

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränketherstellung



NEU

BSA-Kontrolle (S. 16)



Anchor Spezialitäten (S. 3)

**Anchor Trocken-
reinzuchthefen** (S. 2)

**Immer aktuell informiert
auf unseren Internetseiten:**

www.c-schliessmann.de

www.weinlabor-schliessmann.de

www.brennerlaubnis.de

 **0791 97191-0**

 service@c-schliessmann.de



NEU

Anchor NOURISH (S. 3)



NEU

Anchor CONQUER (S. 3)



NEU

Brewbrain-Float (S. 18)

- digitale Mostwaage mit WiFi-Funktion für die
kontinuierliche Verfolgung des Gärverlaufs -

Weintechnologie und -analytik

2023 / 2024

Preise vorbehaltlich noch nicht absehbarer Erhöhungen gültig bis Juni 2024!



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

ANCHOR Trocken- reinzucht- hefen

Südafrikanische Hefen für Spitzenweine im Stil der neuen Welt:

Gärsicherheit, Kaltgäreignung, **Aromabildung**, hohe Osmo-, Alkohol- und Gerbstofftoleranz; und all dies **ohne Rehydratisierungshilfe** und **ohne besondere Ansprüche** an die Ernährung während der Gärung.

Alle Hefen sind **GMO-frei** und werden nach OIV-Standards hergestellt. Deswegen dürfen alle ANCHOR-Stämme auch für die Bereitung von Bio-Weinen verwendet werden. Die empfehlenswerte Dosierung liegt bei 20-30 g/hl.

BIO
siehe Seite 13

VIN 2000, aromatisch und komplex
für Müller-Thurgau und Chardonnay

4999
4998

100 g
1 kg

12,00
59,40

für Weißwein

VIN 13, frisch und fruchtig
für Riesling, Gutedel, Kerner, Scheurebe, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Muskatsorten sowie Welschriesling, Goldriesling und Grüner Veltliner

5004/1
5004

100 g
1 kg

11,65
57,55



VIN 7, exotische Fruchtnoten
für Müller-Thurgau, Silvaner, Scheurebe und Sauvignon blanc (Muskat-Silvaner)
Hinweis: VIN 7 bildet unter ungünstigen Bedingungen bis zu 1,5 g/l flüchtige Säure!

5002
5001

100 g
1 kg

10,05
51,10

für Weiß-
und Rotweine

NT 116, körperreich (rot) oder aromatisch (weiß)
für Weiß- und Grauburgunder, Kerner, Chardonnay, Goldriesling, Spätburgunder, Regent, Lemberger, Samtrot, Acolon und Merlot

5008/1
5008

100 g
1 kg

12,15
58,50



N 96, kaum Aromabildung
für die Bereitung neutraler Sektgrundweine

5007
5006

100 g
1 kg

9,70
48,00

NT 50, würzig und körperreich
für Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger und Regent

5005/1
5005

100 g
1 kg

10,85
53,15

für Rotweine

NT 112, fruchtig und würzig
für Portugieser, Schwarzriesling und Trollinger

5009/1
5009

100 g
1 kg

11,60
56,25



NT 202, gehaltvoll und strukturiert
für Spätburgunder, Regent, Acolon und andere Neuzüchtungen

5010/4-1
5010/4

100 g
1 kg

11,35
55,00

WE 372, fruchtig und blumig
für Dornfelder, St. Laurent, Trollinger und Syrah

5010/3-1
5010/3

100 g
1 kg

10,35
51,60

für Rosé, Weißherbst,
Schiller und Rotling,
auch für Fruchtweine

VIN 13, rassig, frisch und fruchtig

5004/1
5004

100 g
1 kg

11,65
57,55

NT 116, blumig, duftig und Beerenaroma

5008/1
5008

100 g
1 kg

12,15
58,50

BSA- Bakterien



ANCHOR DUET Soft BSA-Starterkultur aus Oenococcus und Lactobacillus für den Biologischen Säureabbau simultan mit der alkoholischen Gärung; vollständiger BSA, keine Bildung flüchtiger Säure und perfekte Aromabildung.

ANCHOR DUET Soft für 25 hl/ 100 hl
für Moste mit pH > 3,2

5010/7
5010/8

25 g
100 g

83,00
332,00



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

ANCHOR Spezialitäten

„Alchemy“ heißen Mischpopulationen jeweils mehrerer Hefestämme, die synergistisch mit den Aromavorstufen des Traubenmostes reagieren. Sie geben dem Wein ein außergewöhnliches, von Estern und flüchtigen Thiolen geprägtes Aroma.

Exotics MOSAIC ist eine Kreuzung aus *Saccharomyces cerevisiae* und *S. paradoxus*. Sie kombiniert die Vorteile der Spontangärung (z.B. weniger Alkohol, mehr Glycerin, mehr Aroma) mit der Gärsicherheit einer Reinzuchtheefe. Zudem zeigt sie in der Praxis der Rotweinbereitung einen Äpfelsäureabbau von bis zu 3 g/l.

Exotics NOVELLO ist eine neue Kreuzung aus *S. cerevisiae* und *S. cariocanus*, mit der bisher nur auf der Südhalbkugel sehr weiche, aromatische Weine aus Merlot und Sauvignon blanc erzeugt werden.

Alchemy I, fruchtig und blumig-estrig

für Riesling, Müller-Thurgau, Kerner und Chardonnay

4995

100 g

15,00

4994

1 kg

72,45

Alchemy II, fruchtig

für Silvaner, Scheurebe, Sauvignon blanc, Sauvitage
Gewürztraminer und Muskateller

4997

100 g

15,00

4996

1 kg

72,45

Alchemy III

für blumig-fruchtige, komplexe Rotweine besonders
der Rebsorten Spätburgunder und Schwarzriesling

4997/2

100 g

15,00

4997/1

1 kg

72,45

Alchemy IV

für lagerfähige Rotweine mit ausgeprägter Fruchtaromatik

4997/4

100 g

15,00

4997/3

1 kg

72,45

Exotics MOSAIC

für komplexe, aromatische und körperreiche Weine
besonders der Rebsorten Dornfelder, Acolon,
Cabernet, Merlot, Syrah, Weiß- und Grauburgunder,
Riesling, Sauvignon Blanc, Auxerrois und Chardonnay

4993/1

100 g

18,40

4993

250 g

28,15

Exotics NOVELLO

für extrem weiche, vollmundige und aromatische
Weine

4993/4

100 g

18,40

4993/3

250 g

28,15

Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff, aber auch an Vitaminen, Sterolen und ungesättigten Fettsäuren während der Gärung kann zu sensorischen Mängeln, Weinfehlern und Gärstockungen führen. Zu Beginn und während der Gärung lässt sich dies mit maßvollen, bedarfsgerechten Gaben vernünftig ausgewählter Nährpräparate verhindern. **Hefezellwand** schützt die Hefe vor allem gegen Gärende vor ihren eigenen hemmend wirkenden Stoffwechselprodukten.

Hefe- nährstoff

BIO
siehe Seite 13

komplexe Nährstoffe

NOURISH Kombinationspräparat, Dos.: 30 - 50 g/ hl
aus Nährsalzen, Heferinde und Thiamin, reich an
Aminosäuren, Vitaminen, Überlebensfaktoren

5014

1 kg

34,10

5014/1

5 kg

152,00

FermControl - BIO -

Heferindenzubereitung zur Ernährung der gärenden
Hefe, Dos.: 2 x 15 g/hl

5014/5

1 kg

54,00

5014/6

5 kg

263,00

CONQUER Nährpräparat, Dos.: 20 - 40 g/ hl
mit Hefeautolysat, inaktivierter Hefe und Thiamin,
für extreme Gärbedingungen („Stress“)

4991

1 kg

30,20

ANCHORFERM

Heferindenzubereitung mit Thiamin
Dos.: max. 20 g/hl

5014/2

1 kg

48,00

Hefezellwand

Dos.: max. 40 g/hl

5028

1 kg

44,70

Vitamin B1

Thiaminiumdichlorid
Dos.: max. 65 mg/hl

5065/1

6 g

7,80

(für 100 hl)

5065

100 g

31,00

5066

500 g

54,30

Diammoniumphosphat

DAP, rieselfähig
Dos.: max. 100 g/hl

5360

1 kg

11,15

5361

5 kg

51,00

5362

25 kg

156,00

Ammoniumsulfat

„Hefenährsalz“, rieselfähig
Dos.: max. 100 g/hl

5350

1 kg

11,50

5351

5 kg

52,80

5352

25 kg

175,00

AMMOFIT flüssig

Ammoniumhydrogensulfatlösung für Hefebildung und
Schwefelung (siehe Seite 6)

5333/1

13 kg

45,60

5333

25 kg

87,00



NEU

Vitamine

Nährsalze
(einfache Stickstoff-
quellen)



NEU



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Enzyme für die Wein- bereitung

Enzyme steigern die Qualität der erzeugten Weine, erleichtern den Arbeitsablauf des Herstellungsprozesses und verbessern so die Wirtschaftlichkeit.

Sowohl unsere **Trockenenzympräparate der Marke NATURASE®** (bisher NATUZYM®) als auch unsere neuen **Flüssigpräparate*** werden fermentativ mit Hilfe klassisch selektierter, nicht gentechnisch veränderter Mikroorganismen gewonnen. Sie sind nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

zur Mazeration



NATURASE® WM MG

Pektinase aus *Aspergillus niger* mit hemicellulolytischer Nebenaktivität zum Aufschluss **weißer** Maischen
Dos.: 2-4 g/hl Maische, 2-4 h bei 10-20 °C

5075
5075/5
5075/1

100 g
500 g
10 kg

11,75
46,50
595,00

NATURASE® WG MG

Pektinase aus *Aspergillus niger* mit Arabanase-Nebenaktivität zur Extraktion **roter** Maischen
Dos.: 0,5-2 g/hl Maische, anwendbar bei bis zu 60 °C
Maischegärung: 5-6 Tage, Maischeerwärmung: 3-4 h

5084
5084/5
5084/1

100 g
500 g
10 kg

12,90
49,50
625,00

Mazerationsenzym - flüssig -*

(für Traubenmaischen)
Dos.: 2 - 3 ml/ hl, 1 - 2 h bei 20 °C



NEU

5088/1
5088

1 l Fla.
5 l Kan.

54,85
243,50

zur Kalt-
mazeration



NATURASE® CM MG

Hochaktive Pektinase aus *Aspergillus niger* für Pektinabbau und Aufschluss während der Kaltmazeration
Dos.: 2-3 g/hl Maische, 4-6 Tage bei 5-10°C

5086

100 g

16,90

zur Klärung
und
Flotation



NATURASE® WM MG

Pektinase aus *Aspergillus niger* mit hemicellulolytischer Nebenaktivität für Mostklärung und Flotation
Dos.: 1-2 g/hl Most, 1-2 h bei 20 °C

5075
5075/5
5075/1

100 g
500 g
10 kg

11,75
46,50
595,00

Klärenzym - flüssig -* (Hochkonzentrat)

(für Traubenmoste und -weine)
Dos.: 0,5 - 1 ml/ hl, 1 - 2 h bei 20 °C



NEU

5078/1
5078

1 l Fla.
5 l Kan.

104,65
464,50

zur Hefelyse



NATURASE® L MG

β-Glucanase aus *Trichoderma ssp.* für den Aufschluss der lagernden Feinhefe sowie die Filtrationserleichterung
Dos.: 2-3 g/hl Wein nach Abschluss der alkoholischen Gärung, 1-2 Wochen

5090
5090/1

100 g
10 kg

24,15
1.367,75

zur Aroma-
freisetzung



NATURASE® Arom MG

Pektinase aus *Aspergillus niger* mit β-glucosidischer Nebenaktivität für die Freisetzung von Aroma aus Terpenvorstufen im Weißwein
Dos.: 3-5 g/hl Jungwein, 2-3 Wochen

5083
5083/1

100 g
10 kg

19,90
1.140,80

zur Filtrations-
erleichterung

NATURASE® Filtration MG

β-Glucanase/ Pektinase-Kombination zum Abbau von Botrytis-Glucan, Pektin und Schleimstoffen
Dos.: 1-3 g/hl Wein oder Süßreserve, 2-3 Wochen

5081
5081/5

100 g
500 g

20,10
62,60

Enzymatische Filter- reinigung

Filtermembranen, deren Filtrationskapazität aufgrund einer Verschmutzung mit Kolloiden vermindert ist, sollten vor einer chemischen Reinigung enzymatisch gereinigt werden. Hierfür eignet sich besonders gut unser **Membranreinigungsenzym**, ein Kombinationspräparat aus Aspergillus-Pektinasen und Trichoderma-β-Glucanase. Das Präparat wird in einer Dosierung von etwa 30g/hl in Wasser gelöst, die Lösung mit Zitronensäure auf etwa pH 4 angesäuert und mit 30-40°C in das Filtergehäuse gepumpt. Die Lösung sollte für mindestens einige Stunden einwirken und gelegentlich umgepumpt werden.



Membranreinigungsenzym

5977

500 g

110,00

Zitronensäure

5381
5382

1 kg
25 kg

9,10
152,00



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Aus technologischer Sicht erfordert die **chemische Verminderung des Säuregehaltes** von Traubenmost für die Weinbereitung oder Traubenwein um 1 g/l den Aufwand von 67 g **Kalk** pro hl. Aus rechtlicher Sicht sind spezifische Begrenzungen zu berücksichtigen. Fruchtweine können und dürfen **nicht** chemisch entsäuert werden.

Entsäuerung chemisch



Weintentsäuerungskalk

Calciumcarbonat für Most und Maische

5271

1 kg

4,60

5269

5 kg

16,15

5270

25 kg

46,00

KHC zur Feintentsäuerung

Kaliumhydrogencarbonat für Jungwein oder Wein

5263

1 kg

8,40

5265

10 kg

60,90

5266

25 kg

133,00

Beim **biologischen Säureabbau (BSA)** handelt es sich um eine fermentative Verminderung des Säuregehaltes im Wein mit Hilfe von Milchsäurebakterien. Dabei wird Äpfel- zur schwächeren Milchsäure unter Freisetzung von Kohlendioxid umgesetzt. Dies äußert sich nicht nur geschmacklich, sondern resultiert auch in einer Verminderung der titrierbaren Gesamtsäure. Der vollständig durchgeführte BSA vermindert zudem das Risiko eines später spontan auftretenden BSA, der zumindest auf der Flasche unerwünscht ist.

Unsere **gefriergetrockneten Starterkulturen** entfalten ihre besonderen Eigenschaften nach einer etwa 8-12 stündigen Aktivierungs- u. Adaptionsphase vor der Beimpfung des Weines.

Entsäuerung (BSA)

MaloBacti HF2® (auch zur Direktbeimpfung geeignet)

Robuste Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*; selektiert in Baden; für hohe Alkoholgehalte bis 16 %vol und niedrige pH-Werte bis 3,0; ausdrucksvolle, rebsortenbetonte Aromatik

5011
5011/1

für:
25 hl
250 hl

75,99
609,03

MaloBacti CN1®

Citratnegative Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*; keinerlei Bildung laktischer Noten; besondere Eignung für fruchtbetonte, sortentypische Weiß- und Rotweine

5013
5013/1

für:
25 hl
250 hl

83,17
684,85

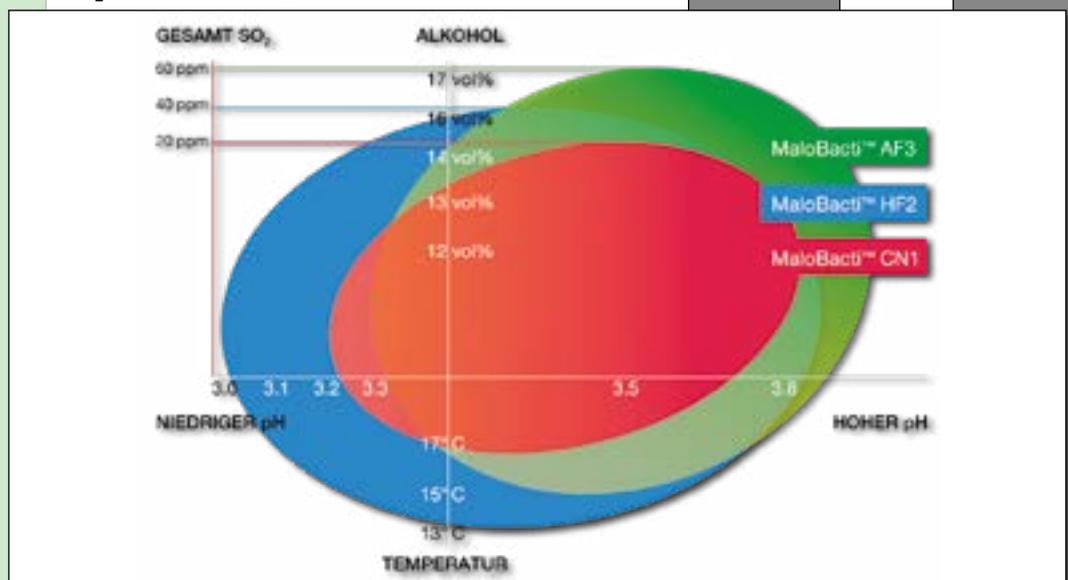
MaloBacti AF3®

Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*; selektiert in Australien; für besonders würzige Weiß- und Rotweine mit hohen Alkohol-, SO₂- und Gerbstoffgehalten

5012/1
5012/2

für:
25 hl
250 hl

70,93
609,03



MaloControl®

Bakteriennährstoff für die Unterstützung des biologischen Säureabbaus; Dos: 5-15 g/hl

5014/3
5014/4

100 g
1 kg

24,40
105,25

Test

Analytische Verfolgung des BSA mit Papierchromatografie, mehr dazu auf Seite 16.



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Kaliumpyrosulfit, Ascorbinsäure und Tannine schützen vor Oxidation. Während **Kaliumpyrosulfit** darüber hinaus antibakteriell und enzymhemmend wirkt, verwendet man **Ascorbinsäure** und **Tannine** auch zur Vorbeugung gegen den Untypischen Alterungston (UTA) in Weißwein.

AMMOFIT flüssig und **KALFIT flüssig** sind schwefelnd wirkende, leicht dosierbare Lösungen. Sie ermöglichen eine einfache, angenehmere und vor allem gefahrlosere Schwefelung als mit Pulver oder SO₂-Gas.

AMMOFIT flüssig, eine etwa 70 %ige wässrige Lösung von Ammoniumhydrogensulfit, setzt neben schwefliger Säure etwas Ammoniumstickstoff frei, der von der gärenden Hefe verstoffwechselt wird. Dies beschränkt nach VO (EU) Nr. 606/2009 seine Zulassung auf Trauben, -most, -maischen und -jungweine. **KALFIT flüssig**, eine etwa 25 %ige wässrige Lösung von Kaliumhydrogensulfit, ist dagegen zusätzlich für die Schwefelung von Traubenweinen zulässig.

KalfAsTann, ein Mischprodukt aus KALFIT, Ascorbinsäure und Tannin, ermöglicht die einfache Behandlung von Trauben und Traubenmaische, die nicht nur unter kritischen Lesebedingungen möglichst frühzeitig gegen Oxidation und Fehlgärung geschützt werden sollen. Zudem unterstützt es den reduktiven Weinausbau.

Oxidations- schutz

Schwefel

KALFIT, Kaliumpyrosulfit

Hinweis: 10 g Kalfit/hl erhöhen den Gesamt-SO₂-Gehalt um ca. 50 mg/l

Dos.: 5-15 g/hl Maische, Most oder Jungwein; füllfertige Weine sind je nach pH-Wert und Alkoholgehalt bei etwa 30-50 mg/l an freier schwefliger Säure stabil

5335	10 g	1,35
5336	50 g	2,15
5339	1 kg Dose	16,80
5340	1 kg Btl.	11,80
5344	10 kg	64,60
5342	25 kg	134,00

AMMOFIT flüssig (Dichte ca. 1,4 kg/l)

Hinweis: 10 ml/hl erhöhen den Gesamt-SO₂-Gehalt um ca. 65 mg/l und den NOPA-Wert um ca. 15 mg/l
Maximaldos.: 20 ml/hl

5333/1	13 kg	45,60
5333	25 kg	87,00

KALFIT flüssig (Dichte ca. 1,2 kg/l)

Hinweis: 10 ml/hl erhöhen den Gesamt-SO₂-Gehalt um ca. 15 mg/l

5333/4	5,5 kg	27,50
5333/5	23 kg	78,00

KALFIT-Tabletten

selbstaufösende Tabletten für die Schwefelung von Weinen vor allem in Ballons und Barriques; 1 Tablette pro hl
EQ2 ergibt 20 mg SO₂/Liter
EQ5 ergibt 50 mg SO₂/Liter

5331	30 x 6 g	13,10
5332	30 x 15 g	17,10

Ascorbinsäure

Ascorbinsäure - Vitamin C -

Dos.: max. 25 g/hl im Weinstadium

5390	1 kg	Tagespreis!
5392	25 kg	Tagespreis!

Tannine

siehe Kapitel „Farb- und Aromakorrekturen“ auf Seite 9

Mischprodukt

KalfAsTann Mischprodukt aus KALFIT, Ascorbinsäure und Tannin, Dos.: 10-20 g/hl

5334	1 kg	32,55
------	------	-------

Eichen- Holz- chips

Die besonders feinen **Holzchips XS** sorgen bereits in der Maische mit Ihren Gerb- und anderen Extraktstoffen für reduktive verhältnisse, Aromaschutz und Farbstabilität, ohne die weitere Verarbeitung zu beeinträchtigen.

HOLZCHIPS XS aus französischer Eiche ohne Toastung

schwache Toastung

mittlere Toastung

starke Toastung

5139/2	25 kg	214,75
5139/4	25 kg	260,50
5139/7	1 kg	12,50
5139/6	25 kg	260,50
5139/8	25 kg	263,35

Chips XS
0,5 x 0,2 x 0,1 cm



Unser komplettes Sortiment an Holzprodukten (**Holzchips, Würfel, Blöcke und Staves**) finden Sie auf Seite 11.



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Fasspflege

Leerstehende Holzfässer für den Weinausbau werden durch das Abbrennen einer **Schwefelschnitte** bzw. **Schwefeltablette** oder aber Befüllung mit einer 0,05 %igen **SO₂-Lösung** konserviert.



Soda, Natriumcarbonat E 500

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

5925

750 g

14,00



Schwefelschnitten

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

5874

10 Stk

3,70

5875

1 kg

15,20

5876

12,5 kg

169,05

Schwefeltabletten

(ca. 180 Stk. á 5 g) / Eimer

5870

1 Eimer

37,50

NEU

SO₂-Lösung 5 %ig

zur Fasskonservierung

5970

1 l

24,90

Fassdichte

für Holzfässer

5881

125 g

2,80

5882

500 g

7,90

NEU

Frucht-/ Essigfliegenkiller 180 g Dose

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

5990

1 Dos.

18,40

5991

10 Dos.

176,00

Säuerung

Bitte beachten Sie die rechtlichen Voraussetzungen, Beschränkungen und Höchstmengen für die Säuerung von Trauben-, Frucht- und Honigweinen!

Äpfelsäure



Äpfelsäure

DL-Äpfelsäure, Dos. in Fruchtwein: max. 300 g/hl, in Trauben, Maische, Most, Jungwein und Wein Dos.: max. 450 g/hl

5384

100 g

5,40

5385

1 kg

13,00

5386

25 kg

226,00

L-Äpfelsäure (Grieß)

L-Äpfelsäure, nur für Trauben, Maische, Most, Jungwein und Wein Dos.: max. 450 g/hl

5387/1

2 kg

Tagespreis!

5387

25 kg

Tagespreis!

Weinsäure



Weinsäure

L(+)-Weinsäure, für Trauben, Maische, Most, Jungwein und Wein Dos.: max. 400 g/hl

5327

1 kg

10,95

5327/1

10 kg

101,20

5328

25 kg

192,50

Zitronensäure



Zitronensäure

nur für Frucht- und Honigweine!
Dos.: max. 300 g/hl

5380

250 g

4,60

5381

1 kg

9,10

5382

25 kg

152,00

Mostmilchsäure



Mostmilchsäure, 80%

Dos. in Fruchtwein: max. 380 ml/hl
Trauben, Maische, Most, Jungwein und Wein
Dos. max. 500 ml/hl

5394

250 ml

4,15

5395

1 l

11,10

5398

5 l

49,90

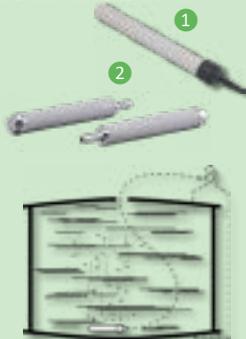
5397

20 l

180,00

Die Menge an im Wein gelöster Kohlensäure ist maßgeblich für seine Fruchtigkeit und Frische. Unsere **Kohlensäureperler** eignen sich zur Auffrischung von Weinen mit Kohlendioxid auf einen Maximalgehalt von 2 g/l.

Kohlensäure



Kohlensäureperler Keramik

Außen-Ø 35 mm, Länge: ca. 25 cm, mit Schlaucholive 4 bzw. 9 mm

6580

1 Stück

68,40

Kohlensäureperler Edelstahl

Außen-Ø 20 mm, Länge: ca. 10 cm, mit Schlaucholive 7 mm

6579

1 Stück

217,25

Zuleitungsschlauch (Silicongewebeschlauch)

8 x 3,5 mm, (Ø innen x Wandstärke) für Kohlensäureperler

6581

1 m

21,40

Reduzierventil

mit Gewinde SK 020-022 zum Anschluss an die CO₂-Gasflasche und Schlaucholive 8 mm

6582

1 Stück

117,50



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Klärung und Schönung

Bentonite

ALBEX-Bentonit eisenarm

granulierter Calcium-Bentonit für die Most- und Weinbehandlung, Dos.: 100-200 g/hl

5208

1 kg

5,95

5209

10 kg

41,80

5210

20 kg

49,45

ALBEX-Fructonit

granulierter Calcium-Natrium-Mischbentonit für Wein und Saft, Dos.: 30-150 g/hl

5211

10 kg

35,40

5212

20 kg

41,50

Kieselzol

SILOXOL „plus“

30 %iges, alkalisches Spezialkieselzol zur Kombination mit Gelatine, Dos.: 10-30 ml/hl

5100

250 ml

2,65

5101

1 l

5,20

5102

20 kg

74,50

Sonderpreis bei Abnahme von 5 x 20 kg 329,50 € ± 65,90 €/ Kanister

Gelatinen



GLUTA FORTE, - ca. 90 Bloom -

warmlösliche Gelatine für die Flugschönung in Kombination mit SILOXOL „plus“ oder zur Gerbstoffverminderung, Dos.: 3-8 g/hl

5150

1 kg

10,50

5152

5 kg

51,65

5151

25 kg

232,00

GELA FLOTT, - ca. 180 Bloom -

warmlösliche Gelatine für die Flotation Dos.: 2-8 g/hl in Abhängigkeit vom Gerbstoffgehalt

5156

1 kg

21,00

5157

5 kg

87,25

5155

25 kg

397,00

Pulvergelatine

kaltlöslich

Dos.: 5-10 g/hl

5165

1 kg

16,00

5166

5 kg

78,20

5167

20 kg

278,50

Flüssige Gelatine, 20 %ig

Dos.: 30-50 ml/h

5168

1 kg

9,70

5169

10 kg

57,20

Pflanzliche Eiweiße

VEGEFINE Kartoffelprotein

mit klärender/ adstringenzmildernder Wirkung

Dos.: Moste: 5-40 g/ hl

Weine: 2-10 g/ hl

5180

1 kg

79,90

5181

10 kg

575,00

Erbsenprotein leicht lösliches Mikrogranulat für

Klärschönungen und Adstringenzmilderung

Dos.: 5-40 g/ hl

5185

1 kg

26,00

5186

5 kg

115,00

5188

10 kg

222,50

PVPP



Schliessmann PVPP Polyvinylpolypyrrolidon zur Entfernung oxidierter Gerbstoffe in Wein, Most oder Maische Dos.: max. zulässig 80 g/hl

als Pulver

als Granulat - staubfrei -

5295

1 kg

40,65

5296

450 g

25,30

Eieralbumin

KELLER-Albumin

Eiklarpulver zur Milderung von Adstringenz in Rotwein

Dos.: 2-10 g/hl

5149

1 kg

44,45

Kasein

KELLER Pur

Kaseinpräparat für schonende, leichte Gerbstoffkorrekturen Dos.: 5-60 g/hl

5290

1 kg

29,15

5291

5 kg

124,50

Hausenblase

Hausenblasepulver

Dos.: 1-3 g/hl

5174

250 g

61,75

5175

500 g

102,30

5173

2 kg

339,15

Blau- schönung

Ferrocyankalium dient der Ausfällung von Metallen aus dem Wein, die zu Trübungen führen könnten. Mit Kupfer bildet es einen rotbraunen, mit Eisen einen tiefblauen Trub, dessen Ausscheidung mittels Tannin und Gelatine begünstigt wird. Da eine Überschönung mit **Ferrocyankalium** gesundheitsschädlich ist, verlangt das Weinrecht die Behandlung unter Aufsicht eines zugelassenen Önologen.

Ferrocyankalium

Ferrocyankalium

Kaliumhexacyanoferrat

Dos. nach Vorversuch

5225

1 kg

10,60

5226

10 kg

97,70

Rühren
& Mischen

Unsere neuen **Rührwerkzeuge** ideal für: Trockenhefe **rehydratisieren**, Hefe- oder Gäransatz **belüften**, Aktivkohle in Schwebel halten, Liköre und andere Mischspirituosen **ausmischen**, Wein im Barrique z.B. bei der Schwefelung **schonend durchmischen**



Kanister-Flügelrührer

Propellerrührer Edelstahl für sehr kleine Öffnungen Ø Schutzring: 35 mm, Länge: 45 cm, Gewicht: 600 g

6675

1 Stück

135,00

Schneid- und Rührwerk VA, inkl. Schutzbügel gegen Beschädigung des Behälters, Eintauchtiefe ca. 50 cm

6681

1 Stück

211,00



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Korrekturen

Aktivkohle ist zur Milderung von Geruchs-, Geschmacks- und Farbfehlern in Mosten und Weinen zugelassen. Die Behandlungsdauer sollte 3-4 Tage nicht überschreiten, um die Abgabe bereits gebundener Stoffe zu umgehen.

Kohle



Schliessmann Aktivkohle GF

staubarmes Granulat
Dos.: max. 100 g/hl

5247

1 kg

16,80

5248

15 kg

216,00

Schliessmann Pulverkohle GF

Dos.: max. 100 g/hl

5245

5 kg

70,35

5246

20 kg

91,35

Kupfersulfat wird zur Entfernung böckserartiger Weinefehler angewendet. Da der behandelte Wein maximal 1 mg/l an Kupfer enthalten darf, ist im Anschluss eine Blauschönung erforderlich.

Kupfersulfat



Kupfersulfat-Pentahydrat

enthält ca. 20% Kupfer
Dos.: max. 1 g/hl

5345

1 kg

21,40

5348

10 kg

199,00

5346

25 kg

475,00

Früher hauptsächlich als Klärhilfsmittel gerbstoffarmen Weinen zugesetzt, finden **Tannine** heutzutage zu folgenden Zwecken Anwendung bei der Herstellung hochwertiger, lange lagerbarer Spitzenweine: Oxidationsschutz, Farb- und Aromastabilisierung, Stärkung der Gerbstoffstruktur, geschmackliche Abrundung sowie Reifepotential.

Tannine



OENO-Tannin

Tannin aus Edelkastanienholz
zur Farbstabilisierung in Rotweinmaischen
Dos.: 2-5 g/hl

5123

50 g

2,50

5113

500 g

8,05

5114

1 kg

15,25

5114/1

20 kg

Tagespreis!

TANNO-Gal

Tannin aus Galläpfeln für Frucht und Frische in Weiß- und Roséweinen, Hemmung der Laccaseaktivität
Dos.: 0,5-5 g/hl

5121

50 g

8,60

5109

500 g

32,25

5110

1 kg

62,45

CORPO-Tannin

Tannin aus Eichenholz
Dos.:
0,5-3 g/hl Weißwein
0,5-5 g/hl Rotwein

5122

50 g

9,25

5107

500 g

35,40

5108

1 kg

70,70

CORPO-Tannin Struktur

Tannin aus schwach getoastetem Eichenholz
Dos.:
0,5-1 g/hl Weißwein
1-5 g/hl Rotwein

5111

50 g

21,00

5112

500 g

82,70

CORPO-Tannin Selection

Tannin aus getoasteter französischer Eiche zur besseren Holzeinbindung von in Holz ausgebauten Rotweinen
Dos.: 0,5-3 g/hl Rotwein

5124

50 g

37,30

5124/1

250 g

159,00

CORPO-Tannin Consonus

Fein abgestimmter Tanninblend zur Harmonisierung
Dos.:
0,5-1,5 g/hl Weißwein
1,5-3 g/hl Rotwein

5124/2

50 g

28,00

5124/3

250 g

107,10

Quebracho-Tannin SR

Tannin aus Quebracho
Verbessert Struktur und Vollmundigkeit in Rotweinen.
Dos.: 1-10 g/hl Rotwein

5120/6

50 g

12,40

5120/5

1 kg

98,70

OENO-Tannin Soft Dos.: 0,5 - 5 g/hl

Tannin aus den Kernen weißer Trauben

NEU

5119

50 g

39,10

5119/2

500 g

156,45

OENO-Tannin Balance Dos.: 0,5 - 5 g/hl

Blend aus Traubenkern- und -schalentannin

NEU

5118

50 g

50,55

5118/2

500 g

202,25

ViniTannin W

Tannin aus weißen Traubenschalen
Dos.: 0,5-3 g/hl Weißmost oder -wein

5120/1

1 kg

132,07

ViniTannin SR

Tannin aus roten Traubenschalen
Dos.: 2-15 g/hl Rotmaische, -most oder -wein

5120/2

1 kg

206,68





Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Kristallsta- bilisierung

Meta-Weinsäure schützt früh zu füllende und schnell zu konsumierende Weine vor Weinsteinausfall (Kaliumhydrogentartrat). **Gummi arabicum** verstärkt bzw. verlängert diesen Effekt, beugt Eiweiß- und Metalltrübungen vor und stabilisiert darüber hinaus die Rotweinfarbe. Je nach der Akazienspezies, aus der dieses Baumharz gewonnen wird, unterscheidet man die Spitzenqualität „Senegal“ von der etwas weniger wirksamen „Seyal“-Qualität.

Meta-Weinsäure



Meta-Weinsäure, 40% verestert, Dos.: max. 10 g/hl

5325

1 kg

17,50

Gummi arabicum trocken

Gummi arabicum leicht lösliches Granulat aus **Acacia Seyal** zur Stabilisierung, etwa doppelt so hohe Dosierungen dienen der geschmacklichen Abrundung Dos.: 10-30 g/hl

5368

1 kg

25,20

5369

20 kg

379,00

Gummi arabicum plus leicht lösliches Granulat aus **Acacia Senegal** Dos.: 5-15 g/hl zur Stabilisierung, die doppelte bis dreifache Dosierung bewirkt eine spürbare Viskositätserhöhung

5372

1 kg

27,00

5373

20 kg

470,00

Gummi arabicum flüssig



CORPO-Vin 30 %ige Lösung von Gummi arabicum aus **Acacia Seyal** Dos.: 15-50 ml/hl zur Stabilisierung, bis zu 120 ml/hl zur geschmacklichen Abrundung

5365

1 l

11,10

5366

10 l

89,00

5367

20 l

144,50

CORPO-Vin plus 33 %ige Lösung von Gummi arabicum aus **Acacia Senegal** Dos.: 10-30 ml/hl zur Stabilisierung, bis zu 80 ml/hl zur geschmacklichen Abrundung

5375

1 l

14,00

5376

10 l

109,80

5377

20 l

183,70

NEU

Die „jüngeren“ Schutzkolloide **CMC** und **KPA** versprechen gegenüber der **Meta-Weinsäure** eine länger anhaltende Stabilisierung von Kaliumhydrogentartrat. **Mannoprotein** scheint dagegen auch in hoher Dosierung weniger wirksam zu sein. Übrigens schützt keiner der genannten Zusatzstoffe vor Ausfällungen von Calciumtartrat.

CMC



Schliessmann CMC flüssig 21 %ige Carboxymethylcellulose-Lösung zulässig **nur** für Weiß-/Rosé und Schaumweine Dos.: 20 - max. 45 ml/hl

5313

5 kg

55,85

5312

10 kg

100,10

5311

25 kg

225,00

KPA - weiß/ rosé

Kaliumpolyaspartat für Weiß-/ Roséweine 20%ige Lösung von KPA für Weiß- und Roséweine, Dos.: 25 - **max.** 50 ml/hl

5316

5 l

Tagespreis!

5314

10 l

Tagespreis!

5315

20 l

Tagespreis!

Mannoprotein

Mannoprotein spätestens 48 h vor der Füllfiltration Dos.: 5-25 g/hl Wein

5378

400 g

173,60

5378/1

10 kg

2.169,00

Zitronensäure

Zitronensäure Dos.: auf einen max. Gesamtgehalt von 1 g/l Wein

5381

1 kg

9,10

5382

25 kg

152,00

Kristall-Weinstein begünstigt als Impfkristall die Ausfällung von Weinstein im Kontaktverfahren in der Kälte und beugt so Kristallausscheidungen auf der Flasche vor.

Kristall-Weinstein



Kristall-Weinstein (= „Kontakt-Weinstein“) Kaliumhydrogentartrat, Dos.: 400 g/hl

5273

100 g

3,60

5274

1 kg

15,35

5272

25 kg

235,10

Konduktometrische Bestimmung der „Weinstein“-Stabilität

- Schnelltest zur Beurteilung der Weinsteinsättigung
- Einfache Durchführung in Minutenschnelle
- **Ergebnis: Weinsteinsättigungstemperatur**, d.h. die Temperatur, unterhalb der im Wein während der Lagerung Weinstein ausfiele, getrennt nach Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat.

Konduktometrie

Konduktometrie Bestimmung der Weinstabilität kompl. inkl. Magnetrührer

4705

1 Set

1.522,50



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

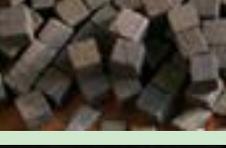
Gebinde

Nettopreis
in €

Eichen- holz- produkte

Schliessmann vertritt Holzprodukte des französischen Herstellers Arôbois. Es handelt sich dabei nicht um Nebenprodukte der Barrique-Fabrikation, sondern um Spezialitäten, für die ausgesuchte Holzqualitäten mit perfekter Zerkleinerungs-, Trocknungs- und Toastungstechnologie verarbeitet werden. **Amerikanische Eiche** kennzeichnet ein feinholziger Charakter, in getoasteter Form mit deutlichen Vanillenoten. **Französische Eiche** ergibt eine eher gerbstoffbetonte, komplexe Aromatik. **Schwach getoastetes Holz** gibt dem Wein einen subtilen Holzton und stärkt die Farb- und Tanninstruktur sowie die Fruchtigkeit. Die Behandlung mit **stark getoastetem Holz** führt zu einem von Röst- und Vanillearomen geprägten Geschmacksbild, hinter das der Holzcharakter zurücktritt.

Die sinnvolle Dosierung für alle Holzprodukte liegt bei **200-400 g/hl**.
Die übliche Extraktionsdauer ist größenabhängig und beträgt für Chips XS drei Tage, für Chips etwa drei Wochen und für Würfel und Blöcke bis zu zwei Monate.

	Art.-Nr.	Gebinde	Nettopreis in €
Chips XS 0,5 x 0,2 x 0,1 cm 	HOLZCHIPS XS aus französischer Eiche ohne Toastung	5139/2	25 kg 214,75
	schwache Toastung	5139/4	25 kg 260,50
	mittlere Toastung	5139/7 5139/6	1 kg 12,50 25 kg 260,50
	starke Toastung	5139/8	25 kg 263,35
Chips 1,0 x 0,7 x 0,3 cm 	HOLZCHIPS aus französischer Eiche ohne Toastung zur Maischegärung	5134/0 5134/1 5134	100 g 2,05 1 kg 10,30 25 kg 221,65
	schwache Toastung für fruchtig, frische Aromatik	5130/0 5130 5132	100 g 2,50 1 kg 12,50 25 kg 260,50
	mittlere Toastung für würzige Eichenholzaromatik	5135/0 5135 5137	100 g 2,50 1 kg 12,50 25 kg 260,50
	starke Toastung für intensive, schokoladige Röstaromatik	5140/0 5140 5143	100 g 2,55 1 kg 12,65 25 kg 263,35
Blöcke 5,0 x 4,5 x 0,6 cm 	HOLZCHIPS aus amerikanischer Eiche für elegante, abgerundete Aromatik mittlere Toastung	5136/0 5135/1 5136	100 g 2,65 1 kg 13,30 25 kg 276,60
	starke Toastung	5133/1 5133	1 kg 13,40 25 kg 279,45
	HOLZBLÖCKE aus französischer Eiche für tiefgründige Eichenholzaromatik mittlere Toastung	5141 5141/1	1 kg 25,05 25 kg 522,10
Würfel 1,0 x 1,0 x 1,0 cm 	HOLZWÜRFEL aus französischer Eiche für tiefgründige, voluminöse Aromatik mittlere Toastung	5142/2 5142 5142/1	100 g 5,60 1 kg 28,10 25 kg 585,35
	Holz-Staves aus französischer Eiche mittlere Toastung (20 Stk. / Pack.)	5141/2	1 Pck 135,60
	Baumwollfiltersack leer, für ca. 6 kg Chips leer, für ca. 1 kg Chips	5129/1 5129/4	1 Stück 12,30 1 Stück 5,80
Extraktionshilfen 	Barrique-Socke aus Baumwolle Länge: ca. 1 m, für ca. 400 g Chips	5129/2	1 Stück 12,30
	Barrique-Socke , gefüllt mit 225 g Holzwürfeln, mittlere Toastung Länge: ca. 60 cm, inkl. Schraubhaken aus Edelstahl	5142/3	1 Stück 9,90
	Infusionsrohr aus gelochtem Edelstahl Länge: ca. 60 cm, Ø ca. 4 cm, für ca. 250 g Chips	5146	1 Stück 141,00

NEU



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Konser- vierung von Wein

Neben Kaliumpyrosulfid, dem wichtigsten Konservierungsstoff für Wein, sind auch **Sorbinsäure** und **Lysozym** zugelassene Zusatzstoffe. **Sorbinsäure** wirkt gegen Hefen und Schimmelpilze; **Lysozym** tötet hauptsächlich Milchsäurebakterien ab und erlaubt so die Verhinderung, Verzögerung oder Unterbrechung des biologischen Säureabbaus (BSA).

Schwefelprodukte unter „Oxidationsschutz“ auf Seite 6

Sorbinsäure

Kaliumsorbit E202

Salz der Sorbinsäure

Dos.: max. 27 g/hl

5300

50 g

2,95

5301

1 kg

15,00

5303

25 kg

278,25

Lysozym

Lysozym

Enzym aus Hühnereiklar, hohe Gerbstoffgehalte erfordern höhere Dosierungen, max. 50 g/hl

5029

250 g

55,65

Filtration

Unsere Tiefenfilterschichten eignen sich für die Filtration von Weinen, Fruchtsäften und Spirituosen. Bei der Bestückung des Filters sollten die trockenen, zunächst lose eingesetzten Schichten von außen mit Wasser benetzt, dann fest eingespannt und anschließend mit ca. 50 L Wasser / m² Filterfläche vorgespült werden (Prüfung auf Geschmacksneutralität). Vor Sterilfiltrationen werden die Schichten gedämpft (85 °C im frei ablaufenden Kondensat). Für die Getränkefiltration verwendete Schichten sind kompostierbar.

Alle Filterschichten
im Format 40 x 40 cm
ohne Löcher



Filterschicht AF 30

Klärfiltration, Schärfe: 5 - 12 µm

6490

25 Stück

66,00

Filterschicht AF 100

Feinklärung, Schärfe: 0,6 - 1,5 µm

6491

25 Stück

68,75

Filterschicht ST 110 (bisher 895)

Feinstfiltration, Schärfe: 0,5 - 0,8 µm

6492

25 Stück

76,45

Filterschicht ST 130

Entkeimungsfiltration, Schärfe: 0,4 - 0,6 µm

6493

25 Stück

85,80

Filterschicht ST 140 „Pro“

Entkeimungsfiltration extra scharf: 0,2 - 0,4 µm

6493/1

25 Stück

110,00

Filtrationscellulosen für die Anschwemmfiltration sind eine in technologischer wie wirtschaftlicher Hinsicht vorteilhafte Alternative gegenüber mineralischen Filterhilfsmitteln.

Filtrationscellulose

CS-Cell Trub

sehr grobe Cellulose für die Trubfiltration

Dos.: 1 kg/hl Trub

6494/1

1 kg

9,90

6494

20 kg

86,00

CS-Cell 90

grob, zur Stüttschichtanschwemmung

Dos.: ca. 400 g/m² Filterfläche

6495/2

1 kg

9,90

6495/1

5 kg

49,45

6495

20 kg

86,00

CS-Cell 60

mittel, für Grundwein und Sekt

Voranschwemmung: ca. 800 g/m²

Dauerdos.: ca. 20 g/hl

6496/2

1 kg

9,50

6496/1

5 kg

47,35

6496

20 kg

84,80

CS-Cell 20

fein, zur Grobfiltration von Wein

Voranschwemmung: ca. 500 g/m²

Dauerdos.: ca. 40 g/hl

6498/2

1 kg

9,55

6498/1

5 kg

47,85

6498

20 kg

83,25

CS-Cell 10

sehr fein, zur Feinfiltration von Wein

Voranschwemmung: ca. 900 g/m²

Dauerdos.: ca. 40 g/hl

6499/2

1 kg

11,05

6499/1

5 kg

55,30

6499

20 kg

96,15

Fasspflege



Schwefelschnitten

- nicht tropfend -

zur Konservierung von Holzfässern

5874

10 Stück

3,70

5875

1 kg

15,20

5876

12,5 kg

169,05

Schwefeltabletten

(ca. 180 Stk. á 5 g) / Eimer

5870

1 Eimer

37,50

SO₂-Lösung 5 %ig

zur Fasskonservierung

5970

1 l

24,90

Fassdichte

für Holzfässer

5881

125 g

2,80

5882

500 g

7,90



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €



BIO-zertifizierte Weinbehandlungsmittel

Hefen

für Weißweine

VitiFerm Alba Fria Bio

für rebsortentypische Weißweine mit Schmelz, Alkoholtoleranz bis 15%vol, Dos.: 25-30 g/hl, ideale Gärtemperatur 15-18°C

4980

500 g

43,90

für Rotweine

VitiFerm Pinot Alba Bio

für cremige Weine aus weißen Burgunder-Rebsorten, Alkoholtoleranz bis 15 %vol; ideale Gärtemperatur 14-18°C, BSA-verträglich, Dos.: 25-35 g/hl

4981

500 g

43,90

für Sekt

NEU

VitiFerm Rubino Extra Bio

für rebsortenbetonte Rotweine mit hoher Dichte und Komplexität aus Maischegärung, Alkoholtoleranz bis 16 %vol, ideale Gärtemperatur 15-30°C, BSA-verträglich, Dos.: 25-30 g/hl

4982

500 g

43,90

für Wein

NEU

VitiFerm Esprit Bio besonders für die Zweitgärung ideale Gärtemperatur 18-20°C, Dos.: 25-50g/hl

4983

500 g

46,90

NEU

VitiFerm Sauvage Bio Wildhefe für terroirbetonte Rot- und Weißweine ideale Gärtemperatur 16-18°C, Dos. 25-30g/hl

4984

500 g

43,90

VitiFerm Vulcano Bio Wildhefemischung für besonders aromatische Frucht- und Honigweine ideale Gärtemperatur 16-32°C, Dos. 25-35g/hl

4985

500 g

60,00

Durchgärung

FermControl Bio Bio-zertifizierter Kombinationsnährstoff, Dos.: 2x15-20 g/hl

5014/5
5014/6

1 kg
5 kg

54,00
263,00

Clear up Bio

Gereinigtes Hefezellwandpräparat zur Absorption gärhemmender Pilztoxine und Stoffwechselprodukte der gärenden Hefe, Dos.: 10-40 g/hl

5014/7
5014/8

1 kg
5 kg

45,52
185,92

Schönung

Gelatine GLUTA FORTE Bio, ca. 90 Bloom warmlösliche Gelatine für die Flugschönung in Kombination mit SILOXOL „plus“ oder zur Gerbstoffverminderung, Dos.: 3-8 g/hl

5150/1
5151/1

1 kg
25 kg

19,60
446,00

Gelatine GELA FLOTT Bio, ca. 180 Bloom warmlösliche Gelatine für die Flotation, Dos.: 2-8 g/hl in Abhängigkeit vom Gerbstoffgehalt

5156/1
5155/1

1 kg
25 kg

21,30
480,00

Gäraufsätze



DUPLEX-Getränkeschützer

DUPLEX 0 für Gärbehälter bis 10 l (Ø 10 mm Schaft)

7200

3,70

DUPLEX 1 für Gärbehälter 10-50 l (Ø 18 mm Schaft)

7203

5,90

DUPLEX 1 A für Gärbehälter ab 50 l (Ø 18 mm Schaft)

7206

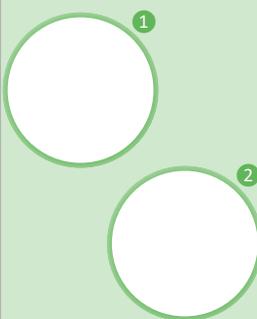
10,30

DUPLEX 2 für Gärbehälter ab 500 l (Ø 25 mm Schaft)

7209

21,55

Gärröhren



U-förmig aus Plexiglas, - weitere auf Anfrage -

- **Gesamthöhe: 15 cm** -

Halbvollvol. 70 ml (Ø 20 mm gerader Schaft)

7233

13,10

Halbvollvol. 70 ml (Ø 20 mm schräger Schaft)

7234

13,10

- **Gesamthöhe: 22 cm** -

Halbvollvol. 320 ml (Ø 25 mm gerader Schaft)

7235

17,05

Halbvollvol. 320 ml (Ø 25 mm schräger Schaft)

7236

17,05

Glas-Gärröhren, - weitere auf Anfrage -
z.B. mit 4 Kugeln

- **Gesamthöhe: 21 cm** -

Halbvollvol. 110 ml (Ø 18 mm gerader Schaft) ①

7227

16,50

Halbvollvol. 110 ml (Ø 18 mm schräger Schaft) ②

7229

17,50

Stopfen



DUPLEX-Stopfen für DUPLEX 1 und 1 A

lebensmittelechtes TPE, rot, Bohrung 17 mm

*weitere Ausführungen, (Silicon, Gummi),
oder Bohrungen auf Anfrage!!!*

(Ø oben / Ø unten x Länge in mm)



33 / 25 x 40 mm

7129

2,20

45 / 38 x 35 mm

7132

2,65

45 / 30 x 60 mm

7138

3,00

55 / 40 x 60 mm

7141

4,00

60 / 35 x 80 mm

7144

5,60

70 / 50 x 70 mm

7149

8,00

80 / 55 x 75 mm

7152

10,50

Preise pro Stück



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Ein Blick über den Tellerrand hinaus gefällig?

NEU

Glühwein & Wermut

Invertzuckersirup 72,7 %mas

Dos.: 5-10 l/hl

0902

12,5 kg

38,75

Flüssiger Gewürzextrakt für roten Glühwein

Dos.: ca. 500 ml/hl

0848

1 l

43,70

0848/1

5 kg

189,35

0848/2

25 kg

817,60

Flüssiger Gewürzextrakt für weißen Glühwein

Dos.: ca. 200 ml/hl

0849

1 l

70,20

0849/1

5 kg

247,10

0849/2

25 kg

929,80

Invertzuckersirup 72,7 %mas BIO

haltbare, leicht dosierbare Zuckerlösung

0902/1

25 kg

91,85

Flüssiger Gewürzextrakt für BIO-Glühwein

(rot/weiß), Dos.: ca. 500/300 ml/ hl

0850

1 l

84,30

0850/1

5 kg

329,70

0850/2

25 kg

1.584,95

Flüssiger Wermut-Aromaextrakt „trocken“

Dos.: ca. 300 ml/ hl

0851

1 l

63,50

0851/5

5 kg

281,50

Flüssiger Wermut-Aromaextrakt „süß“

Dos.: ca. 45(!) ml/ hl

0852

1 l

69,35

DE-ÖKO-022

NEU

Fruchtaufstriche/ Konfitüren/ Weingeles

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. 7,5 kg Weingelee:

- 100 g „Pektin KonGelial“ mit 300 g Zucker vermischen
- diese Mischung in etwa 4,0 - 4,5 Liter Wein einrühren und aufkochen
- 2,7 kg Zucker einrühren und erneut aufkochen
- erforderlichenfalls mit Zitronensäure oder Zitronensaft auf pH-Wert < 3,5 einstellen
- kochend heiße Mischung randvoll in Gläser füllen
- Gläser 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

3,30

5550

100 g

13,80

5551

1 kg

101,00

5552

5 kg

472,50

Waagen



NEU

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

85,00

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

4845

bis 5,2 kg

63,00

Weinessig

Essigmutter

Essigsäurebakterien für die Beimpfung von 1 Liter Wein

5500

100 ml

10,85

Liköre, Destillate, Weinbrände

Weinbrandtypage (flüssig) - deutsch -
(Auszug aus Mandelschale, Backpflaumen und grünen Walnüssen mit eher herbem Charakter)

0910

1 l

71,80

Weinbrandtypage (flüssig) - französisch -
(Auszug aus französischer Eiche, Mandelschale, Backpflaume, mit feinem, vanilleähnlichem Aroma)

0912

1 l

76,25

Sahnelikörgrundstoff 17 %vol, 15 % Fett, 20 % Zucker

0886

25 l

455,40

Karamell zur Färbung

0796

1 kg

20,30

Produkte & Zutaten für
Destillate und Liköre,
sowie unser Seminar-
angebot finden Sie hier.

Unser Service im amtlich zugelassenen Getränkelabor!

- Einzelanalysen
- Verkostungen / Vorversuche
- Analysenpakete
- kundenspezifische Analysenpakete
- technologische Beratung
- Jahres-Pauschal-Verträge



Most- analysen

Jungwein- analysen

Wein- analysen

	Artikelbeschreibung	Art.-Nr.	Nettopreis in €
	Mostanalyse Mostgewicht, natürl. Alkohol, Gesamtsäure, pH-Wert, Wein-, Äpfel- und Essigsäure, NOPA- und Ammoniumstickstoff, Gluconsäure, Gesamtphenole	71112	20,90
	Gärungskontrolle Vorhandener und gesamter Alkohol, Glucose / Fructose / vergärbare Zucker, Gesamtsäure / pH-Wert, Äpfel-, Milch-, Wein- und Essigsäure	71120	20,90
	BSA-Kontrolle Gesamtsäure / pH-Wert, Äpfel-, Milch-, Wein- und Essigsäure	71121	17,00
	Gesamtalkohol Vorhandener Alkohol, vergärbare Zucker	71309	16,00
	Zucker und Gesamtsäure Glucose / Fructose / vergärbare Zucker, Gesamtsäure / pH-Wert	71136	15,00
	Schwefel und Gesamtsäure Gesamtsäure / pH-Wert, freie und gesamte schweflige Säure	71135	16,05
	Abfüllkontrolle Vorhandener und gesamter Alkohol, Glucose / Fructose / vergärbare Zucker, Gesamtsäure / pH-Wert, freie und gesamte schweflige Säure	71131	22,90
	Wärme-Kälte-Test auf Eiweiß-Stabilität	71326	7,50
	Schönungsbedarf Bentonit	71314	11,90 / ¼ Std.
	Weinsteinstabilität Standardisierter, praxisorientierter Test auf Weinsteinstabilität mittels Mini-Kontaktverfahren, möglich ist auch eine Prüfung auf Calcium-Stabilität	71327	16,90
	Vollanalyse Frucht- und Honigwein (% vol., Zucker, Säure, Schwefel, Essigsäure)	73111	36,00
	Prüfanalyse Qualitätswein	71140	31,75
	Nährwerttabelle (für Wein, Fruchtwein oder Fruchtsaft) gemäß der (ab dem 8.12.2023) verpflichtenden Nährwertdeklaration, auf Grundlage der für das Getränk vorgelegten Analysenwerte	71150	5,00
	Nährwerttabelle (für Wein, Fruchtwein oder Fruchtsaft) inkl. der dafür erforderlichen Analysen der eingesandten Probe	71151	25,00



Kunden mit einem Jahres-Pauschal-Vertrag erhalten kostenfrei Probeflaschen und Etiketten!!!

Probenmenge:

mind. 250 ml

Versandanschrift:

Weinlabor Schliessmann • Hauptstr. 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau

Probenannahme:

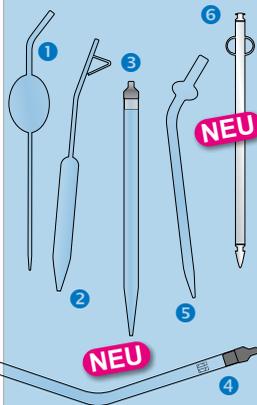
aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf: www.weinlabor-schliessmann.de

Verkostung mit Beratung: nach Absprache

Kontakt: ☎ 07062 9166-93 📠 -94 ✉ service@weinlabor-schliessmann.de



Proben-entnahme



Verkostung



Alkohol*

*siehe Seite 19



Bentonit-bedarf

BSA Kontrolle



Artikelbeschreibung

Weinheber -spezial- aus Glas

Maße: ca. 70 x 10 cm, Eintauchtiefe: ca. 40 cm
Füllvolumen: ca. 700 ml

Stechheber premium aus Glas

Maße: ca. 43 x 3 cm, Eintauchtiefe: ca. 27 cm
Füllvolumen: ca. 75 ml

SIMPLEX Stechheber aus Glas, Mundst. a. Kunstst.
Maße: ca. 50 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 100 ml
Maße: ca. 75 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 180 ml

Stechheber - Barrique - aus Glas

Maße: ca. 50 x 2,5 cm, 45°-Winkel,
Mundstück a. Kunststoff, Füllvolumen: ca. 100 ml

Stechheber Vollglas

Maße: ca. 59 x 2 cm, Eintauchtiefe: ca. 40 cm
Füllvolumen: ca. 80 ml

Stechheber Edelstahl

gerade, Mundstück und Auslauf abnehmbar
Maße: ca. 66,5 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 170 ml

Verkostungsglas für Spirituosen

Tulpenform, Markierung bei 2 cl, mit Glasdeckel

Art.-Nr.

Details

Nettopreis
in €

6269

1

23,40

6269/1

2

19,15

6270

3 (100 ml)

11,20

6272

3 (180 ml)

14,75

6278

4

21,60

6279

5

20,80

6290

6

98,00

9003

6 Stk.

33,15

Testmethoden und Geräte für die Weinanalytik von A-Z

Ausführliches Informationsmaterial und Alternativen halten wir für Sie im Internet bereit. Wenden Sie sich für telefonische Beratung, Prospektanforderungen oder Vorführungen bitte direkt an uns. In den genannten Preisen sind MwSt., Glaswarenversicherung, Verpackung, Versand sowie chemische Reagenzien und Teststäbchen (,sofern nicht ausdrücklich aufgeführt,) **nicht** inbegriffen.

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

Dr. Rebelein

- Destillation + Titration
- inkl. Infrarotbrenner und Mag netrührer beleuchtet
- anerkannt, sehr genaues Ergebnis in 10 min
- für alle Weine und alkoholische Getränke

1700

+1020

+1775

1.622,95

Probedestilliergerät

- Destillation + Spindelung
- Apparatur komplett inkl. Elektroheizplatte
- anerkannt, sehr genaues Ergebnis in ca. 45 min
- für Weine, Spirituosen und Maischen
- zzgl. Alkoholometer mit Thermometer für 100 ml Destillat,
 - 0-7 %vol : 0,1 %vol (prüffähig)
 - 5-12 %vol : 0,1 %vol (prüffähig)
 - 10-17 %vol : 0,1 %vol (prüffähig)

1250

+1725

705,00

4190/2

4192/2

4193/2

119,00

119,00

119,00

Wasserdampfdestillation POLYDEST

- Schnelldestillation + Spindelung
- Gerät komplett
- anerkannt, sehr genaues Ergebnis in ca. 15 min
- zzgl. Alkoholometer, (siehe Probedestilliergerät)

1260

5.422,75

BENTOTEST

- Schnelltest, Ergebnis in 10 min
- für alle Moste und Weine
- inkl. Reagenzien für ca. 50 Bestimmungen

2500

136,80



BSA-Test (Papierchromatografie)

qualitativer Nachweis von Apfel- und Milchsäure als Voraussetzung dafür, den biologischen Säureabbau in Wein verhindern, fördern oder verfolgen zu können.

NEU

2400

153,25

- inkl. Reagenzien und Verbrauchsmaterial für 100 Tests -



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.**Nettopreis
in €****CO₂****CO₂-Druckprüfer FM-CO 10**für Flaschen mit innenliegendem Verschluss (z.B. Naturkorken),
zzgl. passender Nadel und Manometer

1210

325,00

CO₂-Druckprüfer FM-CO 20 ①für Flaschen mit außenliegendem Verschluss (z.B. Kronkorken),
zzgl. passender Halteklaupe und Manometer

1211

335,00

CO₂-Druckprüfer FM-CO 30 ②zur Überwachung der Flaschengärung,
zzgl. passender Halteklaupe und Manometer

1212

145,00

Veitshöchheimer CO₂-Zylinder für Stillweine ③• volumetrische CO₂-Messung nach Ausschütteln
• Ergebnis in 3 min

1220

91,70

Dichte**Dichte-Waage 20 °C** (passend für Spindelzylinder 460x46)

prüffähige Fein-Aräometer mit Thermometer

- Messbereich 0,9800-1,0000 g/cm³, Teilung 0,0002

4350/2

117,70

- Messbereich 1,0000-1,0200 g/cm³, Teilung 0,0002

4351/2

117,70

- Messbereich 1,0200-1,0400 g/cm³, Teilung 0,0002

4352/2

117,70

- Messbereich 1,0400-1,0600 g/cm³, Teilung 0,0002

4353/2

117,70

- Messbereich 1,0600-1,0800 g/cm³, Teilung 0,0002

4354/2

117,70

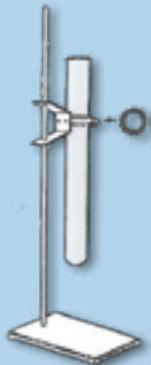
- Messbereich 1,0800-1,1000 g/cm³, Teilung 0,0002

4355/2

117,70

Aufpreis für „geprüft mit Werksprüfschein“ (4350/3-4355/3)

+ 85,80

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

mit Poly-Fuß und Flachboden

4525

450x40 mm

12,80

mit Poly-Fuß und Rundboden

4528

460x46 mm

20,05

mit Glasfuß

4530

500x50 mm

41,60

Profi-Set EU-Klasse IIKardanisches Stativ mit Klemmhalter
und Spindelzylinder aus Glas mit Rundboden
bestehend aus Artikeln **1815+1818+4545+4507**

460x46 mm

96,10

Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse III

mit Poly-Fuß und Rundboden

4500

360x36 mm

9,00

mit Poly-Fuß und Rundboden

4502

360x46 mm

12,15

mit Poly-Fuß und Flachboden

4508

360x54 mm

16,40

mit Poly-Fuß und Flachboden

4522

400x40 mm

8,25

Profi-Set EU-Klasse IIIKardanisches Stativ mit Klemmhalter
und Spindelzylinder aus Glas mit Rundboden
bestehend aus Art.-Nr: **1815+1818+4540+4504**

360x36 mm

81,05

Spindelgestell**Alkoholometer-Gestell**Wandhalterung aus Edelstahl
zur Aufbewahrung von 6 Spindeln

3920

61,00

**Eiweiß-
stabilität****NEU****Eiweißtest**qualitativer Schnelltest auf unsichtbar gelöstes Eiweiß in blanken
Getränken, Set aus 6 Reagenzgläsern, Reagenzglasgestell und
250 ml Eiweißnachweisreagenz (für ca. 50 Bestimmungen)

2570

47,40

Endvergärung**Mostwaage** (passend für Spindelzylinder 360x36)-10 bis 20 °Oe, Teilung 0,5 °Oe, mit Thermometer,
ohne Korrekturskala, nicht prüffähig

4316

38,70

**Flüchtige
Säure****Wädenswil**• einfache Wasserdampfdestillation + Titration im Messzylinder
• Ergebnis in 15 min

1200

389,85

Halbmikro• Wasserdampfdestillation gemäß Referenzmethode + Titration mit Bürette
• Ergebnis in 20 min

1203

733,60

**Füll-
menge****Messkolben „konformitätsbescheinigt“***

zur Füllmengenkontrolle nach der - FPVO -

Art.-Nr.**Volumen**

3220

100 ml

97,85

3221

200 ml

106,80

3222

250 ml

108,00

3225

350 ml

115,50

3226

500 ml

124,25

3228

750 ml

153,00

3229

1.000 ml

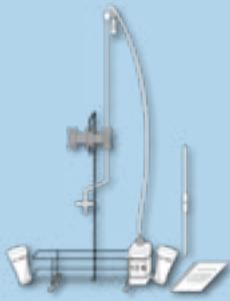
167,00

* „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.“



Gesamt- säure



Kristallstabilität

Kupfer

Most- gewicht



pH-Wert



Poly- phenole

Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

... in Weinen und Fruchtsaft:

TITROFIX „Säure“

- Titration nach Farbumschlag
- (in Weißweinen sehr genaues) Ergebnis in 2 min

1100

198,15

Elektrometrie

- Titration nach pH-Wert
- sehr genaues Ergebnis in 2 min

je nach
Ausstattung ab

ca. 475,00

... in Essig:

Titriergerät Essig

- Titration nach Farbumschlag
- inkl. Reagenz für mind. 20 Bestimmungen
- sehr genaues Ergebnis in 2 min

1035

244,90

siehe „Konduktometrie“ auf Seite 10

CUVI-Test

- Schnelltest mit Farbskala
- Ergebnis in 5 min

1300
+1301

41,45

Mostwaage (passend für Spindelzylinder 360x36)

- 0-130 : 1 °Oe, ohne Thermometer, nicht prüffähig 4315
- 0-130 : 1 °Oe, mit Thermometer mit Korrekturskala, nicht prüffähig 4310/1
- wie 4310/1 jedoch prüffähig 4310/2
- wie 4310/2 jedoch geprüft mit Werksprüfschein 4310/3
- 0-230 : 2 °Oe, mit Thermometer mit Korrekturskala, nicht prüffähig 4311

4315

14,90

4310/1

25,30

4310/2

44,05

4310/3

58,90

4311

26,60

Brewbrain Float (digitale Mostwaage mit WiFi)

Zur Überwachung des Gärverlaufs von Weinen: Das im Gärbehälter schwimmende Instrument übermittelt Mostgewicht (-30 bis +200 °Oe) und Temperatur kontinuierlich per WLAN und zeichnet die Gärkurve auf; in Echtzeit abrufbar per Smartphone oder PC mit Internet-Anschluss.

4825

125,00

Hand-Refraktometer

- deutsche Traubenmostskala, 30-130 °Oe, 0-32 %mas
- Schliessmann, ohne Thermometer 4007
- Schliessmann, mit Thermometer 4005
- Schliessmann, mit automatischer Temperaturkorrektur 4004

4007

109,25

4005

126,50

4004

143,75

Digital-Refraktometer

- Messbereich 0-240 (±1) °Oe, 0-53 (± 0,1) %mas bzw. °Brix
- automatische Temperaturkorrektur 10-40 °C
- Messung: ca. 3 sek., ca. 0,3 ml Probe, Gewicht: 100 g
- **komplett** inkl. Batterien, Schutzhülle und Trageband

4080

476,40

Brenner-pH-Meter ❶

Kofferset, inkl. auswechselbarer Elektrode, 9 V-Batterie, Pufferlösungen, manuelle Temperaturkorrektur

4823

285,60

Ersatzelektrode für Brenner-pH-Meter

4824

108,80

WTW-pH-Meter 3110 ❷

Kofferset, inkl. auswechselbarer Elektrode Sen-Tix 41 mit integriertem Temperaturmessfühler, 4 x 1,5 V-Batterie, Pufferlösungen, automatische Temperaturkorrektur, Kalibrierautomatik

4802

739,00

Ersatzelektrode Sen-Tix 41 (Kunststoff, mit Temperaturfühler)

4820

232,00

Tisch-pH-Meter, InoLab pH 7110 ❸

inkl. Netzteil, automatische Kalibrierung und Temperaturkompensation und Messwertspeicher, ohne Zubehör

4804

748,00

Ersatzelektrode Sen-Tix 61 (Glas, ohne Temperaturfühler)

4805

178,00

Ersatzelektrode Sen-Tix 81 (Glas, mit Temperaturfühler)

4809

272,00

Elektrodenreinigungslösung (Pepsin/ Salzsäure) 250 ml

0276

44,10

Pufferlösungen für pH-Meter

- pH 4,0; 250 ml
- pH 7,0; 250 ml
- KCl-Lösung, 250 ml

0271

25,30

0273

25,30

0275

34,35

PHENOLFIX-Test - inkl. Reagenzien für ca. 100 Bestimmungen -

- zur Messung des Gesamtgehaltes an Polyphenolen in Most und Wein, hier keine Probenvorbereitung
- einfache Titration mit deutlichem Farbumschlag
- genaues Testergebnis in 1-2 min

2520

83,20



Restzucker

siehe auch
„Zucker“!

Schweflige Säure*



SO₂

Temperatur



Trübung

UTA

Zucker*

Rebelein DUO

Rebelein TRIO

Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

Restzucker-Test „Wein“ Messbereich: 0-5g/l
 • Testtableten mit Farbskala, Ergebnis in 2 min
 • **komplett** inkl. 36 Testtableten
 • Tabletten-Nachfüllpack „Wein“ - für 36 Bestimmungen

2540
2541

54,00
36,00

Restzuckerspindel nach Dr. Kielhöfer
 (passend für Spindelzylinder 360x46)
 • Rechnerische Abschätzung des unvergorenen Zuckers aus Spindelung des Weines und Ausgangsmostgewicht, Ergebnis in 2 min.

4370

39,55

TITROFIX „Schwefel“
 • alkalische Hydrolyse + Titration nach Farbumschlag
 • genaue Ergebnisse in Weißwein in 3 min.

1102

349,55

Dr. Rebelein
 • Destillation + Titration nach Farbumschlag, Ergebnis in 5 min., anerkannte Methode
 • sehr genaue Ergebnisse für gesamte schweflige Säure in allen Weinen
 • genaue Ergebnisse für freie schweflige Säure in Weißwein

1700
+1021

989,00

Elektrometrie
 • alkalische Hydrolyse + Titration nach pH-Meter
 • sehr genaue Ergebnisse für freie und genaue Ergebnisse für gesamte schweflige Säure auch in Rotweinen in 5 min.

je nach
Ausstattung ab

ca. 1.250,-

Elektrometrie-Nachrüstatz
 für alle pH-Meter mit mV-Anzeige und DIN-Buchse

ca. 570,-

SO₂-Autotitrator
 • alkalische Hydrolyse + automatische Titration mit Redoxelektrode
 • Genauigkeit ±5% des Messwertes
 • Zeitaufwand ca. 15 min. / Probe für freie/ gesamte SO₂ + Redukte

4780

ca. 1.350,-

SO₂-Spindel für wässrige Lösungen schwefliger Säure
 0-6 % SO₂, Teilung 0,2 %, ohne Thermometer
 0-10 % SO₂, Teilung 0,2 %, ohne Thermometer

4375
4376

16,30
20,75

Maische-Thermometer①
 auf Winkelholz, -0 °C bis 110 °C
 im Schutzhalter, -10 °C bis 110 °C

4620
4625

30,25
16,00

Digital-Thermometer②
 mit Edelstahlfühler am 45 cm-Kabel
 im Koffer, 0 °C bis 100 °C

4640

91,60

Infrarot-Thermometer③
 mit Ziellaser, -50 °C bis 380 °C

4650

54,00

Turbidimeter
 • Tragbares, leicht bedienbares Trübungsmessgerät
 • Messbereich 0,01 – 1100 NTU
 • komplett mit vier versch. Standards im Koffer

2532

821,10

Würzburger UTAFIX-Test, inkl. Reagenz zur Selbstschulung
 • Schnelltest zur Prüfung von Jungweinen auf ihre Neigung zur Ausprägung des Untypischen Alterungstons (UTA)
 • Durchführung in wenigen Minuten, Auswertung nach drei Tagen
 • zuverlässiges Ergebnis: Dosierungsempfehlung für **Ascorbinsäure**
 Reagenzienset für ca. 50 Bestimmungen

2560

66,15

Dr. Rebelein
 • Kochung + Titration, inkl. Infrarotbrenner
 • anerkannt, sehr genaues Ergebnis in 5 min
 • für alle Weine und Säfte

1700
+1024

962,85

Alkohol + Zucker
 inkl. Infrarotbrenner und Leuchtmagnetrührer

1700
+1022
+1775

2.147,20

*** Die Kombination der Methoden nach Dr. Rebelein verringert den Aufwand an Stativmaterial, Gerätschaften und somit die Anschaffungskosten:**

Alkohol + Zucker + Schwefel
 inkl. Infrarotbrenner und Leuchtmagnetrührer

1700
+1023
+1775

2.608,20



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €



TECHNOLOGIE DES WEINES

Hamatscheck - Neuauflage, 2015, 478 Seiten

8081

74,67

Taschenbuch der Kellerwirtschaft

Dietrich Marbé-Sans - 1. Auflage, 2018, 404 Seiten

8075

32,62

Kellerwirtschaft, Der Winzer Band 2

Meidinger/Blankenhorn/Funk - 2. Auflage, 2001, 268 Seiten

8072

37,29

Praktikerhandbuch Oenologie

Gruppe Oenologie Neustadt - 3. Auflage, 2013, 218 Seiten
Weinrecht, Technologie, Analytik und Kellerwirtschaft

8034

30,65

Wein aus eigenem Keller

Vogel - 7. Auflage, 2004, 140 Seiten

8098

18,60

Fruchtweine

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

8087

27,94

Essig selbst gemacht

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

8093

18,60

Aktuelle Weinanalytik

Schmitt - 3. Auflage, 2005, 155 Seiten

8014

18,32

Getränke-Analytik

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

8026

26,28

Tabellen für die Weinanalytik

Schmitt - 1. Auflage, 1974, 78 Seiten

8018

3,82

Blitz-Liköre

Hagmann - 3. Auflage, 2013, 128 Seiten

8065

9,25

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

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

☎ 0791 97191-0 | ✉ service@c-schliessmann.de | 🌐 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,
Rheinhessen, 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