

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN SCHWÄBISCH HALL

Weintechnologie und -analytik 2022 / 2023

NEU

Kanister-Flügelrührer (S. 8)

Trockenreinzuchthefen (S. 2)

Brennereitechnologie/ -analytik

S. 18-19

Auszug aus unserem Katalog Brennereitechnologie/ -analytik 2022 / 2023

Getränkeanalytik **NEU** BSA-Kontrolle S. 16

S. 15-19



NEU

**BIO-zertifizierte
Weinbehandlungs-
mittel (S. 13)**

DE-ÖKO-022

**Glühwein, Spirituosen (S. 14)
Einkochen & Essigbereitung**

jetzt auch
in 20 g

NEU

Eichenholzprodukte (S. 11)

Anchor Nourish (S. 3)

Anchor Spezialitäten (S. 3)

ANCHOR ALCHEMY I

A YEAST BLEND TO ENHANCE
AROMATIC ESTERS IN WHITE WINES

ANCHOR ALCHEMY II

A YEAST BLEND TO ENHANCE AROMATIC
VOLATILE THIOLES IN WHITE WINES

ANCHOR ALCHEMY III

A YEAST BLEND
FOR COMPLEX RED WINES

ANCHOR ALCHEMY IV

A YEAST BLEND FOR
INTENSE FRUIT IN RED WINES

MOSAIC

A COMPLEX & S. DIVERSIFIED BLEND
FOR COMPLEX AND
INTENSE WINES

NOVELLO

A COMPLEX & S. DIVERSIFIED BLEND
FOR FRESH AND FRUITY WINES

Immer aktuell informiert auf unseren Internetseiten:

www.c-schliessmann.de | www.weinlabor-schliessmann.de | 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 €

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

11,45
56,55

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

10,60
52,30

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

8,75
44,45

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

10,55
50,85

N 96, kaum Aromabildung
für die Bereitung neutraler Sektgrundweine

5007
5006

100 g
1 kg

8,10
40,00

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

5005/1
5005

100 g
1 kg

9,45
46,20

für Rotweine



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

5009/1
5009

100 g
1 kg

10,10
48,90

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

5010/4-1
5010/4

100 g
1 kg

10,30
50,00

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

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

5010/3-1
5010/3

100 g
1 kg

9,00
44,85

VIN 13, rassig, frisch und fruchtig

5004/1
5004

100 g
1 kg

10,60
52,30

NT 116, blumig, duftig und Beerenaroma

5008/1
5008

100 g
1 kg

10,55
50,85

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 €

„Alchemy“ heißen Mischpopulationen jeweils mehrerer Hefestämme, die synergistisch mit den Aromavorstufen des Traubenmostes reagieren. Sie geben dem damit vergorenen Wein ein besonders 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 Gärtsicherheit 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.

ANCHOR Spezialitäten



Alchemy I, fruchtig und blumig-estrig

für Riesling, Müller-Thurgau, Kerner und Chardonnay

4995

100 g

13,60

4994

1 kg

65,85

Alchemy II, fruchtig

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

4997

100 g

13,60

4996

1 kg

65,85

Alchemy III

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

4997/2

100 g

13,60

4997/1

1 kg

65,85

Alchemy IV

für lagerfähige Rotweine mit ausgeprägter Fruchtaromatik

4997/4

100 g

13,60

4997/3

1 kg

65,85

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

17,35

4993

250 g

26,55

Exotics NOVELLO

für extrem weiche, vollmundige und aromatische Weine

4993/4

100 g

17,35

4993/3

250 g

26,55

Hefe- nährstoff



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 Gärrende vor ihren eigenen hemmend wirkenden Stoffwechselprodukten.

komplexe Nährstoffe

NOURISH Kombinationspräparat aus Nährsalzen, Heferinde und Thiamin, reich an Aminosäuren, Vitaminen, Überlebensfaktoren
Dos.: 50-70 g/hl

5014

1 kg

28,40

5014/1

5 kg

126,85

FermControl - BIO -

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

5014/5

1 kg

51,75

5014/6

5 kg

251,20

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
(für 100 hl)

7,80

5065

100 g

31,00

5066

500 g

54,30

Diammoniumphosphat

DAP, rieselfähig
Dos.: max. 100 g/hl

5360

1 kg

9,30

5361

5 kg

42,40

5362

25 kg

130,00

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

32,80

5333

25 kg

63,00

Vitamine

Nährsalze (einfache Stickstoff- quellen)



NEU

NEU



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Enzyme für die Wein- bereitung

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

Schliessmann vertritt exklusiv in Deutschland und der Schweiz Enzympräparate unter dem Markennamen **NATUZYM®**. Es handelt sich dabei um Enzyme, die mit Hilfe **nicht gentechnisch veränderter Mikroorganismen** im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren gewonnen werden. Die Präparate sind nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

zur Mazeration



NATUZYM 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
5075/1

100 g
10 kg

10,70
454,55

NATUZYM 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
5084/1

100 g
10 kg

12,10
510,10

zur Kaltmazeration



NATUZYM 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



NATUZYM 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
5075/1

100 g
10 kg

10,70
454,55

zur Hefelyse



NATUZYM L MG

β -Glucanasen 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 Aromafreisetzung



NATUZYM 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

NATUZYM 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
5081/1

100 g
10 kg

20,10
1.156,40

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

1 kg

9,10

5382

25 kg

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



Weinentsäureungskalk

Calciumcarbonat für Most und Maische

5271

1 kg

3,85

5269

5 kg

13,45

5270

25 kg

38,50

KHC zur Feinent säuerung

Kaliumhydrogencarbonat für Jungwein oder Wein

5263

1 kg

8,00

5265

10 kg

58,00

5266

25 kg

126,75

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

64,98
557,91

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

76,19
627,37

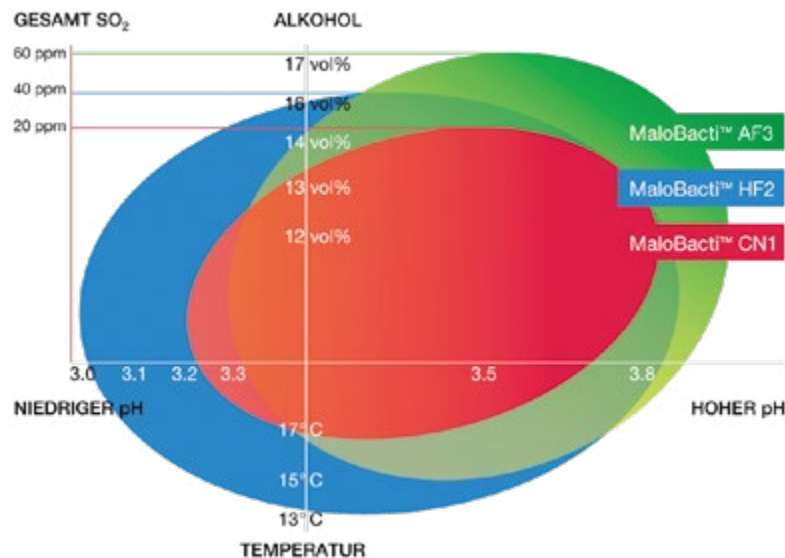
MaloBacti AF3®

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

64,98
557,91



MaloControl®

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

5014/3
5014/4

100 g
1 kg

22,20
95,95

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.

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	1,17
5336	50 g	1,85
5339	1 kg Dose	14,60
5340	1 kg Btl.	10,25
5344	10 kg	63,00
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	32,80
5333	25 kg	63,00

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	23,90
5333/5	23 kg	68,40

KALFIT-Tabletten

selbstauflösende 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	12,50
5332	30 x 15 g	16,30

Ascorbinsäure

Ascorbinsäure - Vitamin C -

Dos.: max. 25 g/hl im Weinstadium

5390	1 kg	auf Anfrage
5392	25 kg	auf Anfrage

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	28,30
------	------	-------

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

5139/2	25 kg	214,75
--------	-------	--------

schwache Toastung

5139/4	25 kg	226,60
--------	-------	--------

mittlere Toastung

5139/7	1 kg	11,80
5139/6	25 kg	226,60

starke Toastung

5139/8	25 kg	226,60
--------	-------	--------

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

3,50

5875

1 kg

14,50

5876

12,5 kg

161,00

Schwefeltablettchen

(ca. 180 Stk. á 5 g) / Eimer

5870

1 Eimer

35,75

SO₂-Lösung 5 %ig

zur Fasskonservierung

5970

1 l

22,60

Fassdichte

für Holzfässer

5881

125 g

2,65

5882

500 g

7,50

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

NEU

NEU

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

Säuerung

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

auf Anfrage

5387

25 kg

auf Anfrage

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

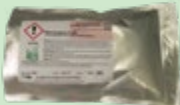
101,20

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

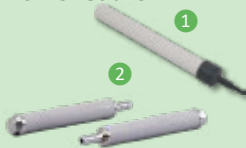
5397

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

19,45

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

5,40

5209

10 kg

38,00

5210

20 kg

44,95

ALBEX-Fructonit

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

5211

10 kg

32,15

5212

20 kg

37,70

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

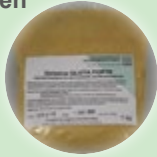
5102

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

9,60

5152

5 kg

46,95

5151

25 kg

210,90

GELA FLOTT, ca. 180 Bloom

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

5156

1 kg

19,10

5155

25 kg

361,40

Pulvergelatine

kaltlöslich
Dos.: 5-10 g/hl

5165

1 kg

14,60

5166

5 kg

71,15

5167

20 kg

253,20

Flüssige Gelatine, 20 %ig

Dos.: 30-50 ml/h

5168

1 kg

8,80

5169

10 kg

52,00

Pflanzliche Eiweiße

VEGEFINE Kartoffelprotein

mit klärender/ adstringenzmildernder Wirkung
Dos.: Moste: 5-40 g/ hl
Weine: 2-10 g/ hl

5180

1 kg

76,10

5181

10 kg

548,50

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

NEU



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

36,95

5296

450 g

23,00

Eieralbumin

KELLER-Albumin

Eiklarpulver zur Milderung von Adstringenz in Rotwein
Dos.: 2-10 g/hl

5149

1 kg

38,65

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

58,80

5175

500 g

97,45

5173

2 kg

323,00

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

9,60

5226

10 kg

88,80

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**



NEU

Kanister-Flügelrührer

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

6675

1 Stück

107,60

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

6681

1 Stück

192,00



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
5248

1 kg
15 kg

16,80
216,00

Schliessmann Pulverkohle GF
Dos.: max. 100 g/hl

5245
5246

5 kg
20 kg

70,35
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
5348
5346

1 kg
10 kg
25 kg

21,40
199,00
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
5113
5114
5114/1

50 g
500 g
1 kg
20 kg

2,50
8,05
15,25
auf Anfrage



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

5121
5109
5110

50 g
500 g
1 kg

6,85
25,70
49,75



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

5122
5107
5108

50 g
500 g
1 kg

9,25
35,40
70,70



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

5111
5112

50 g
500 g

21,00
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
5124/1

50 g
250 g

37,30
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
5124/3

50 g
250 g

28,00
107,10

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

5120/6
5120/5

50 g
1 kg

12,40
98,70

OENO-Tannin TK
Tannin aus Traubenkernen
Dos.:
0,5-3 g/hl Weißwein
0,5-6 g/hl Rotwein

5120
5119
5118

50 g
250 g
500 g

31,00
70,00
136,00

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

5120/1

1 kg

120,99

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

5120/2

1 kg

189,34





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 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

24,00

5369

20 kg

361,35

Gummi arabicum trocken

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

25,75

5373

20 kg

458,00

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

10,55

5366

10 l

84,80

5367

20 l

137,70

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

13,30

5376

10 l

105,60

5377

20 l

175,00

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.

Zitronensäure darf nur zum Schutz gegen Metalltrübungen verwendet werden.

CMC



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

5313

5 kg

54,20

5312

10 kg

97,25

5311

25 kg

218,80

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

Auf Anfrage

5314

10 l

Auf Anfrage

5315

20 l

Auf Anfrage

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

Konduktometrie

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 Bestimmung der Weinstabilität kompl. inkl. Magnetrührer

4705

1 Set

1.366,45



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.





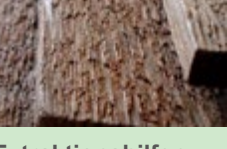
Gebinde

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 **drei Tage**, für Chips etwa drei Wochen und für Würfel und Blöcke **bis zu zwei Monate**.

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	226,60
	mittlere Toastung	5139/7 5139/6	1 kg 25 kg	11,80 226,60
	starke Toastung	5139/8	25 kg	226,60
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 1 kg 25 kg	1,75 9,70 221,65
	schwache Toastung für fruchtig, frische Aromatik	5130/0 5130 5132	100 g 1 kg 25 kg	2,05 10,10 253,85
	mittlere Toastung für würzige Eichenholzaromatik	5135/0 5135 5137	100 g 1 kg 25 kg	2,05 10,10 241,70
	starke Toastung für intensive, schokoladige Röstaromatik	5140/0 5140 5143	100 g 1 kg 25 kg	2,05 10,10 241,95
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 1 kg 25 kg	2,10 9,45 224,70
	starke Toastung	5133/1 5133	1 kg 25 kg	12,40 258,65
	HOLZBLÖCKE aus französischer Eiche für tiefgründige Eichenholzaromatik mittlere Toastung	5141 5141/1	1 kg 25 kg	17,40 387,95
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 1 kg 25 kg	2,85 17,40 387,95
	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 1 Stück	11,75 5,50
Staves 96 x 4,7 x 0,7 cm 	Barrique-Socke aus Baumwolle Länge: ca. 1 m, für ca. 400 g Chips	5129/2	1 Stück	11,70
	Barrique-Socke , gefüllt mit 225 g Holzwürfeln, mittlere Toastung Länge: ca. 60 cm, inkl. Schraubhaken aus Edelstahl	5142/3	1 Stück	9,00
	Infusionsrohr aus gelochtem Edelstahl Länge: ca. 60 cm, Ø ca. 4 cm, für ca. 250 g Chips	5146	1 Stück	134,60

Extraktionshilfen





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

Kaliumsorbat E202
Salz der Sorbinsäure
Dos.: max. 27 g/hl

5300 50 g
5301 1 kg
5303 25 kg

2,80
14,30
265,00

Lysozym

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

5029 250 g

53,00

Filtration

Neben unseren herkömmlichen **Filterschichten** führen wir zusätzlich **ViniFilter** für besondere Ansprüche: **ViniFilter**-Schichten ohne kristalline Silikate ermöglichen eine effiziente und zugleich sehr schonende Filtration mit folgenden Vorteilen:

- weniger Rückhaltung von Farbe und Aromen
- größere Trubaufnahmekapazität, längere Standzeit
- mit zunehmender Erschöpfung kontinuierlich ansteigender Druck bei unverminderter Stabilität
- weniger Tropfverluste, bessere Rückspülbarkeit

Alle Filterschichten
im Format 40 x 40 cm
ohne Löcher



Filterschicht AF 30
Klärfiltration, Schärfe: 5 - 12 µm

6490 25 Stück 60,40

Filterschicht AF 100
Feinklärung, Schärfe: 0,6 - 1,5 µm

6491 25 Stück 65,60

Filterschicht 895, demnächst ST 110
Feinstfiltration, Schärfe: 0,4-0,6 µm

6492 25 Stück 66,15

ViniFilter 100
Schärfe: 0,35 µm

6487 25 Stück 98,30

Filterschicht ST 130
Entkeimungsfiltration, Schärfe: 0,4 - 0,6 µm

6493 25 Stück 78,25

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 8,80
6494 20 kg 85,80

CS-Cell 90
grob, zur Stüttschichtanschwemmung
Dos.: ca. 400 g/m² Filterfläche

6495/2 1 kg 8,45
6495/1 5 kg 31,30
6495 20 kg 82,90

CS-Cell 60
mittel, für Grundwein und Sekt
Voranschwemmung: ca. 800 g/m²
Dauerdos.: ca. 20 g/hl

6496/2 1 kg 8,60
6496/1 5 kg 31,80
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 8,45
6498/1 5 kg 31,30
6498 20 kg 82,90

CS-Cell 10
sehr fein, zur Feinfiltration von Wein
Voranschwemmung: ca. 900 g/m²
Dauerdos.: ca. 40 g/hl

6499/2 1 kg 8,60
6499/1 5 kg 31,70
6499 20 kg 84,80

Schwefelschnitten
- nicht tropfend -
zur Konservierung von Holzfässern

5874 10 Stück 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

SO₂-Lösung 5 %ig
zur Fasskonservierung

5970 1 l 22,60

Fassdichte
für Holzfässer

5881 125 g 2,65
5882 500 g 7,50

Fasspflege



NEU



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

39,90

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

39,90

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

39,90

für Wein

NEU

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

4983

500 g

39,90

NEU

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

4984

500 g

39,90

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

4985

500 g

54,60

Durchgärung

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

5014/5
5014/6

1 kg
5 kg

51,75
251,20

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

42,65
170,31

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

17,80
406,25

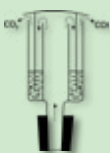
Gelatine GELA FLOTT Bio, ca. 180 Bloom warmlösliche Gelatine für die Flotation, Dos.: 2-8 g/hl in Abhängigkeit vom Gerbstoffgehalt

5156/1
5155/1

1 kg
25 kg

19,40
436,40

Gäraufsätze



DUPLEX-Getränkeschützer

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

7200

3,35

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

7203

5,35

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

7206

9,35

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

7209

19,60

Gärröhren



1

U-förmig aus Plexiglas, - weitere auf Anfrage -

- Gesamthöhe: 15 cm -

Halbvollvol. 70 ml (Ø 20 mm gerader Schaft)

Halbvollvol. 70 ml (Ø 20 mm schräger Schaft)

- Gesamthöhe: 22 cm -

Halbvollvol. 320 ml (Ø 25 mm gerader Schaft)

Halbvollvol. 320 ml (Ø 25 mm schräger Schaft)

7233

7234

7235

7236

12,60

12,60

16,40

16,40



2

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

- Gesamthöhe: 21 cm -

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

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

7227

7229

13,75

14,60

Stopfen

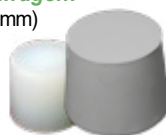


DUPLEX-Stopfen für DUPLEX 1 und 1 A

lebensmittelechtes TPE, rot, Bohrung 17 mm

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

(Ø oben / Ø unten x Länge in mm)



7129

7132

7138

7141

7144

7149

7152

1,95

2,35

2,70

3,60

5,00

7,40

9,60

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

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

Flüssiger Wermut-Aromaextrakt „trocken“

Dos.: ca. 300 ml/ hl

0851

1 l

55,20

0851/5

5 kg

244,80

Flüssiger Wermut-Aromaextrakt „süß“

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

0852

1 l

60,30

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



NEU

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

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

80,00

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

4845

bis 5,2 kg

60,00

Weinessig

Essigmutter

Essigsäurebakterien für die Beimpfung von 1 Liter Wein

5500

100 ml

10,35

Liköre, Destillate, Weinbrände

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

0910

1 l

62,45

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

0912

1 l

66,30

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

0886

25 l

406,20

Karamell zur Färbung

0796

1 kg

17,65

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

Mostanalyse

Mostgewicht, natürl. Alkohol, Gesamtsäure, pH-Wert, Wein-, Äpfel- und Essigsäure, NOPA- und Ammoniumstickstoff, Gluconsäure, Gesamtphenole

Art.-Nr. 71112

Nettopreis
in €

18,65

Jungwein- analysen

Gärungskontrolle

Vorhandener und gesamter Alkohol, Glucose / Fructose / vergärbarer Zucker, Gesamtsäure / pH-Wert, Äpfel-, Milch-, Wein- und Essigsäure

Art.-Nr. 71120

18,65

BSA-Kontrolle

Gesamtsäure / pH-Wert, Äpfel-, Milch-, Wein- und Essigsäure

Art.-Nr. 71121

16,30

Wein- analysen

Gesamtalkohol

Vorhandener Alkohol, vergärbarer Zucker

Art.-Nr. 71309

15,00

Zucker und Gesamtsäure

Glucose / Fructose / vergärbarer Zucker, Gesamtsäure / pH-Wert

Art.-Nr. 71136

15,00

Schwefel und Gesamtsäure

Gesamtsäure / pH-Wert, freie und gesamte schweflige Säure

Art.-Nr. 71135

16,05

Abfüllkontrolle

Vorhandener und gesamter Alkohol, Glucose / Fructose / vergärbarer Zucker, Gesamtsäure / pH-Wert, freie und gesamte schweflige Säure

Art.-Nr. 71131

21,80

Metalle

z.B. Eisen, möglich sind außerdem Kupfer und Calcium

Art.-Nr. 71323

13,65

Wärme-Kälte-Test auf Eiweiß-Stabilität

Art.-Nr. 71326

6,85

Schönungsbedarf Bentonit

Art.-Nr. 71314

9,75/15min

Weinsteinstabilität

Standardisierter, praxisorientierter Test auf Weinsteinstabilität mittels Mini-Kontaktverfahren, möglich ist auch eine Prüfung auf Calcium-Stabilität

Art.-Nr. 71327

15,75

Prüfanalyse Qualitätswein

Art.-Nr. 71140

30,00

Probenmenge: mind. 250 ml

Versandanschrift:

Weinlabor Schliessmann • Hauptstr. 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau

Probenannahme:

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

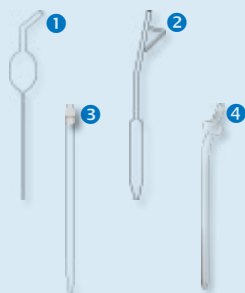
Verkostung mit Beratung: nach Absprache

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

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



Proben-entnahme



Verkostung



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Menge

Nettopreis
in €

Weinheber -spezial- aus Glas¹

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

6269

21,25

Stechheber premium aus Glas²

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

6269/1

17,40

SIMPLEX Stechheber aus Glas, Mundst. a. Kunstst.³

Maße: ca. 50 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 100 ml
Maße: ca. 75 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 180 ml

6270

10,15

6272

13,40

Stechheber Vollglas⁴

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

6279

18,90

Verkostungsglas für Spirituosen

Tulpenform, Markierung bei 2 cl, mit Glasdeckel

9003

6
Stück

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.

Alkohol*

*siehe Seite 19



Dr. Rebelein

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

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

1700

1.495,35

+1020

+1775

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

607,15

+1725

4190/2

111,60

4192/2

111,60

4193/2

111,60

Wasserdampfdestillation POLYDEST

- Schnelldestillation + Spindelung
- Gerät komplett
- anerkannt, sehr genaues Ergebnis in ca. 15 min
- 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)

1260

5.087,00

4190/2

111,60

4192/2

111,60

4193/2

111,60

Bentonit-bedarf

BENTOTEST

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



2500

114,00

BSA-Test (Papierchromatografie)

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

2400

149,50

- inkl. Reagenzien und Verbrauchsmaterial für 100 Tests -

NEU

BSA Kontrolle





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

320,00

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

1212

135,00

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

1220

79,80

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

110,30

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

4351/2

110,30

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

4352/2

110,30

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

4353/2

110,30

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

4354/2

110,30

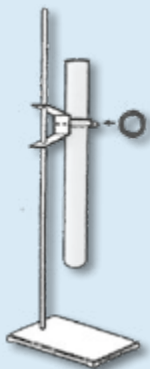
- Messbereich 1,0800-1,1000 g/cm³, Teilung 0,0002

4355/2

110,30

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

+ 80,40

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

mit Poly-Fuß und Flachboden

4525

450x40 mm

11,15

mit Poly-Fuß und Rundboden

4528

460x46 mm

17,45

mit Glasfuß

4530

500x50 mm

36,20

Profi-Set EU-Klasse IIKardanisches 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

4500

360x36 mm

7,80

mit Poly-Fuß und Rundboden

4502

360x46 mm

10,55

mit Poly-Fuß und Flachboden

4508

360x54 mm

14,25

mit Poly-Fuß und Flachboden

4522

400x40 mm

7,15

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

360x36 mm

72,20

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

3920

58,50

**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

43,60

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

4316

36,25

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

1200

333,85

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

1203

643,60

**Füll-
menge****Messkolben „konformitätsbescheinigt“***
zur Füllmengenkontrolle nach der - FPVO -**Art.-Nr.****Volumen**

3220

100 ml

89,75

3221

200 ml

98,00

3222

250 ml

99,25

3225

350 ml

106,00

3226

500 ml

114,00

3228

750 ml

140,75

3229

1.000 ml

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.“



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

Gesamt- säure

... in Weinen und Fruchtsaft:

TITROFIX „Säure“

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

1100

177,50

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

220,00

Kristallstabilität

siehe „Konduktometrie“ auf Seite 10

Kupfer

CUVI-Test

- Schnelltest mit Farbskala
- Ergebnis in 5 min

1300
+1301

36,85

Most- gewicht

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

13,95
23,70
41,30
55,20
24,90

Hand-Refraktometer

deutsche Traubenmostskala, 30-130 °Oe, 0-32 %mas

- Schliessmann, ohne Thermometer 4007
- Schliessmann, mit Thermometer 4005
- Schliessmann, mit automatischer Temperaturkorrektur 4004

109,25
126,50
143,75

Digital-Refraktometer

- Messbereich 30-240 °Oe, 0-53 %mas Extrakt
- automatische Temperaturkorrektur 10-40 °C
- Messung 3 sek., 3 Tropfen Probe, Gewicht 100 g
- **komplett** inkl. Batterien im Etui

4080

476,40

pH-Wert

Brenner-pH-Meter ①

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

4823

265,65

Ersatzelektrode für Brenner-pH-Meter

4824

101,20

WTW-pH-Meter 3110 ②

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

4802

671,00

Ersatzelektrode Sen-Tix 41 (Kunststoff, mit Temperaturfühler)

4820

211,00

Tisch-pH-Meter, InoLab pH 7110 ③

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

4804

679,00

Ersatzelektrode Sen-Tix 61 (Glas, ohne Temperaturfühler)

4805

161,00

Ersatzelektrode Sen-Tix 81 (Glas, mit Temperaturfühler)

4809

247,00

NEU

Elektrodenreinigungslösung (Pepsin/ Salzsäure) 250 ml

0276

44,10

Pufferlösungen für pH-Meter

- pH 4,0; 250 ml 0271
- pH 7,0; 250 ml 0273
- KCl-Lösung, 250 ml 0275

23,40
23,40
31,50

Poly- phenole

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

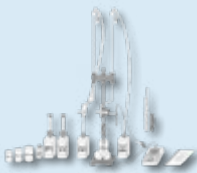
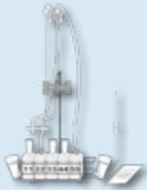
79,20



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

49,15
32,75

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

4370

37,05

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

1102

308,55

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

875,80

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

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

15,25
19,45

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

4620
4625

27,50
14,50

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

4640

85,60

Infrarot-Thermometer③
 mit Ziellaser, -30 °C bis 260 °C

4650

49,90

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

2532

767,40

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

63,00

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

1700
+1024

854,25

Alkohol + Zucker
 inkl. Infrarotbrenner und Leuchtmagnetrührer

1700
+1022
+1775

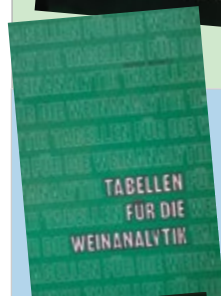
1.942,00

*** 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

2.320,80



Artikelbeschreibung

Moderne Kellereitechnik

Schmidt - 1. Auflage, 2013, 220 Seiten

TECHNOLOGIE DES WEINES

Hamatscheck - Neuauflage, 2015, 478 Seiten

Taschenbuch der Kellerwirtschaft

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

Kellerwirtschaft, Der Winzer Band 2

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

Praktikerhandbuch Oenologie

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

Wein aus eigenem Keller

Vogel - 7. Auflage, 2004, 140 Seiten

Fruchtweine

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

Essig selbst gemacht

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

Aktuelle Weinanalytik

Schmitt - 3. Auflage, 2005, 155 Seiten

Getränke-Analytik

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

Tabellen für die Weinanalytik

Schmitt - 1. Auflage, 1974, 78 Seiten

Blitz-Liköre

Hagmann - 3. Auflage, 2013, 128 Seiten

Von der Frucht zum Destillat

Bartels - 3. Auflage, 2012, 300 Seiten

Obstbrennerei heute

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

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

8071

23,27

8081

74,67

8075

32,62

8072

37,29

8034

30,65

8098

18,60

8087

27,94

8093

18,60

8014

18,32

8026

26,28

8018

3,82

8065

9,25

8040

39,90

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