

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

# SCHLISSMANN SCHWÄBISCH HALL

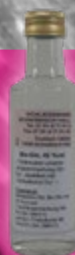


## Brennereitechnologie und -analytik 2022 / 2023

**NEU**

**Kanister-  
Flügelrührer** (s. 4)

**GRATIS**



**Jetzt  
GRATIS  
BIO-GIN  
Trinkprobe  
anfordern!!!**

**Gin BIO** (s. 12)  
**Kräutermischung**

**NEU**



## Haus- & Glühweinbereitung

S. 18-19

Mehr für Ihre Weinbereitung finden Sie in unserem Katalog Weintechnologie / -analytik 2022 / 2023

## Schnelltest's & Analytik

S. 14-17

Gern untersuchen wir Ihre Proben auch in unserem eigenen Getränkelabor, Kontaktdaten auf S. 14

**Trockenreinzuchthefen** (s. 2)

**Zutaten für Liköre & Spirituosen**



**Enzyme** (s. 3), **Maischeschutz** (s. 4), **Anti-Schaum** (s. 5)



**Trinkalkohol, Invertzucker, Glucose,  
auch in BIO-Qualität**



**Fruchtsaft-,  
Wein- & Essig-,  
sowie Konfitüren-  
bereitung** (s. 18/19)



**Immer aktuell informiert auf unseren Internetseiten:**

[www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de) | [www.weinlabor-schliessmann.de](http://www.weinlabor-schliessmann.de) | [www.brennerlaubnis.de](http://www.brennerlaubnis.de)

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25 • ✉ service@c-schliessmann.de

**Preise vorbehaltlich noch nicht absehbarer Erhöhungen gültig bis Juni 2023!**



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Trockenreinzuchthefen

**Gärkraft, hohe Zucker- und Alkoholtoleranz** sowie ein **geringer Stickstoffbedarf** sind Kennzeichen aller unserer Hefestämme. Die notwendige Dosierung liegt zwischen 10 und 25 g/hl. Sie richtet sich nach der Anstelltemperatur, der Maischeart und der erwünschten Gärtemperatur bzw. -geschwindigkeit. **Obstmaischen** für die Herstellung edler Brände sollten langsam, aber stetig bei 15-20 °C vergoren werden, **Topinambur- und Getreidemaischen** eher stürmisch bei bis zu 30 °C innerhalb weniger Tage. Auf etwa 20 %mas verdünnte **Melassen für die Rumerzeugung** werden mit dem Ziel eher neutraler Destillate wärmer und zügig, zur Erzielung säurereicherer, im Aroma vielfältiger Destillate eher kühl und schleppend vergoren.

### für Obst



#### AROMA Plus

Trockenreinzuchtheife zur schonenden Vergärung empfindlicher Obststoffe (Williams, Beeren, Steinfrüchte) unter Bildung von Aroma- und Bukettstoffen

5829

100 g

11,30

5828

500 g

27,85

#### LT 8 Plus

Kaltgärheife zur vollständigen Vergärung von Obstmaischen auch bei niedrigen Temperaturen. Kräftige Angärung, vollständige Endvergärung und Ausbildung von Aroma- und Bukettstoffen

5821

100 g

11,55

5820

500 g

28,70

**OPTI Fruit Plus**, unsere jüngste Obsthefe, entwickelt sich zur Universalhefe für fruchtige Destillate, aromatische Fruchtweine sowie Honigweine mit geringer Restsüße (Gärtemperatur 13-22°C, Alkoholtoleranz 16%vol).

### Opti Fruit Plus



#### OPTI Fruit Plus

Trockenhefemischung für extrem aromastarke Destillate aus Früchten und Melassen bei optimaler Gärtemperatur von 16-20°C

5819/1

100 g

13,60

5819

500 g

48,30

#### ANCHOR N 96

zur Behebung von Gärstörungen

5007

100 g

8,10

5006

1000 g

40,00

### für Topinambur



#### TOPIFERM®

Trockenreinzuchtheife zur raschen Vergärung von Topinamburmaischen. Schnelle Angärung, kräftige vollständige Fermentation. Ausprägung sortentypischer Geruchs- und Geschmackstoffe

5824

100 g

8,75

5823

500 g

22,45

### für Malz/ Getreide



#### KORNBRAND Premium

Spezial-Brennereiheife zur Vergärung von Maischen aus stärkehaltigen Rohstoffen (Kartoffeln, Getreide). Temperaturtoleranz bis ca. 38°C, Alkoholtoleranz bis ca. 15 %vol

5825

100 g

8,65

5827

500 g

21,45

#### Whiskey Select

Robuste Trockenreinzuchtheife für Whiskeymaischen. Temperatur- und Alkoholtoleranz ähnlich Kornbrand Premium; jedoch kräftigere Aromabildung vor allem in Destillaten aus Maischen mit mehr als 30 % Malzanteil

5816

100 g

13,40

5817

1000 g

65,80

#### ProRum Finest Yeast

für die Vergärung von Melassen aus Zuckerrohr

5818

500 g

31,00

Hefenährstoffe sind seit 2018 auch in der Abfindungsbrennerei zugelassen. Sie begünstigen die zügige, vollständige Durchgärung von Brennsäften und verdünnten Melassen. Obstmaischen aus stickstoffarmen oder zucker- und gerbstoffreichen Früchten (z.B. Kernobst, Beeren) vergären nach Nährstoffzusatz erfahrungsgemäß sauberer und ergeben fruchttypischere Destillate.

### Hefenährstoffe

#### Diammoniumphosphat

DAP, rieselfähig  
Dos.: 40-60 g/hl

5360

1 kg

9,30

5361

5 kg

42,40

5362

25 kg

130,00

#### Ammoniumsulfat

„Hefenährsalz“, rieselfähig  
Dos.: 40-60 g/hl

5350

1 kg

11,50

5351

5 kg

52,80

5352

25 kg

175,00

#### Brennmaischnährstoff

Kombinationspräparat für die Hefeernährung, reich an hefeverfügbarem Stickstoff und Vitaminen, Dos.: 50-80 g/hl

5846

1 kg

19,75

5847

5 kg

75,95

5848

25 kg

300,00





## Enzyme



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### ULTRA-„Fruit“

Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmätschen, auch bei Vergärung unter „Säureschutz“ bei pH 3,0  
Dos.: z.B. Kernobst 6 ml/hl

5056

100 ml

14,10

5055

1000 ml

110,80

### Pektinase OM

zur Obstmaischeverflüssigung  
Dos.: z.B. Kernobst 10 ml/hl

5017

100 ml

10,25

5016

1000 ml

72,00

### Pektinlyase (aus GMO-Aspergillus)

reine Pektinlyase zur Obstmaischeverflüssigung mit verminderter Methanolfreisetzung  
Dos.: z.B. Kernobst ca. 10 ml/hl

5015

1000 ml

61,00

### Amylase GA 300

zum Abbau von Stärke aus Kernobst/Bananen im Verlauf der Maischegärung  
Dos.: ca. 10-20 ml/hl

5040

1000 ml

27,95

### Amylase GA 500

zum Abbau von Stärke aus Kernobst vor der Destillation  
Dos.: ca. 10-20 ml/hl

5042

1000 ml

32,20

## Test

### Jod-Stärke-Test (siehe auch S. 17)

für den einfachen Nachweis von Stärke in Obst

0529

50 ml

11,00

### TOPIZYM®

Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung und Verzuckerung von Topinamburmätschen. Hohe Verflüssigungskraft, schneller Inulinabbau und Fructosefreisetzung. Durch seine hohe Enzymaktivität bei pH 3 ermöglicht TOPIZYM die infektionsarme Vergärung unter „Säureschutz“  
Dos.: 20-30 ml/100 kg Topinambur

5057

100 ml

14,70

5058

500 ml

58,20

5059

1000 ml

93,10

5060

5 l

419,60

5061

20 l

1.580,10

### SCHLISSMANN -VF-

Enzympräparat zur Verflüssigung von Getreidemätschen. Temperaturoptimum 70-75 °C  
Dos.: ca. 20 ml/100 kg Getreide

5045

100 ml

11,70

5043

250 ml

15,50

5044

500 ml

23,10

5047

1000 ml

36,30

### SCHLISSMANN -VF- Kartoffel

Hitzestabile Bakterien- $\alpha$ -Amylase zur Verflüssigung von Kartoffel-, Mais-, Hirse- und Reismätschen. Temperaturoptimum 90-95 °C

Dos.: ca. 5 ml/100 kg Kartoffeln  
ca. 20 ml/100 kg Mais/Reis/Hirse

5049

100 ml

45,90

5050

1000 ml

137,45

### SCHLISSMANN -VZ-

Spezial-Brennereienzym zur Verzuckerung von Mätschen aus stärkehaltigen Rohstoffen (Getreide, Kartoffeln)

Dos.: ca. 50 ml/100 kg Getreide  
ca. 18 ml/100 kg Kartoffeln

5046

250 ml

27,80

5052

500 ml

41,50

5048

1000 ml

62,60

### SCHLISSMANN Set für Kornbrenner

100 ml VF + 250 ml VZ + 50 ml Messzylinder

5051

46,10

### Ex-Protin

Proteasepräparat zum Eiweißabbau bei erhöhtem Klebergehalt in Weizen. Gegen starke Schaumbildung bei der Gärung und Anbrennen bei der Destillation.

Dos.: ca. 15 ml/100 kg Getreide  
ca. 12 ml/100 kg Kartoffeln

5053

100 ml

13,80

5054

1000 ml

113,10

### Ex-Tosan

Pentosanasepräparat zum Abbau von Schleimstoffen in Roggen-, Gersten- und Hafermätschen. Gegen Anbrennen bei der Destillation.

Dos.: ca. 15-20 ml/100 kg Getreide

5063

100 ml

8,50

5064

1000 ml

69,10



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

Das Ansäuern des Gärguts mit **MS-, PM- oder Schwefelsäure** hemmt die Vermehrung und Stoffwechselfähigkeit unerwünschter Bakterien während der Gärung. Dies unterstützt die reintonige Gärtätigkeit der Reinzuchtheife und die Entfaltung fruchteigener Aroma- und Bukettstoffe. Unsere **Säurekombinationen MS** („Maischeschutz“) und **PM** (Phosphor-/ Milchsäure) sind wertvoller und damit etwas teurer, aber weniger aggressiv und sicherer in der Handhabung als **Schwefelsäure**. Die Ansäuerung von Obstmaischen mit **Schwefelsäure** ist zwar billig, führt aber nicht selten, zur gefürchteten Bildung von Schwefeldioxid in der gärenden Maische, das ohne besondere Behandlung vor der Destillation einen Schwefeldioxidstich im Destillat verursacht. Das Enzym **Glucoseoxidase** bewirkt das Abbinden von Luftsauerstoff, welcher der vergorenen, mehrwöchig lagernden Maische schaden würde.

### Maischeschutz



<b>Säure Kombination MS</b>	5850	1000 ml	6,45
Dos.: 1-2 l/hl Maische, Zugabe beim Einmaischen	5851	10 l	43,25
Säure-Kombination MS ist eine gebrauchsfertige Mischung von Fruchtsäuren. Gefährliches Verdünnen entfällt.	5852	20 l	75,00
	5853	120 l	400,00

<b>PM-Säure</b> (Dos. in ml/hl Maische:)	5861	1000 ml	32,40
Steinobst: 300-500 beim Einmaischen	5863	5 l	110,60
Kernobst: 200-400 beim Einmaischen	5862	10 l	221,00
Getreide / Malz: 100-150 vor der Verzuckerung			

### Schwefelsäure **\* Verkauf nur nach Vorlage einer Endverbleibserklärung!!!**

chemisch rein, (Dos. in ml/hl Maische:)			
Obst: 60-100, Zugabe beim Einmaischen	0423*	1000 ml	16,00
Getreide: 50, Zugabe vor der Verzuckerung	0425*	5 l	59,00
Topinambur: 100-150, Zugabe beim Einmaischen	0424*	10 l	108,30

<b>Glucoseoxidase</b> (Pulver) Enzym zum Schutz vergorener Maischen gegen Essigstich und Kahlmhefen.	5069	20 g	12,20
Dos.: 0,5-1,5 g/hl, Zugabe gegen Ende der Gärung	5067	250 g	128,85



### Einmaischen

Um eine rasche Angärung und vollständige Durchgärung sicherzustellen, sollte das Obst möglichst fein zerkleinert werden, ohne jedoch Obststeine zu zerstören. Maischezusätze wie Hefe, Enzym und Säure müssen möglichst homogen eingerührt werden. Für die Verarbeitung mittlerer Mengen weichfleischigen Steinobstes ist ein bohrmaschinenbetriebener (ca. 1000 Watt) Schneidquirl vorteilhaft, da er die Steine schont.

<b>Maischequirl einfach</b>	6680		67,20
VA, vierschneidig, Eintauchtiefe ca. 60 cm			

<b>Schneid- und Rührwerk</b> VA, inkl. Schutzbügel gegen Beschädigung des Behälters, Eintauchtiefe ca. 50 cm	6681	1 Stück	192,00
--	------	---------	--------

<b>Kanister-Flügelrührer</b> - leicht, handlich & klein - Propellerrührer Edelstahl für sehr kleine Öffnungen Ø Schutzring: 35 mm, Länge: 45 cm, Gewicht: 600 g	6675		107,60
---	------	--	--------

<b>Messeimer Kunststoff</b> , 15 Liter lebensmittelecht mit Innenskala und Ausguss	6548		42,50
--	------	--	-------

<b>Gärfass</b> , aus lebensmittelkonformem PE, inkl. Stülpedeckel und Spannring	6698	60 l	27,50
	6700	120 l	36,00

<b>Gärausstattung</b> , DUPLEX 1 A, DUPLEX-Stopfen 33/25 und Ø 27,5 Bohrung im Deckel des Gärfasses	6701		13,70
---	------	--	-------

<b>Versand und Verpackung pro Fass deutsches Festland</b>	6702		15,00
---	------	--	-------

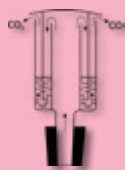
<b>DUPLEX-Getränkeschützer</b>	7200	bis 10 l	3,35
DUPLEX 0 für Gärbehälter (Ø 10 mm Schaft)	7203	10-50 l	5,35
DUPLEX 1 für Gärbehälter (Ø 18 mm Schaft)	7206	ab 50 l	9,35
DUPLEX 1A für Gärbehälter (Ø 18 mm Schaft)	7209	ab 500 l	19,60

<b>Doppelsalz I und II</b> für Sperrflüssigkeit Auflösung in Wasser ergibt eine ca. 2%ige SO <sub>2</sub> -Lösung, Kleinpackung für 500 ml Lösung, Großpackung für 25 l Lösung	6670	klein	4,65
	6671	groß	23,00

<b>DUPLEX-Stopfen</b>	7129	33/25x40	1,95
für DUPLEX-Getränkeschützer 1 und 1A, lebensmittelechtes rotes TPE, Innen-Bohrung Ø 17 mm,	7132	45/38x35	2,35
(Ø oben / Ø unten x Länge in mm)	7138	45/30x60	2,70
	7141	55/40x60	3,60
	7144	60/35x80	5,00
<b>weitere Ausführungen und Größen auf Anfrage!!!</b>	7149	70/50x70	7,40
	7152	80/55x75	9,60

NEU

### Getränkeschützer



### Stopfen





## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

Destillation

Die fachmännische, sorgfältige Destillation erlaubt die Gewinnung eines erstklassigen Destillats aus einer einwandfreien Maische. Einige kleinere Maischemängel lassen sich durch gezielte Maßnahmen bei der Destillation beheben. Versäumnisse bei der Destillation führen dagegen immer zu Destillatfehlern, die sich im Nachhinein nur mit großem Aufwand bestenfalls mildern lassen.

Antischaum



### SILICON Antischaum US

Verhindert wirksam die Schaumbildung bei der Vergärung und Destillation von Obst- und Getreidemaischen  
Dos.: 2-5 g/hl

5800

500 g

16,40

5801

1 kg

24,95

5802

5 kg

113,75

5803

10 kg

215,00

5804

20 kg

399,00

Blausäure?



Blausäure kommt in allen Steinobstmaischen vor, die beim Einmaischen nicht entsteht worden sind. Aufgrund ihrer Flüchtigkeit gelangt diese Blausäure bei der Destillation in konzentrierter Form in das Destillat. Dort entsteht daraus im Laufe der Zeit Ethylcarbammat (EC), für das aufgrund seiner Gesundheitsschädlichkeit ein streng überwachter Grenzwert von 1 mg/l Spirituose gilt.

**CYANUREX®**, ein besonders wirksames Kupfersalz, bindet in einem patentierten Verfahren die Blausäure. Sie bleibt bei der Destillation in der Schlempe und gelangt nicht ins Destillat. Die mit dem **Schliessmann-CYANID-Test** (siehe Seite 17) ermittelte Menge an **CYANUREX®** wird direkt vor der Destillation zugesetzt.

### CYANUREX®

Dos.: 10-20 g/hl, Zugabe erst zur Destillation!

2060

500 g

67,85

EC?

Zur Destillation vorgesehene Trauben- und Kernobstweine sowie Weinhefen (Hefegeläger) und Trester enthalten zumeist zugesetzten „Schwefel“. Dieses Schwefeldioxidgas (SO<sub>2</sub>) kommt zuweilen auch in mit Schwefelsäure angesäuerten Obstmaischen vor. Die Destillation konzentriert das SO<sub>2</sub>-Gas im Destillat, das dadurch stichig und ungenießbar wird. Eine Anhebung des pH-Wertes im Brenngut mit **15 %iger Natronlauge auf pH 5,7** direkt vor der Destillation vermeidet diesen Fehler.

Schwefelstich?

**Natronlauge 15 %ig**, Lebensmittelqualität  
Dos.: ca. 400-600 ml/hl Wein oder Maische

0350

1000 ml

21,30

**Natriumhydroxid**, Lebensmittelqualität E524, Granulat

0300

1 kg

11,65

Essigstich?

Auch leicht essigstichige Maischen lassen sich recht gut mit Hilfe einer ähnlichen pH-Anhebung direkt vor der Destillation mit Hilfe von **Natronlauge** oder **Weinentsäuerungskalk** (Calciumcarbonat) zu akzeptablen Destillaten verarbeiten.

**Weinentsäuerungskalk, Lebensmittelqualität E170**  
Dos.: ca. 700 g/hl Maische

5271

1 kg

3,85

5269

5 kg

13,45

5270

25 kg

38,50

Destillat-  
behandlung



Die Destillatmängel „Essigstich“ und „Schwefeldioxidfehler“ lassen sich mit Hilfe von **Natronlauge** (Verdünnung des Destillats mit Wasser auf 30 %vol und Anhebung des pH-Wertes auf 5,7) und anschließender nochmaliger Destillation mildern.

**Aktivkohle** dient der Verminderung von Geruchs- und Geschmacksfehlern im Destillat, z.B. von Schimmel- oder Mufftönen sowie dem Stielton. Außerdem eignet sie sich zur Entaromatisierung von selbst gewonnenem „Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs“ zum Zweck der Likörbereitung.

**Magnesiumoxid** entfernt Eiweiß- und Öltrübungen aus Destillaten, Drogenauszügen und Spirituosen. Auch leichte Essigstiche lassen sich damit ohne nochmalige Destillation aromaschonend beseitigen.

**Kieselgur** beschleunigt die Ausfällung von Eiweiß- und Dextrintrübungen in fertigen Honiglikören („Bärenfang“) oder im dafür vorgesehenen aufgespritzten Honig.

**PVPP**, ein unlöslicher pulverförmiger Kunststoff, dient der Farb- und Geschmackskorrektur in Getränken. Er entfernt oxidierte, braune Farbstoffe aus Wein und roten Fruchtlikören.

### Schliessmann Aktivkohle GF

Dos.: 200-500 g/hl auf Trinkstärke verdünntes Destillat

5247

1 kg

16,80

5248

NEU 15 kg

216,00

### Magnesiumoxid, E530

Dos.: 300-500 g/hl

0477

500 g

15,50

### Kieselgur

Dos.: 100-300 g/hl

5285

1 kg

4,60

### Schliessmann PVPP, E1202, pulverförmig

Dos.: max. 80 g/hl

5295

1 kg

36,95

### Schliessmann PVPP, E1202, staubfreies Granulat

Dos.: max. 80 g/hl

5296

450 g

23,00





## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

Mit ihren hohen Gehalten an leicht flüchtigem Alkohol und Aromen sind Destillate und Spirituosen am besten in **Glas**, glasiertem Steingut oder **Edelstahl** aufgehoben. Hier finden die erwünschten Reifungsvorgänge ohne störende Einflüsse und Alkoholverlust statt!

Lebensmittelkonforme Kunststoffe mögen zwar alkoholbeständig sein; sie sind aber nicht gasundurchlässig. Werden Spirituosen in Kunststofffassern oder -kanistern gelagert, verlieren sie an Alkohol und Aroma, nehmen Fremdgeruch an und unterliegen bei längerer Lagerung auch übermäßigem Sauerstoffeinfluss mit der Folge unerwünschter Oxidation.

### Destillat- lagerung



<b>Messeimer Edelstahl</b> , mit Innenskala	6549	10 l	80,20
	6552	12 l	84,85
	6550	15 l	95,80

<b>Edelstahl-Getränkebehälter</b> Ideal zur Lagerung von Destillaten, Bränden, Geisten, Ansätzen und Likören. Mit 1/2 Zoll Kugelkopf-Ablasshahn und Schraubdeckel mit Ø 22 cm	6878	10 l	109,80
	6880	30 l	136,20
	6882	50 l	145,10
	6883	75 l	173,00
	6886	100 l	190,00

<b>Glasballons in Poly-Körben</b> (enghalsig, ohne Verschlusskappe)	6902	5 l	9,80
	6908	10 l	17,60
	6914	15 l	22,15
	6920	25 l	30,45
	6926	50 l	48,85

<b>Glasballons in stapelbaren Holzgestellen</b> (enghalsig, ohne Verschlusskappe)	6904	5 l	29,00
	6910	10 l	39,30
	6916	15 l	43,15
	6922	25 l	52,10
	6928	50 l	69,30

Manche Reifungsvorgänge im Destillat erfordern moderaten Luftzutritt. Dieser lässt sich über die Art des Verschlusses steuern. Während Silicon- und DUPLEX-Stopfen praktisch luftdicht sind, erlauben unsere **Verschlusskappen mit Luftfilter** eine „Atmung“ des Kopfraumes im Glasballon. Zugleich ermöglichen sie die Produktentnahme über die Hahn-Armatur, ohne den Ballon öffnen zu müssen und das damit verbundene Verschmutzungsrisiko (z.B. Fruchtliegen).

<b>Glasballons enghalsig, mit Hahn in stapelbaren Holzgestellen</b> Die Hahn-Armatur besteht aus Nippel (lebensmittelechter Kunststoff bei <b>B2</b> , Edelstahl bei <b>C2</b> ), 2 Dichtungen, Unterlegscheibe, Mutter, 20 cm Siliconschlauch 8x2mm, Edelstahl-Quetschhahn, <b>Verschlusskappe mit Luftfilter</b> für Ballonmündung	6936	5 l, <b>B2</b>	42,95
	6940	5 l, <b>C2</b>	48,15
	6952	10 l, <b>B2</b>	52,75
	6956	10 l, <b>C2</b>	56,60
	6968	15 l, <b>B2</b>	59,25
	6972	15 l, <b>C2</b>	63,25
	6984	25 l, <b>B2</b>	63,65
	6988	25 l, <b>C2</b>	67,50
	7008	50 l, <b>B2</b>	77,85
	7012	50 l, <b>C2</b>	81,05

<b>Verschlusskappe für GB enghalsig mit Luftfilter, lose</b> für Glasballon 5 l für Glasballon 10, 15 und 25 l für Glasballon 50 l	7056	Ø 45 mm	3,15
	7058	Ø 55 mm	3,40
	7059	Ø 75 mm	3,50

Weitere Hinweise zur Destillatlagerung: Die **ideale Alkoholstärke** für die Reifung von Destillaten in Glas oder Edelstahl liegt bei etwa 70%vol. Obst-, Getreide-, Topinambur- und Kartoffelbrände gewinnen während ihrer durchaus **mehrjährigen Lagerung** deutlich an Harmonie. Dagegen sollten Beerenbrände und -geiste mit ihrem eher zarten Aromaprofil und oxidationsempfindliche Birnenbrände mit ihrem typischen Aroma der frischen Frucht allgemein schon **wenige Monate** nach der Destillation zum Verkauf und Konsum kommen. Ihnen schadet nämlich zu viel Luft, Licht und Zeit. Sie würden bei zu langer Lagerung an Fruchtigkeit und Frische verlieren.

### Ballon- reinigung



<b>Ballonreinigungsbürste</b> für Glasballons, für 5 Liter gedrehte Ausführung, ab 10 Liter spreizbare Ausführung	7080	5 l	22,00
	7081	10-15 l	84,50
	7082	25-30 l	101,30
	7083	50-60 l	121,70

<b>Reinigungsperlen aus Edelstahl</b> effektive Reinigung durch Schwenken mit wenig Wasser und etwas Spülmittel ca. 1000 Kügelchen inkl. Perlonsieb	7095		30,20
--	------	--	-------



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

Eine Holzfasslagerung wertet Weine und Destillate durch Farbgebung, geschmackliche Abrundung sowie Aromatisierung mit Holz- und Röstnoten deutlich auf.

Unsere Fässer haben ein Spundloch am Bauch, das mit einem Holzspund verschlossen ist. Für Destillatfässer 20 und 30 Liter gehört ein Lagerbock zum Lieferumfang, für 50 und 55 Liter-Fässer bieten wir diesen separat an.

Amerikanische Missouri-Eiche vermittelt dem Destillat einen feinh Holzigen Charakter mit vanilleähnlichen Aromen. Französische Limousin-Eiche ergibt eine eher gerbstoffbetonte, komplexe Aromatik.

Um Ihnen immer frisch produzierte, ohne lange Wässerung dichte Holzfässer liefern zu können, erfolgt der Versand direkt von unserer Kuferei zu Ihnen Lieferzeit 2-3 Wochen.

### Holzfässer



**Destillatfass amerikanische Eiche**  
mittelstark getoastet

6890

ca. 28-30 l

361,00

6891

ca. 50 l

429,00

**Destillatfass französische Eiche**  
mittelstark getoastet

6892

ca. 20 l

206,00

6893

ca. 55 l

375,00

**Lagerbock** für 50-55 l-Fässer

6894

pro Stk.

34,00

**Versand und Verpackung deutsches Festland**

pro Stk.

max. 15,00

**weitere Ausführungen und Größen auf Anfrage!!!**

**Eichenholzchips oder -würfel** sind keine Alternative zum Ausbau im Holzfass, sondern eine einfache, günstige Art, diejenigen Spirituosen zu aromatisieren, für die spirituosenrechtlich eine Aromatisierung zulässig ist (z.B. die Verkehrsbezeichnungen „Spirituose“, oder „Likör“). Die Dosierung liegt bei 2-4 g/l, die Einwirkzeit bei etwa drei Wochen. Auch die Bereitung einer flüssigen Typage durch Extraktion von Eichenholz mit Weindestillat für die Aromatisierung von „Weinbrand“ und „Brandy“ ist statthaft, nicht aber für „Deutschen Weinbrand“.

### Holzchips/ Holzwürfel



**HOLZCHIPS aus französischer Eiche**  
- ohne Toastung -

5134/0

100 g

1,75

5134/1

1 kg

9,70

5134

25 kg

221,65

- schwache Toastung -

5130/0

100 g

2,05

5130

1 kg

10,10

5132

25 kg

253,85

- mittlere Toastung -

5135/0

100 g

2,05

5135

1 kg

10,10

5137

25 kg

241,70

- starke Toastung -

5140/0

100 g

2,05

5140

1 kg

10,10

5143

25 kg

241,95

**HOLZCHIPS aus amerikanischer Eiche**  
- mittlere Toastung -

5136/0

100 g

2,10

5135/1

1 kg

9,45

5136

25 kg

224,70

- starke Toastung -

5133/1

1 kg

12,40

5133

25 kg

258,65

**HOLZWÜRFEL aus französischer Eiche**  
mittlere Toastung

5142/2

100 g

2,85

5142

1 kg

17,40

5142/1

25 kg

387,95

**HOLZCHIPS aus Robinie („Akazie“)** - mittlere Toastung -  
Farbgebung gelblich; Aroma leicht rauchig

5131/3

1 kg

16,00

**HOLZCHIPS aus Edelkastanie** - mittlere Toastung -  
Farbgebung orange bis rötlich; Aroma vanille-, karamellartig

5131/2

1 kg

16,00

**HOLZCHIPS aus Kirsche** - mittlere Toastung -  
Farbgebung bräunlich, Aroma blumig, karamellartig

5131/1

1 kg

16,00

**Baumwollfiltersack - leer -**

5129/1

ca. 6 kg

11,75

5129/4

ca. 1 kg

5,50

**Barrique-Socke**, - gefüllt -  
mit Holzwürfeln mittlerer Toastung, Länge: ca. 60 cm,  
inkl. Schraubhaken aus Edelstahl

5142/3

225 g

9,00

**NEU**

### Extraktionshilfen





## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Größe

Nettopreis  
in €

### Wasser- enthärtung



Die Verwendung von **Verschnittwasser** mit mehr als 4°dH verursacht Spirituosen-trübungen, die sich nur sehr langsam bilden und deshalb oft bei zu früher Filtration erst nach der Abfüllung in der lagernden Flasche auftreten („**Nachtrübung**“). Dies lässt sich mit einer einfachen Enthärtung des Verschnittwassers vermeiden.

**Kühlwasser** sollte enthärtet oder phosphatiert werden, um ein Verkalken der Wasser-seite des Brenngerätes zu verhindern.

<b>CADUREX-Wasserenthärter</b> (enthält 3 l Lewatit) drucklos betriebenes Gerät aus PVC, Leistung 1-2 Liter/min, Enthärtungskapazität ca. 800 Liter Wasser mit 15°dH pro Regenerierung mit 2 kg Regeneriersalz	6510		312,00
<b>Vorlaufbehälter für die Regeneration des CADUREX</b>	6513	10 l	17,60
<b>AQUA compact-Wasserenthärter</b> (enthält 9 l Lewatit) inkl. Zubehör, drucklos oder in die Kühlwasserleitung zu installierendes druckfestes Gerät aus Edelstahl, Leistung 5-7 Liter/min, Enthärtungskapazität ca. 2500 Liter Wasser mit 15°dH pro Regenerierung mit 2-3 kg Regeneriersalz	6511		433,00
<b>Regeneriersalz</b> zur Regenerierung	6508	2 kg	4,70
<b>Lewatit</b> Ionenaustauschmaterial	6505	1 l	9,85
	6506	3 l	29,50
<b>Polyphosphatschleuse</b> (2x3/4" Innengewinde aus Messing) für die Kühlwasserphosphatierung zum Einbau in den Kühlwasserzulauf am Brenngerät, inkl. 1 kg Mikrophos	6530		213,00
<b>Mikrophos Polyphosphatkristalle</b> Nachfüllpackung	6532	1,5 kg	36,00



°dH

### Wasserhärte Schnelltest DUROVAL®

zeigt an, ob der Wasserenthärter erschöpft ist und regeneriert werden muss

① kompletter Test, ② Indikatorlösung, ③ Titrationslösung

6500	①	36,20
6501	②	18,15
6502	③	17,45

### Filtration

#### Kleinstmengen



#### Falldruck



Zur Herstellung dauerhaft blanker Spirituosen in einem Filtrationsschritt empfiehlt sich die Einhaltung folgender **Grundregeln der Filtration**:

- das Destillat sollte in drei Schritten in mehrtägigem Abstand auf Trinkstärke verdünnt werden (z.B. alle drei Tage um 10%vol)
- das auf Trinkstärke eingestellte Destillat sollte vor der Filtration mind. 10 Tage ruhen
- die Lagertemperatur vor und während der Filtration muss je nach Filtertyp mindestens 5-15 °C unter der späteren Aufbewahrungstemperatur des Brandes liegen

<b>POLY-Fix-Filter</b> Kunststoff-Trichter für die Filtration kleiner Mengen per Faltenfilter	6450		18,60
Fix-Filtersieb aus Perlon für Grobtrub	6452		11,80
Papier-Faltenfilter <b>Nr. 1 (fein)</b> für Destillate, Weine	6400	5 Stk	8,80
	6405	50 Stk	72,80
Papier-Faltenfilter <b>Nr. 2 (mittel)</b> für Weine, Moste, Liköre	6410	5 Stk	8,80
	6415	50 Stk	72,80
Papier-Faltenfilter <b>Nr. 3 (grob)</b> für Moste und Liköre	6420	5 Stk	8,80
	6425	50 Stk	72,80
<b>Filtrierpulver</b> zur Erhöhung von Standzeit und Filtrationsschärfe von Faltenfiltern	6480	150 g	2,60
	6482	1 kg	10,20
<b>CLARUS-Anschwemmfilter</b> , Edelstahlausführung, zur schonenden Filtration von Mengen ab ca. 30 Liter, komplett inkl. 1 kg Fibroklar Typ K	6460		520,00
Filtermaterial Fibroklar Typ K	6465	1 kg	18,00
CLARUS-Perlon-Sieb	6462	1 Stk	21,20
Filtermaterial Fibroklar Typ L für Seitz-Filter (Metallsieb)	6466	1 kg	18,00
<b>Rundfilterschichten Ø 22 cm</b> für R 22			
Beco Select A 40 (Liköre)	6464/6	25 Stk	40,40
Beco Select A 20 (Brände, Geiste)	6464/5	25 Stk	51,70
Seitz K 100 (Brände, Geiste)	6464	25 Stk	44,00
Seitz K 900 (Liköre)	6464/2	25 Stk	58,00





Filtration  
elektrisch



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Größe

Nettopreis  
in €

Mit dem **CALIDUS-Kerzenfilter** lassen sich Spirituosen und Weine besonders aromaschonend filtrieren. **Patentierte Filterkerzen ermöglichen die Filtration von Obst, Korn- und Hefebränden sowie von Geisten ohne vorherige Tiefkühlung.** Es genügt, das auf Trinkstärke eingestellte Destillat vor der Filtration für etwa 10 Tage bei wenigen °C unter seiner späteren Aufbewahrungstemperatur zu lagern. **Liköre und Weine** filtriert man über eine wiederverwendbare **Anschwemmfilterkerze**, auf die eine Filterschicht aus vorher im Getränk angerührter **Filtrationscellulose CS-Cell** geschwemmt wird.

### Zwischenstecker mit FI-Schalter

für die sichere Arbeit mit Elektrogeräten  
230 V / 16 A / IP44 / Auslösestrom 30 mA

3960

31,15

### CALIDUS-Kerzenfilter mit elektrischer Drehschieberpumpe

für die Filtration von Mengen ab ca. 20 Litern mit einer  
Leistung von ca. 100 Litern/Stunde, Filtergehäuse  
groß oder klein, inkl. Zubehör, 230 V / 245 W

6467

1.004,30

mit Filtergehäuse klein für 123 mm-Kerzen

6468

1.035,65

mit Filtergehäuse groß für 245 mm-Kerzen

### Filterkerzen AK (schwarz) für Obstbrände und -geiste, sowie Gin, Korn, Whiskey und Rum

123 mm (für ca. 400 l)

6473

29,00

245 mm (für ca. 800 l)

6474

65,30

### Filterkerzen CBC (weiß) für Hefe- und Tresterbrände

123 mm (für ca. 400 l)

6475

26,00

245 mm (für ca. 800 l)

6476

40,70

### Aufbewahrungsglas für Filterkerzen

(in sauberem Alkohol oder Filtrat derselben Sorte)

270 mm lichte Höhe

6470/1

1

25,00

160 mm lichte Höhe

6470/2

2

14,90

### Anschwemmfilterkerze für Liköre und Ansätze

245 mm, Kunststoff

6477

1

41,80

245 mm, Edelstahl

6478

2

206,80

### CS-Cell 90

grob, zur Stüttschichtanschwemmung

Dosierung: ca. 20 g einmalig

6495/2

1 kg

8,45

6495/1

5 kg

31,30

6495

20 kg

82,90

### CS-Cell 20

fein, zur Filtration von Ansätzen und Likör

Voranschwemmung: ca. 20 g einmalig

Dauerdosierung: ca. 40 g/hl ständig

6498/2

1 kg

8,45

6498/1

5 kg

31,30

6498

20 kg

82,90

Das **CALIDUS-Wechselfilterelement** ermöglicht die Verwendung der speziellen CALIDUS-Filterkerzen in Kombination mit bestehenden Filtertypen, z.B. Schichtenfiltern. Das Wechselfilterelement wird dazu einfach an die vorhandene Pumpe (Förderleistung von mindestens 100 Litern pro Stunde bei mindestens 2 bar Gegendruck) angeschlossen. Auch das große Wechselfilterelement eignet sich zur Anschwemmfiltration von alkoholischen Ansätzen und Likör.

### CALIDUS-Wechselfilterelement

mit Anschlusschläuchen, Überdruckventil und einer  
Filterkerze Ihrer Wahl

mit Filtergehäuse klein für 123 mm-Kerzen

6467/2

259,60

mit Filtergehäuse groß für 245 mm-Kerzen

6467/3

282,30

Bei uns wird „**SERVICE**“ groß geschrieben:  
wir bieten Ihnen gern auf Anfrage: **Ersatzteile, Um- oder  
Nachrüstung, sowie Sonderanfertigungen an.**





## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Größe

Nettopreis  
in €

Zubehör für Lagerung, Wasserenthärtung, Filtration und Abfüllung  
(alle hier aufgeführten Silicon- und Kunststoffteile sind lebensmittelkonform)

Schläuche  
Preise / m



Messbecher



Trichter

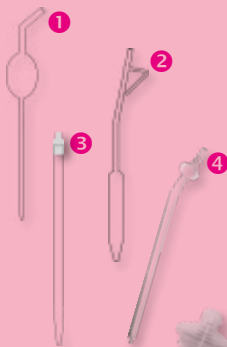


Abfüllung/  
Entnahme

**NEU**



Proben-  
entnahme



Verkostung



	6342	4x1 mm	2,40
<b>Silicon-Schläuche</b>	6343	5x1,5 mm	3,65
für Spirituosen, Weine, Säfte	6345	8x2 mm	6,95
alkoholbeständig, dampfsterilisierbar (134°C)	6346	10x2 mm	7,75
Betriebsdruck: bis ca. 2 bar	6347	12x2 mm	9,45
Maßangaben: Ø innen x Wandstärke	6348	13x3 mm	19,70
	6349	15x3 mm	21,50
	6351	19x3 mm	24,75
	6352	25x4 mm	42,00
<b>Silicon-Schlauch, gewebeverstärkt</b>	6395	8x3,2 mm	19,45
Beschreibung wie oben, jedoch bis ca. 8 bar			
<b>PVC-Schlauch -glasklar-</b>	6397	10x2 mm	3,00
für Verschnittwasser, Betriebsdruck: bis ca. 2 bar			
<b>PVC-Schlauch, gewebeverstärkt</b>	6396	9x3 mm	10,90
Beschreibung wie oben, jedoch bis ca. 20 bar			
	3293	250 ml	4,30
<b>Messbecher</b>	3294	500 ml	4,80
aus lebensmittelkonformem Polypropylen,	3295	1 l	6,20
transparent mit Skala	3296	2 l	11,65
	3297	3 l	15,85
	3298	5 l	23,50
	3609	Ø 55 mm	1,25
<b>Kunststofftrichter</b>	3611	Ø 75 mm	1,35
aus lebensmittelkonformem Polypropylen	3612	Ø 100 mm	2,00
Besonderheit: Art.-Nr. <b>3618</b>	3613	Ø 120 mm	2,85
mit Verjüngung und Sieb	3615	Ø 150 mm	4,35
- <b>Glastrichter auf Anfrage</b> -	3616	Ø 240 mm	14,95
	3618	Ø 240 mm	20,50
<b>1 x Abfülltrichter (speedy)</b> für völlig tropffreie Abfüllung	3625	jeweils	19,25
<b>+ 1 x Abfülltrichter (carefully)</b> für rasche Abfüllung auf Füllhöhe	(Doppelpack)	Ø 130 mm	
Füllmenge: je ca. 400 ml			
<b>SIMPLEX-Automat P14 Silicon</b>	6221		47,00
Ballonabfüllgerät mit Handgebläse, Siliconschlauch und Quetschhahn aus Edelstahl (für Getränke), für Behälterhöhen von bis zu 65 cm und Mündungs-Ø 35-55 mm			
<b>SIMPLEX-Automat B15 Edelstahl</b>	6203	2	66,05
Ballonenentnahmeggerät mit Gebläse und Stoppventil für Behälterhöhen von bis zu 65 cm und Mündungs-Ø 35-55 mm	6204	3	74,40
mit Handgebläse 2			
mit Fußgebläse 3			
- weitere Heber auf Anfrage -			
<b>Weinheber -spezial- aus Glas</b>	6269		21,25
Maße: ca. 70 x 10 cm, Eintauchtiefe: ca. 40 cm			
Füllvolumen: ca. 700 ml			
<b>Stechheber premium aus Glas</b>	6269/1		17,40
Maße: ca. 43 x 3 cm, Eintauchtiefe: ca. 27 cm			
Füllvolumen: ca. 75 ml			
<b>SIMPLEX Stechheber aus Glas,</b>	6270	100 ml	10,15
Mundstück aus Kunststoff 3	6272	180 ml	13,40
Maße: ca. 50 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 100 ml			
Maße: ca. 75 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 180 ml			
<b>Stechheber Vollglas</b>	6279		18,90
Maße: ca. 59 x 2 cm, Eintauchtiefe: ca. 40 cm			
Füllvolumen: ca. 80 ml			
<b>Verkostungsglas für Spirituosen</b>	9003	6 Stück	33,15
Tulpenform, Markierung bei 2 cl, mit Glasdeckel			



## Artikelbeschreibung

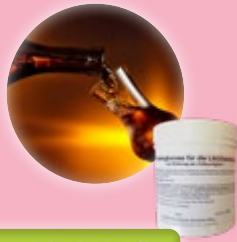
Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Ausmischung von Likören und „Spirituosen“ \*

Grundzutaten



<b>Trinkalkohol 96,2 %vol</b>	0710	1 l	53,25
Neutralalkohol zur Likörbereitung, Wodka-, Gin- und Geisterstellung (inkl. Branntweinsteuer)	0990	5 l	146,70
	0991	30 l	852,30
<b>Invertzuckersirup 72,7 %mas</b>	0902	12,5 kg	31,00
haltbare, leicht dosierbare Zuckerlösung			
<b>Glucosesirup 79 %mas</b>	0900	12,5 kg	41,50
zähflüssiger Sirup mit geringer Süßkraft			
<b>„Trockenglucose“</b>	0898	5 kg	29,35
leicht lösliches Pulver aus getrocknetem Glucosesirup, geringe Süßkraft, erhöht die Viskosität	0897	25 kg	122,00

DE-ÖKO-022

BIO-Erzeuger?

Die folgenden Produkte sind BIO-zertifiziert.

Frucht-  
grundstoffe



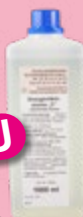
<b>Trinkalkohol 96,3 %vol BIO</b>	<b>Bioland</b> <b>NEU</b>	0990/1	5 l	153,15
- inkl. Branntweinsteuer - Bioland-Qualität				<b>Sonderpreis bei Abnahme von 6 x 5 l 130,20 €/ Kanister</b>
<b>Invertzuckersirup 72,7 %mas BIO</b>		0902/1	25 kg	83,50
<b>„Trockenglucose“ BIO</b>		0898/1	5 kg	38,80
		0897/1	25 kg	138,85
<b>Glycerin E422</b> (Dos.: ca. 3 l/hl) zur Abrundung von Likören und Produkten mit der Verkehrsbezeichnung „Spirituose“		0904	1 l	16,90
<b>Sahnelikörgrundstoff 17 %vol</b> 15 % Fett, 20 % Zucker		0886	25 l	406,20
<b>Karamell/einfache Zuckerkulör</b> zur Färbung		0796	1 kg	17,65
<b>Kirsche</b>	Dos.: 6 kg/hl	0804	3 kg	132,70
<b>Pfirsich, gelb</b>	Dos.: 2,5 kg/hl	0810	1,25 kg	61,65
<b>Pfirsich, rot</b>	Dos.: 2 kg/hl	0812	1 kg	45,90
<b>Quitte</b>	Dos.: 10 kg/hl	0818	2 kg	61,65
<b>Schlehe mit Rum</b>	Dos.: 10 kg/hl	0817	2 kg	82,90
<b>Sloe Gin (Schlehenlikör)</b>	Dos.: 9 kg/hl	0816	3 kg	126,90
<b>Himbeere</b>	Dos.: 15 kg/hl	0819	3 kg	163,45
<b>Williamsbirne</b>	Dos.: 5 kg/hl	0815	2,5 kg	84,50
<b>Anis</b>	Dos.: 1,5 kg/hl	0800	1 kg	79,40
<b>Holunderblüte</b>	Dos.: 0,5 kg/hl	0995	1 l	54,20
<b>Kräuter, deutsch</b>	Dos.: 3 kg/hl	0806	1,5 kg	69,40
<b>Kräuter, italienisch</b>	Dos.: 2 kg/hl	0808	1 kg	49,70

Kräuter-  
grundstoffe



### Aromen für Spirituosen Destillate, Extrakte & Aromen

Frucht- &  
Kräuter-  
aromen



**NEU**

<b>Apfelaroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 0,5-1 l/hl	0823	1 kg	53,10
<b>Aprikosenaroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 2-5 l/hl	0824	1 l	51,30
<b>Himbeeraroma</b>	(D)	Dos.: 2-4 l/hl	0830	1 l	80,10
<b>Kirscharoma</b>	(D/E)	Dos.: 2-3 l/hl	0832	1 l	54,00
<b>Kräuteraroma</b>	(D)	Dos.: 3-5 l/hl	0834	1 kg	40,60
<b>Kümmelaroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 2-3 l/hl	0836	1 l	50,60
<b>Obstleraroma</b>	(D)	Dos.: 1-2 l/hl	0844	1 kg	43,10
<b>Orangenliköraroma „C“</b>	(D/E)	Dos.: 1,5-2 l/hl	0843	1 l	62,50
<b>Quittenaroma</b>	(D)	Dos.: 3-5 l/hl	0845	1 l	59,95
<b>Williamsaroma</b>	(D)	Dos.: 1-5 l/hl	0838	1 l	61,20
<b>Zwetschgenaroma</b>	(D/E)	Dos.: 0,5-1 l/hl	0842	1 l	55,80
<b>Cappuccino-Aroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 2 l/hl	0890	1 l	54,20
<b>Haselnussaroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 0,75 l/hl	0827	1 l	51,50
<b>Nuss-Nougat-Aroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 1 l/hl	0829	1 l	50,60
<b>Sahne-Irish-Cream</b>	(D/E/A)	Dos.: 5 l/hl	0889	1 l	49,35
<b>Schoko-Cream-Aroma</b>	(D/E/A)	Dos.: 0,5 l/hl	0891	1 l	55,80

**Hinweis:**  
Aromen sind  
nicht zulässig für die  
Aromaverstärkung in  
Bränden und Geistern!

Aromen für  
Sahneliköre

**NEU**

\*(alkoholische Getränke, die keiner Kategorie der Spirituosenverordnung zugeordnet werden und deshalb als „Spirituose“ deklariert werden)



## Zutaten für Gin



## Ihr Gin ganz individuell



## Weinbrandtypagen



## für Kräuter- und Bitterspirituosen



## Unsere Likörseminare

### Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis in €

#### Wacholderbeeren

getrocknet, ganz, gesiebt

0953

1 kg

33,50

#### Kräutermischung Gin für die Destillation

von Wacholderspirituosen, Ergiebigkeit: 1,5 - 2kg/ 100 l Gin

klassisch elegant

würzig markant

#### Kräutermischung Gin BIO

0952

1 kg

53,90

0951

1 kg

57,50

0951/1

1 kg

68,20

„Gin“-Grunddestillat (D/E) für die Ausmischung mit Korndestillat → „Spirituose mit Wacholder“  
Trinkalkohol → (96 %vol, Seite 11) „Gin“ sowie Wasser und Gin-Typagen, ohne selbst destillieren zu müssen Dos.: 0,7 - 1 l/hl

0831

1 l

55,10

#### Gin-Typage Orangenschale (D/E)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/1

100 ml

15,30

#### Gin-Typage Ingwer (D)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/2

100 ml

14,30

#### Gin-Typage Zitronenschale (D)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/3

100 ml

20,50

#### Gin-Typage Limette (D)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/4

100 ml

22,45

#### Gin-Typage Hopfen (E) **NEU**

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/6

100 ml

17,30

#### Weinbrandtypagen (flüssig)

- deutsch - Dos.: ca. 2 L / hl  
(Extrakte aus Mandelschale, Backpflaumen und grünen Walnüssen mit eher herbem Charakter)

0910

1 l

62,65

- französisch - Dos.: ca. 2 L / hl  
(Extrakte aus französischer Eiche, Mandelschale, Backpflaume, mit feinem, vanilleähnlichem Aroma)

0912

1 l

66,30

#### Festtagsgewürz (flüssig)

Destillate und Extrakte aus Zimt, Gewürznelken und Zitruschalen  
Dos.: ca. 50-200 ml / hl

0855

100 ml

13,40

Fachbuch: „Das macht GIN!“ von Philipp Schwarz auf Seite 20



#### Kräutermischung zum Mitdestillieren

Dos.: ca. 3 kg auf 100 l Destillat mit ca. 30 %vol

0950

1 kg

31,90

Blutwurz für Bitterspirituosen, getrocknete Wurzelstücke, geschnitten Dos.: ca. 1 kg/ hl

0955

1 kg

47,00

#### Flüssiger Blutwurzextrakt (Auszug)

Dos.: 3 - 5 l/ hl

0956

1 l

59,05

#### Kräutermischung Schwedenbitter

ohne Destillation zur Extraktion in Alkohol mit 38 %vol  
Dos.: ca. 1 kg auf 100 l Destillat mit 35-40 %vol

0954

1 kg

88,00

### Unser regelmäßiges Seminarangebot

Möchten Sie Ihr Sortiment um selbst bereitete Liköre erweitern?

Es ist einfacher als Sie denken! Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Programm mit den theoretischen Grundlagen, Demonstrationen zur Fruchtverarbeitung, sowie einem praktischen Teil mit Herstellung von zwei eigenen Likören à 500 ml.

Im Preis von nur 195,- € inkl. MwSt. pro Person sind zudem die Verkostung von vier Likören, ein leckeres Mittagessen sowie Getränke und Pausenimbisse enthalten.

#### Wann?

Termine des eintägigen Seminars „Likörbereitung“ finden Sie auf unserer Homepage.

#### Wo?

Am Firmensitz der Firma Schliessmann, Auwiesenstraße 5, 74523 Schwäbisch Hall

**Sie haben noch Fragen?** Dann melden Sie sich bei uns, wir haben die Antworten.



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

Die fachmännische Reinigung des Brenngerätes besteht in einer **heißen, alkalischen Hauptreinigung**, die Fette und Öle in wasserlösliche Seifen überführt oder emulgiert und eiweiß- und stärkehaltige Schmutzbeläge aufquillt und ablöst. Bei der anschließenden **kalten, sauren Nachreinigung** werden Kupferoxide gelöst und entfernt. Beide Reinigungsschritte können im CIP-, Tauch-, Einlege- oder Umpumpverfahren erfolgen.

### Reinigung



#### TRITAL-FIX

alkalischer Spezial-Brenngerätereiniger (Innenreinigung), Anwendungskonzentration: ca. 0,5 %

5910

2 kg

25,00

#### Zitronensäure

zur sauren Nachreinigung des Brenngerätes (Innenreinigung), Anwendungskonzentration: ca. 0,5 %

5381

1 kg

9,10

5382

25 kg

152,00

#### Metall-Reinigungspaste

zur Brenngeräteaußenreinigung

5912

750 g

20,65

#### P3 rik flüssig

flüssiger Universalreiniger für Flächen, Geräte in der Lebensmittelindustrie sowie für die Flaschenreinigung, Anwendungskonzentration: ca. 1 %

5916

1 l

15,90

5917

5 l

41,60

#### Soda, Natriumcarbonat E 500

zur schonenden Reinigung empfindlicher und schlecht abspülbarer Oberflächen (Holzfässer, Kunststoffbehälter), Anwendungskonzentration: ca. 2 %

5925

750 g

14,00

#### Etikettenlöser-Spray

zum Ablösen von Selbstklebeetiketten von Glas-, Keramik- und Metalloberflächen

5940

200 ml

11,00

#### Etiketten- und Fettlöser-Reinigungslösung

auf Basis von Orangenschalen-Terpen

5935

500 ml

14,20

#### Kalklöser auf Ameisensäurebasis

zur Entkalkung von Kühlsystemen, Anwendungskonzentration: ca. 15 %

5914

1 l

10,40

#### Frucht-/ Essigfliegenkiller 180 g Dose

Feststoff (Tablette), wirkt als Fraßgift, schnell, sicher, effektiv und ist lang wirksam

5990

1 Dos.

17,50

5991

10 Dos.

168,00

Desinfektionsmittel töten Mikroorganismen chemisch ab.

Sie werden in der Getränkeindustrie überall dort eingesetzt, wo Behälter, Rohre, Schläuche und Apparate Getränke mikrobiell kontaminieren und verderben könnten.

**Rimasan** dient in 0,5 %iger wässriger Lösung der Desinfektion von Einmisch- und Gärbehältern, Pumpen und Schläuchen.

Mit **Frime** werden Korkschlösser und Füllrohre vor Produktionsbeginn eingesprüht.

Leerstehende Holzfässer für den Weinausbau werden durch das Abbrennen einer **Schwefelschnitte** bzw. **Schwefeltablette** oder aber Befüllung

mit einer 0,05 %igen **SO<sub>2</sub>-Lösung** konserviert.

### Desinfektion



#### Rimasan

flüssiges Desinfektionsmittel für die Getränkeindustrie

5905

1 l

19,35

#### Frime

Desinfektionsspray in der nachfüllbaren Sprühflasche

5901/1

1 l

23,00

#### Schwefelschnitten

nicht tropfend zur Konservierung von Holzfässern („trockener Einbrand“)

5874

10 Stk

3,50

5875

1 kg

14,50

5876

12,5 kg

161,00

#### Schwefeltabletten

(ca. 180 Stk. á 5 g) / Eimer

5870

1 Eimer

35,75

#### SO<sub>2</sub>-Lösung 5 %ig

zur Fasskonservierung

5970

1 l

22,60

#### Fassdichte

für Holzfässer

5881

125 g

2,65

5882

500 g

7,50

#### Nirostol

Polieröl zur äußerlichen Pflege von Edelstahlbehältern, -rohren und -armaturen

5930

1 l

17,50

### Pflege



**NEU**



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €

Im Folgenden ein Auszug aus dem Angebot unseres Getränkelabors

Untersuchung  
von...



<b>Alkohol in Likör</b>	75308	17,00
<b>Alkohol und Zucker in Likör</b>	75112	20,50
<b>Ethylcarbamate in Steinobstdestillat / -brand</b>	75330	150,00
<b>Methanol in Obstdestillat / -brand</b>	75348	160,00
<b>Gesamtsäure in Essig</b>	74335	7,50
<b>Beurteilung/ Beseitigung von Trübungen</b>	nach Absprache u. Zeitaufwand	ca. 12,- € pro ¼ Std.

**Probenmenge:** mind. 250 ml

**Versandanschrift:** Weinlabor Schliessmann • Hauptstraße 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau

**Auskunft:** ☎ 07062 9166-93 • ✉ service@weinlabor-schliessmann.de

**Laborleitung:** Matthias Weber *Dipl.-Ing. Weinbau und Getränketechnologie (FH)*

### Wegweiser durch die Brennereianalytik

Untersuchung von...	Untersuchung auf...	Methode	Zeitaufwand [min]
<b>Obst und unvergorenen Maischen</b>	Mostgewicht [°Oe] bzw. Extrakt [%mas]	Saccharimeter	3
		Handrefraktometer	1
	Stärke	Jod-Stärke-Test	1
	Temperatur	Thermometer	1
	pH-Wert	pH-Stäbchen, pH-Meter	1, 1
<b>Vergorenen Maischen</b>	Vergärungsgrad bzw. scheinbarer Extrakt [%mas]	Saccharimeter -1 bis +7 %mas	3
	Restzuckergehalt (Obst, Topi)	Restzucker-Test Brennmaische	2
	Restzuckergehalt (Korn)	MEDI-Test	2
	Alkoholgehalt	Wasserdampfdestillation Probedestillation	15 60
<b>Destillaten</b>	Vorlaufbestandteile	Vorlaufabtrennungstest	3
	Blausäuregehalt	Schliessmann Cyanid-Test	7
	Alkoholgehalt	Vorlage-/Übersichtsalkoholometer	3
<b>Verschnittwasser</b>	Wasserhärte	Duroval-Test siehe Seite 8	2
<b>Bränden und Geisten</b>	Blausäuregehalt	Schliessmann Cyanid-Test	7
		CyanoQuant-Test	10
	Alkoholgehalt	EU-Alkoholometer	3
<b>Likör, gezuckerten und fassgelagerten Bränden</b>	Alkoholgehalt	Wasserdampfdestillation	20
		Probedestillation	60

### Details und Preise zu den genannten Messmethoden im Folgenden.

Schnell-  
destillation



Beschleunigte Probedestillation (**Wasserdampfdestillation**)

- zur Bestimmung von Alkohol in Spirituosen, Weinen und Maischen
- zur Vorbereitung der Bestimmung von Blausäuren in Steinobstmischen

**Vorteile** gegenüber der herkömmlichen Probedestillation (siehe Seite 16 unten)

- Zeitersparnis durch eine Destillationsdauer von 8 (statt 45) Minuten
- Automatische Abschaltung der Destillation nach Zeitschaltuhr
- Ersparnis durch automatische Ein- und Abschaltung des Kühlwassers
- Ersparnis durch geringeren Stromverbrauch (0,1 statt 0,3 kWh pro Probe)

<b>Gerät komplett</b>	1260	5.087,00
<b>Alkoholometer für 100 ml Destillat (mit Thermometer) - in prüffähiger Ausführung -</b>		
0-7 : 0,1 %vol für Maischen und Weine mit max. 14 %vol	4190/2	111,60
5-12 : 0,1 %vol für Spirituosen mit 15-30 %vol	4192/2	111,60
10-17 : 0,1 %vol für Spirituosen mit 25-42 %vol	4193/2	111,60
<b>Passender Spindelzylinder 270 x 30 mm</b>	4518	8,20



### Thermometer



### Refraktometer



### Alkoholometer



Wir haben sämtliche Alkoholometer der EU-Klassen II und III für den gesamten Messbereich 0 - 100%vol auf Lager!!!



## Artikelbeschreibung

### Maische-Thermometer①

auf Winkelholz (0°C bis 110°C)  
im Schutzhalter aus Kunststoff (-10°C bis 110°C)

Art.-Nr.

Modell

Nettopreis  
in €

4620  
4625

27,50  
14,50

### Digital-Thermometer② (-40°C bis 120°C)

ad 15 th für Kornbrenner, im Koffer, inkl. 40 cm Kabel  
ad 15 th für Kornbrenner, im Koffer, inkl. 300 cm Kabel

4640  
4641

85,60  
117,00

### Infrarot-Thermometer③ (-50°C bis 380°C)

mit Ziellaser

4650

49,90

### Plexiglas-Messzylinder

3260  
3262  
3265

50 ml  
250 ml  
2 l

6,60  
14,75  
49,00

### Glas-Messzylinder

mit Poly-Fuß

3238  
3240  
3242  
3244

100 ml  
250 ml  
500 ml  
1 l

9,20  
12,85  
20,00  
34,60

### Messkolben „konformitätsbescheinigt“\*

zur Füllmengenkontrolle nach der  
Fertigpackungsverordnung

3220/1  
3220/2  
3220/3  
3220  
3221  
3222  
3225  
3225/1  
3226  
3227  
3228  
3229

20 ml  
40 ml  
50 ml  
100 ml  
200 ml  
250 ml  
350 ml  
375 ml  
500 ml  
700 ml  
750 ml  
1000 ml

80,75  
86,00  
86,00  
89,75  
98,00  
99,25  
106,00  
107,50  
114,00  
139,75  
140,75  
153,50

\*freigegeben nach Überprüfung der Genauigkeitsanforderungen.  
Dies wird im **Chargen-Kalibrierzertifikat** dokumentiert, das wir  
Ihnen auf Wunsch gerne bereits mit Ihrem neu bestellten Kolben  
oder auch rückwirkend ausstellen.“

### Schliessmann CH Automatik

mit automatischer Temperaturkorrektur  
Doppelskala 0-32 %mas / 0-140°Oe

4027

143,75

### Modell Brenner (Carl Zeiss Jena)

ohne Thermometer  
Dreifachskala 0-32 %mas / 0-140°Oe / 0-27 KMW

4050

143,75

### EU-Alkoholometer Klasse II

mit Thermometer, prüffähig (pfr) bzw. geprüft mit Werksprüf-  
schein (gpr), für 400 ml Flüssigkeit, Teilung 0,1 %vol  
- passend für Spindelzylinder 460 x 46 mm -

4204/2  
4204/3  
4210/2  
4210/3

35-45 %vol (pfr)  
35-45 %vol (gpr)  
40-50 %vol (pfr)  
40-50 %vol (gpr)

70,35  
154,65  
70,35  
154,65

### EU-Alkoholometer Klasse III

mit Thermometer, prüffähig (pfr) bzw. geprüft mit Werksprüf-  
schein (gpr), für 200 ml Flüssigkeit, Teilung 0,1 %vol  
- passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm -

4237/2  
4237/3  
4240/2  
4240/3  
4241/2  
4241/3

35-40 %vol (pfr)  
35-40 %vol (gpr)  
40-45 %vol (pfr)  
40-45 %vol (gpr)  
45-50 %vol (pfr)  
45-50 %vol (gpr)

70,15  
154,55  
70,15  
154,55  
69,40  
153,70

### Übersichts-Alkoholometer

mit Thermometer und Temperaturkorrektionskala  
nicht prüffähig (npfr), prüffähig (pfr) bzw.  
geprüft mit Werksprüfschein (gpr),  
für 200 ml Flüssigkeit  
- passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm -

4130  
4131  
4105/1  
4105/2  
4105/3  
4113/1  
4113/2  
4113/3  
4124/1  
4124/2  
4124/3  
4115/1  
4115/2  
4115/3

①  
②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭

24,20  
24,20  
24,60  
45,60  
93,20  
26,15  
45,60  
95,90  
33,55  
54,15  
104,70  
26,15  
45,60  
95,90

- ① 0-85: 1,0 %vol (npfr), ② 0-100: 1,0 %vol (npfr)
- ③ 30-85: 1,0 %vol (npfr), ④ 30-85: 1,0 %vol (pfr), ⑤ 30-85: 1,0 %vol (gpr)
- ⑥ 30-55: 0,5 %vol (npfr), ⑦ 30-55: 0,5 %vol (pfr), ⑧ 30-55: 0,5 %vol (gpr),
- ⑨ 35-50: 0,2 %vol (npfr), ⑩ 35-50: 0,2 %vol (pfr), ⑪ 35-50: 0,2 %vol (gpr),
- ⑫ 50-85: 0,5 %vol (npfr), ⑬ 50-85: 0,5 %vol (pfr), ⑭ 50-85: 0,5 %vol (gpr)

### Vorlage-Alkoholometer

ohne Thermometer, ca. 26 cm lang, (npfr)  
- passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm -

4102  
4100  
4101

0-25: 0,5 %vol  
0-85: 1,0 %vol  
0-100: 1,0 %vol

15,20  
12,55  
12,55

### Vorlage-Alkoholometer, Sonderausführungen:

mit Farbskala, ca. 26 cm lang, (npfr)  
- passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm -

4100/1

0-85: 1,0 %vol

14,85

extra kurz, ca. 17 cm lang, (npfr)  
- passend für Spindelzylinder 270 x 30 mm -

4101/1

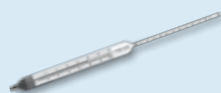
0-100: 1,0 %vol

12,85

Wichtiger Hinweis: Spindelzylinder sind nicht in den genannten Preisen inbegriffen!!!



### Saccharimeter\*

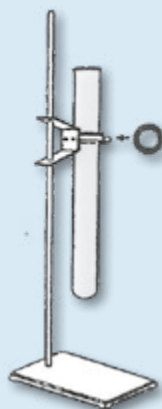


\*für alle passender  
Spindelzylinder:  
360 x 36 mm

### Spindelgestell



### Spindelzylinder



weitere  
Ausführungen  
auf Anfrage

### pH-Wert



### Probe- destillation



Auch interessant:  
Schnelldestillation  
auf S. 14

## Artikelbeschreibung

**Saccharimeter für - unvergorene Maischen -**  
mit Doppelskala, Thermometer,  
Temperaturkorrektionskala, nicht prüffähig (npfr)

Art.-Nr.

4320

0-25: 0,2%mas  
0-105: 1,0°Oe

Nettopreis  
in €

35,75

4321

0-32: 0,2%mas  
0-140: 1,0°Oe

33,55

**Mostwaage** mit Oechsleskala, ohne Thermometer  
nicht prüffähig (npfr)

4315

0-130: 1,0°Oe

13,95

**Mostwaage** mit Oechsleskala, Thermometer,  
Temperaturkorrektionskala, nicht prüffähig (npfr)  
prüffähig (pfr)  
geprüft mit Werksprüfschein (gpr)

4310/1  
4310/2  
4310/3

0-130: 1,0°Oe

23,70

41,30

55,20

**Saccharimeter für - vergorene Maischen -**  
mit %mas-Skala, Thermometer,  
Temperaturkorrektionskala, nicht prüffähig (npfr)

4340

-1-7: 0,1 %mas

35,30

**Alkoholometer-Gestell**  
Wandhalterung aus Edelstahl zur Aufbewahrung  
von 6 Spindeln, geeignet für Geschirrspüler

3920

**NEU**

58,50

**Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse II**

mit Poly-Fuß und Flachboden  
mit Poly-Fuß und Rundboden  
mit Glasfuß

4525  
4528  
4530

450x40 mm  
460x46 mm  
500x50 mm

11,15  
17,45  
36,20

**Profi-Set EU-Klasse II**

Kardanisches Stativ mit Klemmhalter  
und Spindelzylinder aus Glas mit Rundboden  
bestehend aus Artikeln **1815+1818+4545+4507**

460x46 mm

86,00

**Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse III**

mit Poly-Fuß und Rundboden  
mit Poly-Fuß und Rundboden  
mit Poly-Fuß und Flachboden  
mit Poly-Fuß und Flachboden

4500  
4502  
4508  
4522

360x36 mm  
360x46 mm  
360x54 mm  
400x40 mm

7,80  
10,55  
14,25  
7,15

**Profi-Set EU-Klasse III**

Kardanisches Stativ mit Klemmhalter  
und Spindelzylinder aus Glas mit Rundboden  
bestehend aus Art.-Nr: **1815+1818+4540+4504**

360x36 mm

72,20

**Brenner-pH-Meter**

zur exakten Bestimmung des pH-Wertes  
in Obst-, Getreide- und Topinamburmaischen  
Koffer-Set inkl. Elektrode und Pufferlösungen

4823

265,65

**Ersatzelektrode für Brenner-pH-Meter**

4824

101,20

**Pufferlösungen für Brenner-pH-Meter**

pH 4,0  
pH 7,0  
KCl-Lösung

0271/1  
0273/1  
0275/1

100 ml  
100 ml  
100 ml

10,75  
10,75  
12,45

**Indikator-Stäbchen**

für Obst- und Topinamburmaischen, pH 2,5-4,5  
für Getreidemaischen, pH 4,0-7,0

0203  
0204

100 Stk  
100 Stk

19,15  
19,60

**Probedestilliergerät** zur exakten Alkoholbestimmung  
in Likören, extrakthaltigen Spirituosen, Wein,  
Most und Maischen  
Apparatur komplett, ohne Heizquelle, ohne Alkoholometer

1250

338,05

Regulierbarer Propangasbrenner mit Klemmhalter,  
Keramikdrahtnetz und Stativring  
bestehend aus Art.-Nr: **1757+1765+1832+1828**

1725

80,50

Stativ-Elektroheizplatte SH 85

4232/2

269,10

Messbereich passendes Alkoholometer mit Thermometer  
%vol Likör: 2,5 - z.B. für Liköre 25-37 %vol  
EU-Alkoholometer, Klasse III, 10-15 :0,1 %vol





## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

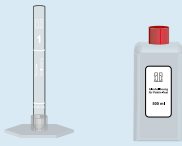
Gebinde

Nettopreis  
in €

### Schnelltests

Gelierung von Fruchtlikören ist leicht vermeidbar: Die Behandlung von Fruchtmus oder Saft mit Pektinenzym (z.B. 1g Pektin-Ex 100 / 10 kg bzw. 10 L für 1 Stunde bei 45°C oder über Nacht bei 20°C) vor der Zugabe des Alkohols genügt. Unser **Pektintest** zeigt, ob diese Behandlung notwendig bzw. ausreichend ist.

### Pektin



#### **Pektintest für die Bereitung von Fruchtlikören**

zur Prüfung von Fruchtsaft auf mögliche Gelierung bei der Verwendung als Zutat für die Likörbereitung, Testbesteck inkl. Reagenz für 50 Bestimmungen

2610  
+  
0718

17,70

### Stärke

Auch das Ankleben oder Anbrennen von Obst- oder Getreidemaischen bei der Destillation ist leicht vermeidbar: Zumeist ist pflanzliche Stärke die Ursache, die mit unserem **Jod-Stärke-Test** einfach nachweisbar ist. Bei positivem Ergebnis sollte diesem Problem durch Zugabe einer **Amylase** (siehe Seite 3) beim Einmaischen, evtl. auch spätestens direkt vor der Destillation, vorgebeugt werden.



**Jod-Stärke-Test für Brenner** (Braunglasflasche)  
Schnelltest zum Nachweis von Stärke in Kern- und Steinobst, Obst- und Getreidemaischen und -schlempen sowie zur Untersuchung von Belägen in der Brennblase

0529

50 ml

11,00

### Restzucker

Folgende **Restzuckertests** ergänzen die Spindelung des Endvergärungsgrades vergorener Maischen. Sie erleichtern die Entscheidung, ob mit der Destillation noch gewartet oder sogar eine Gärstockung behoben werden sollte.



#### **MEDI-Test „Glucose“**

Schnelltest zur Prüfung des Glucosegehaltes vergorener Getreidemaischen

2545

50 Stab.

15,15

#### **Restzucker-Test „Brennmaische“**

Schnelltest zur Prüfung des Restzuckergehaltes vergorener Obstmaischen, Messbereich: 0-10 g/l - Komplettsatz für 36 Bestimmungen -

2538

49,15

**Tabletten-Nachfüllpack „Brennmaische“**  
für 36 Bestimmungen

2539

32,75



### Vorlauf

Unser **Vorlaufabtrennungstest** ist empfehlenswert für jeden Brenner, dem die rein sensorische Erkennung des Vorlaufs noch schwerfällt. Der Test spricht auf die gesundheitsschädliche, stechend riechende und schmeckende **Leitsubstanz Acetaldehyd** an.



#### **Vorlaufabtrennungstest nach Prof. Pieper**

einfacher Schnelltest zur Bestimmung der abzutrennenden Vorlaufmenge  
Komplettsatz für 10 Bestimmungen

6571

77,00

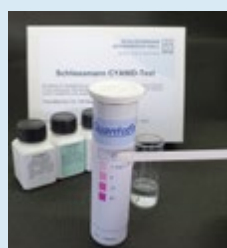
Reagenziensatz für 10 Bestimmungen

6572

58,30

### Blausäure

Unsere beiden **Blausäuretests** erfassen Blausäure in unterschiedlichen Konzentrationen und Genauigkeiten direkt in alkoholischen Destillaten. Blausäure ist in frisch gebrannten Steinobstdestillaten am zuverlässigsten messbar, da ihre Umwandlung zum Ethylcarbamat (EC) in den ersten Tagen vernachlässigbar ist (vgl. hierzu auch Seite 5). EC wird von keinem dieser Schnelltests erfasst, sondern muss im Getränke Labor untersucht werden (siehe Seite 14 oben).



#### **Schliessmann „CYANID“-Test**

Teststäbchen zur Bestimmung freier und gebundener Blausäure in Steinobstdestillaten und -bränden, Messbereich: 0-30 mg/l  
Komplettsatz für 100 Bestimmungen

2095

87,10

#### **CyanoQuant-Test**

Reagenzientest, Messbereich: 0-0,7 mg/l  
Komplettsatz für ca. 200 Bestimmungen  
Messblock mit Reagenziensatz

2061

343,70

2063

276,10



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Frucht- und Traubensäfte/ Nektare/ Beerenliköre

Antigeliermittel

#### Pectin-EX 100 granuliert

zum Pektinabbau in Maische und Saft  
Dos.: 3 g/hl Saft, 6 g/hl Maische

5026

10 g

5,95

#### Natuzyum BE

zum Aufschluss von Frucht- und Beerenmaischen,  
bessere Klärung, Saft- und Farbausbeute,  
Dos.: 10-30 ml/hl für 2 Stunden bei 45°C  
oder für 12 Stunden bei 10-15°C

5023  
5023/1

1 l  
100 ml

29,40  
7,60

**NEU**

Pressen

#### Handpressbeutel aus Nylon (17 x 45 cm)

Fassungsinhalt: ca. 3 kg

6454

15,80

Fruchtsäfte und Nektare, deren Oechsle-Wert das 5- bis 6-fache ihres Säuregehaltes (in g/l) ist, sind schmackhaft und erfrischend.

**Test**

#### Oechsle-Säure-Test, komplett

(Spindelzylinder mit Säureskala, Oechsle-Spindel,  
Säure-Test-Reagenz, Lackmuspapier)

6640

58,70

### Frucht- und Traubenweine

Vergärung

#### Trockenreinzuchtheefe

für Weißwein, **VIN 13**

für Rotwein, **NT 50**, Dos.: für alle 30 g/hl

5000

5 g

2,80

5004/1

100 g

10,60

5005/1

100 g

9,45

Hefenährstoff

#### Hefenährsalz, E 517

Dos.: 20-40 g/hl

6660

20 g

2,50

6661

100 g

6,50

Oxidationsschutz,  
Frischhaltung

#### Ascorbinsäure (Vitamin C), E 300

Dos.: 20-40 g/hl

5388

125 g

7,50

#### Kaliumpyrosulfit KALFIT, E 224

Dos.: 5-15 g/hl Wein

5335

10 g

1,17

5336

50 g

1,85

Säuerung

#### Mostmilchsäure 80 %ig, E 270

5394

250 ml

4,15

#### Zitronensäure, E330

Dos.: beide nach Bedarf bis zu 300 g/hl

5380

250 g

4,60

Entsäuerung

#### Weinentsäuerungskalk, E 170

- nur für Traubensäfte zur Weinherstellung -  
Dos.: 67 g/hl entsäuern um 1 g Gesamtsäure/ Liter Saft

5271

1 kg

3,85

#### BSA-Bakterien

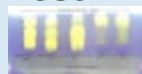
für den biologischen Säureabbau, für ca. 250 L Wein

5012

1 Pkg

21,25

**Test**



**BSA Test** Papierchromatografie (einfach & effizient)  
ausreichend für 100 Tests, mehr Informationen  
finden Sie im **Katalog Weintechnologie 2022/23**

2400

**NEU**

149,50

Klär-  
schönung  
(mit Kiesel-  
sol/ Gelatine oder  
nur Bentonit)

#### Kiesel- sol SILOXOL „plus“

Dos.: 30-50 ml/hl, direkt danach:

5100

250 ml

2,65

#### kaltlösliche Gelatine, gekörnt

Dos.: 5-10 g/hl, in etwas Flüssigkeit aufgelöst

5164

50 g

4,20

#### ALBEX-Bentonit E558

Dos.: 100-200 g/hl, in Wasser vorgequollen

5208

1 kg

5,40

**Test**



**Vinometer** zur Abschätzung der %vol in Wein

4380

12,25

### Essig

#### Essigmutter

Essigsäurebakterien für die Beimpfung von 1 Liter Wein

5500

100 ml

10,35

**Test**

#### Säure-Test für Essig, komplett

Zylinder mit %Säure-Skala, Pipetten, 250 ml Blaulau-  
ge 1/3 n, Griffin-Becher, Set für ca. 15 Bestimmungen

6645

59,50

#### Nachfüll-Reagenz Blaulauge 1/3 n

0100

250 ml

8,30



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Glühwein



DE-ÖKO-022

#### Invertzuckersirup 72,7 %mas

Dos.: 5-10 l/hl

0902

12,5 kg

31,00

#### Flüssiger Gewürzextrakt für roten Glühwein

Dos.: ca. 500 ml/hl

0848

1 l

38,00

0848/1

5 kg

164,65

0848/2

25 kg

710,95

#### Flüssiger Gewürzextrakt für weißen Glühwein

Dos.: ca. 200 ml/hl

0849

1 l

61,05

0849/1

5 kg

214,85

0849/2

25 kg

808,50

#### Invertzuckersirup 72,7 %mas BIO

haltbare, leicht dosierbare Zuckerlösung

0902/1

25 kg

83,50

#### Flüssiger Gewürzextrakt für BIO-Glühwein

(rot/weiß), Dos.: ca. 500/300 ml/hl

0850

1 l

73,30

0850/1

5 kg

286,70

0850/2

25 kg

1.378,20

### Abfüllung in Schlauchbeutel-Kartons (Bag-in-Box)



#### Bag-in-Box

aus Schlauchbeuteln und Pappkarton kombinierte Getränkeverpackung für Fruchtsaft (Heißabfüllung), Frucht- und Traubenwein

6860

5 l kompl.

2,70

6861

5 l Beutel

1,53

6862

5 l Karton

1,17

6864

10 l kompl.

4,05

6865

10 l Beutel

2,28

6866

10 l Karton

1,77

#### Abfüllhalterung

zur Füllung von Bag-in-Box Beuteln

6869

1 Stück

29,70

#### Ausschankständer, Aluminium

zur bequemen Entnahme aus Bag-in-Box

6868

1 Stück

21,95

### Waagen



**Kern EMB 500-1** Tischwaage (Ablesbarkeit: 0,1 g)

4843

bis 500 g

65,00

**Kern EMB 1200-1** Tischwaage (Ablesbarkeit: 0,1 g)

4842

bis 1,2 kg

80,00

**Kern EMB 5.2 k1** Tischwaage (Ablesbarkeit: 1,0 g)

4845

bis 5,2 kg

60,00

### Konfitüren/ Gelee's/ Marmeladen/ Fruchtaufstriche



NEU

Reines Pektin (kein Gelierzucker!) bietet die Möglichkeit, Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmeladen und Gelees wie üblich mit Zucker oder unter Mitverwendung von z.B. Honig zuzubereiten.

#### Rezepturbeispiel für ca. 8 kg Fruchtaufstrich

- 100 g „Pektin KonGelial“ mit 300 g Zucker vermischen;
- diese Mischung in etwa 5 kg pürierte Früchte einrühren, unter rühren lösen und aufkochen;
- 2,2 kg Zucker einrühren und erneut aufkochen;
- bei Verarbeitung säurearmer Früchte ca. 30 g Zitronensäure oder 500 ml -saft zugeben (ph<3,5!);
- 3-4 min unter Rühren weiterkochen;
- kochend heiße Mischung randvoll in Gläser füllen, sofort verschließen und umgedreht abkühlen lassen.

Pektin KonGelial

#### Pektin KonGelial

auch zulässig für die Verwendung in BIO-Produkten  
Dos.: ca. 15 g/ kg für Früchte, ca. 25 g/ Ltr. für Fruchtsaft

5549

20 g

2,75

5550

100 g

11,50

5551

1 kg

84,20

5552

5 kg

393,75

### Test



#### Hand-Refraktometer Schliessmann 28-62 %mas

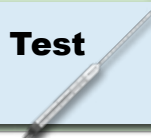
mit Thermometer und Korrektionsangabe zur Überprüfung des Trockensubstanzgehaltes (TS) nach Konfitürenverordnung

4044

126,50

### Bier

### Test



**Bierwürzespindel** (Stammwürzeskala) mit Thermometer, Temperaturkorrektionskala 0-20 : 0,5 %mas  
Passender Spindelzylinder 360 x 36 mm (siehe S. 16)

4377

32,20



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €

### Eine Brennerei einrichten

Röhrig/Albrecht - 1. Auflage, 2017, 122 Seiten

8033

15,79

### Von der Frucht zum Destillat

Bartels - 3. Auflage, 2012, 300 Seiten

8040

39,90

### Obstbrennerei heute

Tanner/Brunner - 6. Auflage, 2007, 260 Seiten

8030

32,71

### Technologie der Obstbrennerei

Dürr/Albrecht/Gössinger/u.a. - 3. Auflage, 2010, 330 Seiten

8082

55,98

### Schnapsbrennen

Pischl - 9. Auflage, 2008, 184 Seiten

8005

19,46

### Spirituosentechnologie

Ströhmer - 7. Auflage, 2019, 750 Seiten

8045

179,50

### Stärkehaltige Rohstoffe für die Brennerei für Whisky, Korn & Co.

Schwarz - 1. Auflage, 2018, 128 Seiten

8046

15,79

### Whisky selbstgemacht

Jäger - 1. Auflage, 2016, 143 Seiten

8047

18,60

### Likörbereitung

George - 11. Auflage, 2008, 112 Seiten

8062

12,06

### Blitz-Liköre

Hagmann - 3. Auflage, 2013, 128 Seiten

8065

9,25

### Ansatz-Schnäpse, Liköre und Kräuterweine

Gaig - 8. Auflage, 2018, 160 Seiten

8091

16,73

### „Das macht GIN!“ Prod. von Gin und Geist

Schwarz - 1. Auflage, 2021, 152 Seiten

8048

28,00

NEU

### Amtliche Alkoholafeln

BmonV Offenbach/PTB Braunschweig, 409 Seiten

8054

55,00

### Kontraktionstabellen

Adam, 25 Seiten

8020

11,94

### Essig selbst gemacht

Hagmann/Graf - 2. Auflage, 2014, 128 Seiten

8093

18,60

### Fruchtweine

Kolb/Demuth/Schurig/Sennwald - 8. Auflage, 1999, 220 Seiten

8087

27,94

### Getränke-Analytik

Tanner/Brunner - 2. Auflage, 1987, 236 Seiten

8026

26,28

### Aktuelle Weinanalytik

Schmitt - 3. Auflage, 2005, 155 Seiten

8014

18,32

### Spirituosenanalytik, Stichworte und Methoden von A-Z

Bauer-Christoph/Christoph/Rupp/Schäfer -  
1. Auflage, 2009, 367 Seiten

8012

99,50

Ausführliches Informationsmaterial über unser weiteres Lieferprogramm bitten wir bei Interesse telefonisch oder per E-Mail anzufordern. Danke.

☎ 0791 97191-0 | ✉ [service@c-schliessmann.de](mailto:service@c-schliessmann.de) | 🌐 [www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de)

Preise in € ohne Mehrwertsteuer unverpackt ab Lager, für Angebote und Aufträge sind unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen maßgebend; Preiserhöhungen vorbehalten, Preise, Maße und Anwendungsempfehlungen ohne Gewähr. € 5,00 Mindermengenzuschlag für Sendungen unter € 30,00 netto; Zahlungsziel 30 Tage, ab € 50,00 Warenwert 2% Skonto für 10 Tage, 3% Skonto bei Barzahlung und Bankeinzug.

Überreicht durch:



#### Anwendungstechnische Beratung:

Baden, Pfalz, Hessische Bergstraße,  
Rheinhausen, Nahe, Rheingau, Schweiz:  
Hans-Peter Möll, Telefon 01 72 / 7 23 27 20

Württemberg, Franken, Bodensee, Österreich:  
Frank Bartholomäi, Telefon 01 71 / 8 58 13 25