

2021



Katalog Most & Saft

Alles für die erfolgreiche Obstverarbeitung



OnFarming
Mein digitales Lagerhaus

www.onfarming.at

Das Agrarserviceportal
der Lagerhäuser mit vielen
neuen Funktionen.



FARMHedge

www.farmhedge.at

Die Agrarhandels-
plattform

Foto: © Getty Images

Inhalt

Abbeermaschinen, Obstmühlen und Obstpressen	3 – 6
Obstverarbeitung	7
Hefen und Hefenährstoffe	8 – 10
Enzyme	11 – 13
Gärfixpräparate	14
Klärung und Bentonite	14 – 15
Gerbstoffharmonisierung	16
Aktivkohle und Destillate	16 – 18
Säuren	18
Konservierung	20
Analyse	20 – 22
Filtration	23 – 25
Süßmoststerilisation	26
Behälter und Zubehör	27 – 28
Verschlüsse	29 – 35
Flaschen	36
Kostbarmacher Editionsboxen	38 – 40
Kostbarmacher Flaschen	41 – 42
Kostbarmacher Vorratsgläser	43
Kostbarmacher Gläser und Zubehör	44
Kostbarmacher Rexgläser und Klebeetiketten	45
Kostbarmacher Bier Sortiment	46 – 49
Pumpen und Rührgerät	50 – 51
Pumpen, Verschluss- technik, Etikettierung und Füllung	51 – 52
Niko Obstverarbeitung	53 – 54
Bag in Box und Abfüllgeräte	55
Verpackungen und Zubehör	56 – 57
Reinigungsmittel und Hygiene	58 – 59
Im Garten	62 – 63

Ausgabe: 2021/2022

Herausgeber: RWA Raiffeisen Ware Austria AG. Angebote in teilnehmenden Lagerhäusern und im Lagerhaus Technik-Center, gültig ab März 2021, solange der Vorrat reicht. Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben. Preise sind unverbindlich empfohlene Verkaufspreise. Preise sind Abholpreise. Stattpreise sind bisherige, unverbindlich empfohlene Verkaufspreise. Abgabe erfolgt nur in ganzen Verpackungseinheiten und Haus- haltsmengen. Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Verwendete Fotos sind teilweise Symbolfotos. Bitte um Verständnis, dass nicht immer alle beworbenen Produkte in allen Verkaufsstellen sofort vorrätig sein können. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.lagerhaus.at abgerufen und auf Verlangen unentgeltlich übermittelt werden können.

Selbstgemacht!

Selbst hergestellte Produkte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Immer mehr Menschen finden Gefallen und Geschmack an der Erzeugung von Lebensmitteln.

Auch dieses Jahr wollen wir Sie mit dem neuen Most- und Saft- katalog durch die verschiedenen Verarbeitungssaisonen begleiten und bestmöglich unterstützen. Im aktuellen Katalog finden Sie eine Auswahl an Produkten aus dem aktuellen Sortiment, zahlreiche Verarbeitungsanleitungen und wertvolle Praxistipps. Diese dienen als Hilfestellung und liefern wichtige und wertvolle Hinweise für die Verarbeitung.

Selbstversorgung liegt im Trend!

In der heutigen schnelldrehenden Zeit spricht jeder von gesunder und ausgewogener Ernährung.

Welche Lebensmittel eignen sich mehr dafür wie häuslich oder regional angebautes Obst und Gemüse? Zu Omias Zeiten war es normal, das Gemüse und die Früchte aus dem eigenen Garten zu verarbeiten und zu köstlichen und haltbaren Produkten zu veredeln.

Diesen Trend möchten wir wieder- aufleben lassen und auch die Bedeutung und Wertschätzung gegenüber regionalen Lebensmitteln vermitteln.

Wichtige Tipps zur richtigen Anwendung der Produkte sowie Rezeptvorschläge vervollständigen das Sortiment. Weitere Rezepte und Tipps zum Thema häusliche Verarbeitung finden Sie auf der Homepage von Kostbarmacher www.kostbarmacher.at.

Trauen Sie sich drüber und helfen Sie mit, die alten Traditionen und Rezepte am Leben zu erhalten. Wir wollen Ihnen zeigen, dass die Verarbeitung, mit dem heutigen Wissens- und Technikstand, einfacher denn je ist und auch „Neu- einsteiger“ auf Antrieb köstliche Produkte erzeugen können.

Die bewährten **Verarbeitungs- leitfäden** für Most, Fruchtsaft, Fruchtmaische und Met sollen Sie bei der Planung Ihres Vorhabens unterstützen und etwaige Berüh- rungsängste nehmen.

Das vielfältige Sortiment der Raiffeisen Lagerhäuser bietet für jeden Anwendungsbereich und für jede Betriebsgröße die richtige Lösung. Neben den auf Haushalts- mengen abgestimmten Packungs- größen finden Sie auch Produkte für das Profisegment. Für jeden ist etwas dabei!

Das geschulte Lagerhauspersonal steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung, damit auch Ihre Produk- te bestens gelingen und zu hoch- wertigen, regionalen und köstlichen Lebensmitteln werden.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Spaß beim Selbermachen!

Stefan Mariel, MBA
Produktmanager
Verschlüsse,
Glas & Verpackung,
RWA AG

Dipl.-Ing.
Markus Schätz
Produktmanager
Wein & Obstbau,
RWA AG



Entsteinmaschine | Abbeermaschine

1 | Entsteinmaschine

Geeignet für das Entsteinen von reifem Steinobst wie Kirschen, Marillen, etc. Für ein optimales Ergebnis wird die geeignete Siebtrommel gewählt. Zum Beispiel mit Langschlitz für Kirschen oder Rundloch für Marillen. Die gründlich gewaschenen Früchte werden in den Trichter geleert. In der Trommel erfolgt durch Abrieb die Trennung vom Obststein und dem Fruchtfleisch. Das „passierte“ Fruchtfleisch fällt unterhalb des Gerätes in einen bereitgestellten Behälter, während die Steinkerne seitlich herausfallen.

Leistung: ca. 500 kg/Stunde

Stromversorgung: 230 V

Abmessungen (L x B x H) in mm: 1115 x 510 x 700

Entsteinmaschine	Art. Nr.	Ref. Nr.
ohne Siebtrommel und ohne Untergestell	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Untergestell	Art. Nr.	Ref. Nr.
geeignet für Entsteinmaschine	Auf Anfrage	Auf Anfrage

Siebtrommel für Entsteinmaschine

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ Trommel, geeignet für
Auf Anfrage	Auf Anfrage	Langschlitz-Siebtrommel für Kirschen
Auf Anfrage	Auf Anfrage	Rundloch-Siebtrommel für Marillen

2 | Abbeermaschinen

Typ DMA

Lackierte Abbeermaschine mit Handrad, Abmessungen des Fülltrichters: 900 x 500 mm, Gummiwalzen mit einer Länge von 220 mm.

Art. Nr.	Ref. Nr.
758837	103436

Trommel für Vogelbeeren

Zur Aufrüstung von DMA auf DMA-V.

Art. Nr.	Ref. Nr.
975858	1652124

Typ DMA-V

Siehe Typ DMA, speziell für die Verarbeitung von Vogelbeeren.

Art. Nr.	Ref. Nr.
958561	1636897

Typ DMC

Lackierte Abbeermaschine mit Schnecke, Abmessungen des Fülltrichters: 900 x 500 mm, Gummiwalzen mit einer Länge von 220 mm, Motor 220 V, Leistung: ca. 1500 kg/h.

Art. Nr.	Ref. Nr.
856853	116502

Typ DMCI

Abbeermaschine aus Edelstahl, Abmessungen des Fülltrichters: 900 x 500 mm, Gummiwalzen mit einer Länge von 220 mm, Motor 220 V, Leistung: ca. 1.500 kg/h.

Art. Nr.	Ref. Nr.
758839	103437

Typ DVEP20i

Abbeermaschine aus Edelstahl, mit Fülltrichter (870 x 500 mm), mit Mostauffangwanne und Pumpe 220 V, Trommel aus Edelstahl, Leistung: ca. 1.500 kg/h.

Art. Nr.	Ref. Nr.
964075	1643257



1



Symbolbild:
Verarbeitung, Original ohne Untergestell

2 (DMCI)



2 (DVEP20i)



3



3 | Motorobstmühle MO

Zum Zerkleinern von Äpfeln und Birnen. Mühle und Schneidwerk aus rostfreiem Stahlblech. Einfülltrichter aus Aluminium, einbrennlackiert, Motor (230 V) mit Sicherheitsschalter. Maße (HxBxT): 1.400 x 600 x 530 mm.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Leistung/Stunde
5900313	664805	bis zu 700 kg

4



4 | Obst- und Beerenmühle Baby

Die Mühle ist für Kernobst, Beeren und Trauben geeignet. Der Mülentrichter (420 x 360 mm) besteht aus rostfreiem Stahl. Empfehlung: Verwendung eines Holzstößels zum sicheren Nachdrücken des Obstes.

Art. Nr.	Ref. Nr.
5900312	664813

6



5 | Beerenmühle 101 – speziell für Beeren und Trauben

Wie Typ Beerenmühle Baby nur mit Quetschwalzen ohne Haken.

Art. Nr.	Ref. Nr.
912313	270224

7

FI 20



6 | Schüsselpresse

Die Farbe des Gestells ist eingebrannt und hält dadurch wesentlich besser. Das Druckwerk erlaubt ein Pressen ohne Umstecken der Pressstange und erreicht durch seinen Übersetzungsmechanismus einen merklich höheren Druck als direkte Muttern.

Typ	Korbinhalt	Art. Nr.	Ref. Nr.	Durchmesser Korb
X 1	5 l	5900901	1279033	Ø 15 cm
X 2	10 l	5900920	1279041	Ø 20 cm
X 3	20 l	5900924	664862	Ø 25 cm
X 4	30 l	5900925	664870	Ø 30 cm
X 5	50 l	5900926	664888	Ø 35 cm
1	70 l	5901226	116500	Ø 40 cm

Filtertuch

Filtertuch für Schüsselpresse. Wichtig: 2 Filtertücher pro Schüsselpresse erforderlich.

Filtertuch geeignet	Art. Nr.	Ref. Nr.	Maße Filtertuch
für X 1	5900927	1279058	45 x 45 cm
für X 2	5900928	1279066	50 x 55 cm
für X 3 und X 4	5900929	1049808	60 x 60 cm
für X 5	5900931	1626231	70 x 75 cm
für 1	5901227	116501	95 x 80 cm
nicht speziell	5901445	291564	110 x 110 cm

F20

7 | Obstpresse

Langer Drehhebel für einen hohen Pressdruck. Die Spindel ist aus dem Korb heraus drehbar und ermöglicht ein einfaches Füllen und Leeren. Pressgestell einbrennlackiert. Saftschüssel aus rostfreiem Stahlblech und auch die Druckplatte innen ist mit rostfreiem Stahlblech beschlagen. Erhältlich sind auch Typen mit Nirokorb oder komplett aus Niro (FI 20) - siehe Bilder.

Typ	Korbinhalt	Art. Nr.	Ref. Nr.	Korbinhöhe	Korbdurchmesser
F15	5 l	5900302	1287770	21 cm	14,5 cm
F20	10 l	5900303	664839	32 cm	20 cm
F25	20 l	5900304	1049790	37 cm	25 cm
FI 20	10 l	912317	292369	28 cm	21 cm
FI 20/1	10 l	912319	292370	28 cm	21 cm

Filtersack

Filtersäcke für Obstpresse. 1 Stück Filtersack erforderlich.

Filtersack geeignet	Art. Nr.	Ref. Nr.	Maße Filtersack
für F15	5900307	116499	H 40 x B 30 cm
für F20	5900308	664821	H 60 x B 40 cm
für F25	5900309	1044254	H 70 x B 45 cm



F15



8 | Obstpresse

Unbehandeltes Holz inklusive Presstuch aus strapazierfähigem Polyester.
Becken mit lebensmittelechter Farbe lackiert, komplett montiert.

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Korbinhalt.	Durchmesser Korb	Durchmesser Auffangbecken
OP 6	30427389	1406414	6 l	ø 17,5 cm	ø 27,5 cm
OP 12	30427390	1406415	12 l	ø 24 cm	ø 37 cm
OP 18	30427392	1406416	18 l	ø 25 cm	ø 37 cm
OP 30	30427393	1406417	30 l	ø 27 cm	ø 37 cm

Mit mechanischem Ratschsystem

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Korbinhalt	Durchmesser Korb	Durchmesser Auffangbecken
OP 47	30427397	1406419	47 l	ø 35 cm	ø 37 cm
OP 68	30427394	1406418	68 l	ø 37 cm	ø 40 cm

Mit mechanischem Antrieb durch leichtgängige, robuste Stahlspindel. Zum Verarbeiten von Äpfeln, Birnen usw. Presskorb aus Edelstahl, dreh- und abnehmbare Auffangschale, massiver Stahlrahmen, Becken mit lebensmittelechter Farbe lackiert, einfaches Reinigen, schwenkbares Druckwerk zum besseren Befüllen, komplett montiert.

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Korbinhalt	Durchmesser Korb	Durchmesser Auffangbecken
OP 9	30483553	1499358	9 l	ø 20 cm	ø 28 cm
OP 14	30483554	1499360	14 l	ø 25 cm	ø 28 cm

9 | Presstuch für Obstpresse

Aus strapazierfähigem Polyester

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Maße
für OP 6	30427402	1406424	H 40 x B 30 cm
für OP 12	30427403	1406425	H 46 x B 42 cm
für OP 18	30427404	1406427	H 45 x B 56 cm
für OP 30	30427405	1406426	H 48 x B 77 cm
für OP 47	30427408	1406429	H 64,5 x B 82,5 cm
für OP 68	30427409	1406430	H 85 x B 70 cm

10 | Obstmühle

Sehr stabile Obstmühle zum Aufsetzen auf Saft- und Beerenpressen.
Rostfreier Einfülltrichter. Schneidwerk und Quetschwalze aus Aluminium.
Großdimensionierte Kurbel für optimale Kraftübertragung.

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Maße Einfülltrichter	Fassungsvermögen
OM 7	30427398	1406421	H 30 x B 34 cm	7 l
OM 15	30427399	1406423	H 34 x B 44 cm	15 l

11 | SPEIDEL Obstmühle

Art. Nr.	Ref. Nr.	Leistung/Stunde
9315616	1567186	bis zu 1.000 kg

12 | SPEIDEL Hydropresse

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.
Hydropresse 20 l	30302157	1330503
Hydropresse 40 l	30302158	1330502

8



9



10



11

13 (VSX)



13 (VSPIX)



13 (VSPX)



13 | Hydropressen LANCMAN

Hydropresse zum rationellen und schnellen Auspressen der Maische mit Wasserdruck. Der Druck des einfließenden Leitungswassers presst das Mahlgut von innen nach außen gegen das Korbgitter.

Vorteile: Ohne Strom, ohne Muskelkraft – energiesparend und einfach zu bedienen; leichte Reinigung
Grundausrüstung: Wanne, Korb und Deckel aus Edelstahl; Manometer (1 bis 4 bar)

Typ Lancman VSX

Mit stabilem Dreibein inklusive Transporträdern.

Typ	Korbinhalt	Art. Nr.	Ref. Nr.	Gewicht
VSX 35	35 l	30379227	1371570	28 kg
VSX 55	55 l	30379228	1371578	38 kg
VSX 80	80 l	30379229	1371571	43 kg

Typ Lancman VSPX

Korb ist auf einem Transport-Schwenkwagen angebracht, damit das Gerät bequemer zu transportieren (vier Transporträder, zwei davon schwenkbar) und der Trester leichter zu entleeren ist. Deckel mit Anschluss für 1½" auf Anfrage.

Typ	Korbinhalt	Art. Nr.	Ref. Nr.	Gewicht
VSPX 80	80 l	9082615	1794377	64 kg
VSPX 120	120 l	9082616	1794378	76 kg
VSPX 170	170 l	9082618	1794379	83 kg
VSPX 250	230 l	9085963	1795333	105 kg

Typ Lancman VSPIX

Auch der Transport-Schwenkwagen ist aus Edelstahl. Wagen auf vier Transporträdern, zwei davon 360° schwenkbar. Deckel mit Anschluss für 1½" auf Anfrage.

Typ	Korbinhalt	Art. Nr.	Ref. Nr.	Gewicht
VSPIX 80	80 l	9083686	1794380	64 kg
VSPIX 120	120 l	9083687	1794381	76 kg
VSPIX 170	170 l	9083688	1794382	83 kg
VSPIX 250	230 l	9085979	1795334	105 kg

Zubehör

Filtersack grün - grobmaschig

geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.
Hydropresse 35 l	30373037	1367240
Hydropresse 55 l	9112322	1019521
Hydropresse 80 l	9112323	1019522
Hydropresse 120 l	9112324	1019523
Hydropresse 170 l	9112325	1019524
Hydropresse 230 l	9112326	1019525



Fein-Filtersack weiss

geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.
Hydropresse 80 l	9085973	1795335
Hydropresse 120 l	9085975	1795336
Hydropresse 170 l	9085976	1795337
Hydropresse 230 l	9085981	1795338



Gummimembrane

geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.
Hydropresse 35 + 55 l	9112327	1019526
Hydropresse 80 l	9112328	1019527
Hydropresse 120 + 170 l	9112329	1019528
Hydropresse 250 l	9112330	1019529

Metherstellung

Honig im Wasserbad erwärmen.

Mit Wasser im Gärbehälter verdünnen und gut vermischen.

Zuckergehalt kontrollieren und Säure einstellen.
z.B.: PREZISO Zitronensäure

Für die sichere Vergärung Hefenährstoff zusetzen
z.B.: PREZISO Hefenährstoff Plus B

Anschließend die Hefe rehydrieren und mit dem Honig-Wasser-Ansatz vermischen.
z.B.: PREZISO Hefe Universal, PREZISO Hefe Weiß & Fruchtig

Gärbehälter mit Gärspund verschließen.

Die Gärdauer beträgt ca. 2 – 3 Wochen bei ca. 18 °C.

Nach abgeschlossener Gärung: Absetzen lassen und vom Trub abziehen.

KPS-Kaliumpyrosulfit zugeben, ruhen lassen.

Zuckergehalt und Säure korrigieren.

z.B.: PREZISO Zitronensäure

Für klaren Met – Schönen & Filtrieren

z.B.: PREZISO Tiefenfilterschichten

MET



Saftherstellung

Blätter entfernen, Früchte waschen, maischen

Maische abpressen

Enzymzusatz
z.B.: PREZISO ENZYM Fruchtsaft – 3 h warten

Gelatine zugeben – gut rühren – 30 min warten

Kieselzol zugeben – gut rühren – 30 min warten

Bentonit (50g/hl) zugeben - gut rühren

Absetzen lassen

Vom Trub abziehen

Für klare Säfte – filtrieren
z.B.: PREZISO Tiefenfilterschichten

Pasteurisieren und in Flaschen füllen

Saft



Mostherstellung

Blätter entfernen, Früchte waschen, maischen

Maische abpressen

KPS-Kaliumpyrosulfit zugeben (10 g/hl)

Enzymzusatz
z.B.: PREZISO ENZYM Fruchtsaft – 3 h warten

Mostgelatine zugeben

Bentonit zugeben

Zuckergehalt und Säure bestimmen

Absetzen lassen

Vom Trub abziehen

Zuckergehalt und Säure korrigieren

Hefen z.B.: PREZISO HEFEN: Universal, Weiß&Fruchtig und Hefenährpräparat
z.B.: PREZISO Hefenährstoff Basis B zugeben

Nach der Gärung vom Trub abziehen

KPS-Kaliumpyrosulfit zugeben, ruhen lassen

Gelatine zugeben – gut rühren – 30 min warten

Kieselzol zugeben – gut rühren – 30 min warten

Bentonit zugeben – gut rühren

Wenn der Most geklärt ist (1–2 Tage) abziehen

eventuell Filtrieren
z.B.: PREZISO Tiefenfilterschichten

Fassmost



Schnapsherstellung

Blätter entfernen, Früchte waschen

Einmaischen > Maischefass

pH-Wert bestimmen (Teststreifen, pH-Meter)

Einstellen des pH-Werts (3,0–3,2)
z.B.: Biogen M

Verflüssigung der Maische
z.B.: PREZISO ENZYM Brennmaische

Hefe zugeben –
z.B.: PREZISO HEFEN: Universal, Weiß & Fruchtig, Rot&Fruchtig

Gärkontrolle mit Gärspund

Gärende > Destillation

Fraktionierung: Vorlauf, Mittellauf, Nachlauf

Alkoholbestimmung
z.B.: Alkoholometer

Den Alkoholgehalt mit härtefreiem sowie geschmackneutralem Wasser herabsetzen!

Kühlen:
0°C – 14 Tage
-4°C – 3 Tage

Filtration z.B.: PREZISO Tiefenfilterschichten

Abfüllen und Lagern



1



Hefen

1 | PREZISO Universal

Diese Universalhefe ist ein fructophiler Stamm, der für die sichere und zügige Vergärung von Mosten ausgezeichnet geeignet ist. Universal zeichnet sich dabei durch Aroma- und Fruchtschonung aus. Die fructophilen Eigenschaften gewährleisten eine unkomplizierte Fermentation und sichere Endvergärung. Universal eignet sich auch vorzüglich zum Einsatz bei Gärstockungen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973968	1651724	100 g
973247	1651731	500 g

2



2 | PREZISO Weiß & Fruchtig

Um einem Most ein typisches und sortenreines Aroma zu verleihen, eignet sich diese Hefe besonders gut. Das natürliche Bouquet wird mit floralen Noten und einem eleganten Geschmack unterstützt. Für die Produktion von leichten, fruchtigen Obstweinen und für die Unterstützung von Frucht nuances bei gehaltvollen Mosten.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9117611	1024465	100 g
973238	1651725	500 g

3



3 | PREZISO Rot & Fruchtig

Diese Rotweinhefe wurde speziell für die Produktion von Rotweinen, die durch ihr Aroma bei gleichzeitig guter Farbausbeute und ausbalancierter Tanninstruktur überzeugen, selektioniert. Durch die Fähigkeit der Vergärung bei tieferen Temperaturen kann das Aroma zusätzlich im Wein gehalten werden. Unterstützt das Sortenaroma, sowie die Ausprägung von Noten nach roten Beeren.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973967	1651723	100 g
973243	1651726	500 g

4



4 | PREZISO Sekt

Diese Sektheife wird für folgende Aufgaben empfohlen: für die zweite Gärung bei der Versenkung und zur Erzeugung von sortentypischen, finessenreichen Weinen, die von natürlichen Traubenaromen und Terroir geprägt sind, sowie für den Neustart von schleppenden oder stecken gebliebenen Gärungen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973249	1650009	500 g

5



5 | PREZISO Weiss & Blumig

Die Hefe ist für die gekühlte Vergärung geeignet und speziell selektioniert um Weinen eine intensiv blumige Note zu verleihen. Das Geschmacksprofil zeichnet sich durch eine besonders harmonische Charakteristik aus. Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für frische Weißweine.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9367843	1145802	500 g

6



6 | PREZISO Unique

Diese Weissweinhefe ist für die moderne Weinstilistik – „Unique“ ein speziell selektionierter Hefestamm für hochwertige Weißweine, aus kaltmazerierten Trauben. Das sortentypische, aromatische Profil wird erhöht und verleiht dem Wein ein breites Spektrum an Aromen welches von einzigartigen Frucht nuances bis hin zu sensorischer Mineralität reicht.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9367845	1145803	500 g

7



7 | PREZISO Weiß & Komplex

Diese Hefe zeichnet sich durch ihre Aromaunterstützung in Richtung reifen tropischen Früchten und die Eignung zum Schutz der Aromen durch die Möglichkeit einer gekühlten Vergärung aus. Bei fruchtigem Most mit vollem Körper und Schmelz ist sie die Hefe der Wahl. Geeignet auch für Obstweine, die im Barrique reifen sollen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973232	1651733	500 g

8 | OESTREICH Reinzuchtheife Bouquet

Ideale Hefe für den Hausweimbereich. Vergärt hohe Mostgewichte, dadurch sind Alkoholwerte über 14% Vol. möglich. Gute Kaltgäreigenschaften. Einsatzbereiche: Äpfel und Birnen, Beeren, Steinobst, Trauben und sonstige Rohstoffe.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673636	641530	15 g für 100 l	673638	641555	100 g für 600 l
673637	641548	50 g für 300 l			



8

9 | OESTREICH Reinzuchtheife WF-Brennerei

Spezielle Brennereihefe mit guten Kaltgäreigenschaften und hoher Alkoholverträglichkeit sowie hervorragender Bouquetausbildung. Bildet nur geringe Mengen an höherwertigen Alkoholen aus und vermeidet so scharfe Brände.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673627	641241	100 g	674180	641258	500 g



9

10 | ERBSLÖH Oenoferm® X-thiol

Alkoholtolerante Hybrid-Hefe für exotische Aromen. Vielschichtiges Aromaprofil mit hoher Ausdrucksstärke.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9377039	1214207	500 g

11 | ERBSLÖH Oenoferm® X-treme

Intensive und reintonige Aromatik mit würzigen, frischen und fruchtigen Noten.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9251784	1522444	500 g

12 | ERBSLÖH Oenoferm® Freddo

Gärstarke Hefe für die Kaltgärung. Aroma-Intensivierung und Förderung der Sorten-Typizität.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9109404	1225795	100 g
9109405	1031395	500 g

13 | ERBSLÖH Oenoferm Bio® – Selection Klingelberg

Zertifizierte biologische Trockenreinzuchtheife, für terroirbetonte Weine.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9052375	1225792	500 g

14 | ERBSLÖH Spiriferm

Speziell selektionierte Brennereihefe für rasche Angärung, reintoniges und vollständiges Durchgären.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
709332	292533	100 g	709331	292534	500 g

15 | ERBSLÖH Spiriferm Arom

Spezielle Brennereihefe zur Aroma-Intensivierung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
938336	1626285	500 g



10



11



Hefennährstoffe

1 | PREZISO Hefennährstoff Basis B

Basisnährstoff für den sicheren Start der alkoholischen Gärung. Für blanke Moste und nicht optimale Gärbedingungen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9117618	1024469	1 kg	9117619	1024471	10 kg

2 | PREZISO Hefennährstoff Plus B

Hefennährstoff Plus B ist ein Nährstoff für die bestmögliche Versorgung der Hefe bei der Erzeugung von Qualitätsprodukten. Besonders zu empfehlen bei stark geklärten oder flotierten Mosten und nicht optimalen Gärbedingungen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9117620	1024472	1 kg	9208022	1566937	10 kg

3 | ERBSLÖH VitaFerm® Bio

Der erste bio-zertifizierte Hefennährstoff 100 % biologischen Ursprungs.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9159252	1368669	1 kg	30405176	1391756	10 kg

4 | ERBSLÖH Vitamon® Liquid

Flüssiger Hefennährstoff zur kontinuierlichen Dosage.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
30200085	1255833	10 kg

5 | ERBSLÖH Vitamon® Combi

Kombination von Diammoniumphosphat und Vitamin B1 (Thiamin).

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
431445	103428	1 kg	9052357	1368659	15 kg

6 | ERBSLÖH VitaDrive® F3

Biologischer Mobilisator zur Hefe-Rehydratisierung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9109424	1225982	1 kg	9381455	1410186	10 kg

7 | ERBSLÖH VitaDrive® ProArom

Biologischer Nährstoff zum Schutz der Hefe und des Weinaromas.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
30295015	1323714	1 kg

8 | ERBSLÖH VitaFerm® Ultra F3

Multi-Nährstoffkomplex

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9109426	1213813	1 kg	9425728	1368674	10 kg

9 | ERBSLÖH Vitamon® CE

Hefennährstoff für stark vorgeklärte Moste

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9109427	1225983	1 kg	9367708	1368671	10 kg

10 | OESTREICH Hefenahrung

Kombination von Diammoniumphosphat und Vitamin B1

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673639	641563	15 g für 100 l	674191	641571	50 g für 300 l
674192	641589	100 g für 600 l			



Enzyme

1 | PREZISO Enzym Fruchtsaft

Ist ein flüssiges, pektolytisches Fruchtsaftenzym für die Herstellung von klaren Fruchtsäften! Geeignet für Kern- und Steinobst für den vollständigen Pektinabbau. Das Enzym erhöht die Ausbeute bei gleichzeitiger Verkürzung der Presszeit!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9251823	1522461	250 g

2 | PREZISO Enzym Klärung

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Mostbereitung, für die bessere Klärung der Moste und zur Erhöhung der Ausbeute. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Mosten aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973957	1651729	100 g
9075674	1024690	500 g

3 | PREZISO Enzym Klär Plus

Klär Plus ist ein pektolytisches Enzympräparat zur besseren Klärung der Moste und zur Erhöhung der Ausbeute unter schwierigen Bedingungen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9117608	1024461	100 g
9117609	1024463	500 g



1



2



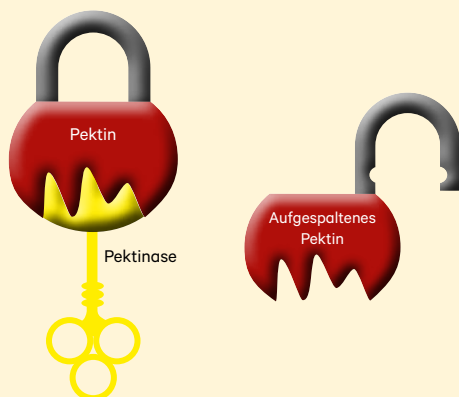
3

Enzyme halten die Welt in Drehung

Enzyme sind Eiweißstoffe, die bestimmte Stoffwechselreaktionen beschleunigen. Sie sind lebensnotwendig und kommen überall in der Natur vor. Ohne Enzyme würden die meisten biochemischen Reaktionen nur sehr, sehr langsam ablaufen. So wäre zum Beispiel die menschliche Verdauung ohne die Hilfe von Enzymen viel zu langsam und wir würden verhungern.

Um bereits am Namen erkennen zu können, dass es sich um Enzyme handelt, enden deren Bezeichnungen auf „...ase“. Zum Beispiel spaltet eine „Pektinase“ Pektin oder eine „Amylase“ Amylum (Stärke). Es gibt mehrere zehntausend unterschiedliche Enzyme. Sie alle arbeiten hochspezifisch und steuern nur eine bestimmte Reaktion.

Man kann sich die Vorgehensweise von Enzymen anhand eines Vorhängeschlosses mit zugehörigem Schlüssel vorstellen (siehe Grafik). Das Enzym ist der Schlüssel und das Schloss die biologische Substanz, die durch das Enzym verändert wird. Der Schlüssel passt nur in ein gewisses Schloss – trifft er auf ein anderes Schloss, kann er dieses weder öffnen noch schließen.



Für die Praxis bedeutet das, dass z.B. Pektinase nur Pektin abbauen kann und sonst nichts! Die Pektinase baut so lange Pektin ab, bis keines mehr im Substrat vorhanden ist. Je mehr Enzym vorhanden ist, desto schneller kann das Pektin abgebaut werden (Je mehr Schlüssel, desto schneller werden die Schlösser geöffnet).

In der Obstverarbeitung und Weinbereitung verwendet man Enzyme für:

- höhere Saftausbeute beim Pressen
- bessere Klärung (Entschleimung) des Saftes
- Erhöhung der Aromausbeute
- Unterstützung bei der Auslaugung von Extraktstoffen und Aromavorstufen bei der Maischestandzeit
- Verbesserung der Filtrierbarkeit.

Zwei neue Preziso-Produkte

Mit den Produkten Preziso Enzym Brennmaische und Preziso Enzym Fruchtsaft bieten die Lagerhäuser zwei neue Flüssigprodukte speziell für die Obstverarbeitung an. Wie der Name verrät, handelt es sich um Enzyme für die Fruchtsafterstellung (Entschleimung des Presssaftes) bzw. für die Brennmaischeherstellung (Verflüssigung der Maische). Die hochaktiven Spezialenzyme ergänzen die praxisbewährten Enzyme der Preziso-Familie.

Enzyme: Kurz zusammengefasst

Enzyme erledigen nur ihre sehr spezifische Aufgabe und tun nichts anderes. In diesem Fall gilt wirklich „Mehr hilft mehr“
-> Je mehr Enzyme vorhanden sind, desto schneller verläuft die Reaktion. Eine Überdosierung ist nicht möglich.

Tipps

Trubstoffe im Apfelsaft setzen sich bei der Entschleimung nicht ab? Durch den Einsatz von Klärungsenzymen wie PREZISO Enzym Klärung können Pektine abgebaut werden.

4



4 | PREZISO Enzym Extraktion

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Mostbereitung, zur Unterstützung der Auslaugung von Extraktstoffen und Aromavorstufen bei der Maischestandzeit. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Mosten aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973966	1651728	100 g
9075676	1024689	500 g

5



5 | PREZISO Enzym Aroma

β-Glucosidasepräparat für die Mostbereitung, um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen. Kann in der abklingenden Gärung angewendet werden. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Mosten aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973965	1651734	100 g

6



6 | PREZISO Enzym Mazeration Rot

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Mazeration und Extraktion bei der Obstweinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten optimiert. Gentechnikfrei und für die Erzeugung von Mosten aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
973963	1651727	100 g
9076058	1024688	500 g

7



7 | OESTREICH Pektinase

Erhöht die Ausbeute an frei ablaufendem Most, verbessert die Farb- und Aromaausbeute und beschleunigt die Saftklärung. Erleichtert die Beseitigung des Trubes und reduziert dadurch schädigende Keime im Most.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673642	641787	10 g für 100 l	674204	641795	30 g für 300 l
681885	641434	50 g für 500 l			

9



8 | ERBSLÖH Fructozym® P

Universelle Pektinase. Vollständiger Pektinabbau in Kernobst- und Buntsäften. Abbau von Araban in Apfel- und Birnensäften. Dosage: je nach Obstart 5-200 ml/1.000 l

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
938345	1626280	1 kg

9 | ERBSLÖH Fructozym® Color

Säurestabile Pektinase für Buntsäfte. Herstellung farbintensiver und farbstabiler Buntsäfte und Buntsaftkonzentrate. Intensive, aber schonende Maische-Enzymierung ohne schädigende Kolloide. Rasche Depektinisierung mit zusätzlichen filtrationsfördernden Eigenschaften. Dosage: Maische 50–300 ml/1.000 l, Saft 5–50 ml/1.000 l

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
938339	1626278	1 kg

10 | Erbslöh Trenolin® FastFlow DF

Flüssiges Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau bei pektinreichen Rohstoffen und somit bessere Pressbarkeit, sowie zur Verbesserung der Filtration. Depsidasefrei.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
30451780	1423947	100 g	9208477	1214150	1 kg

11 | Erbslöh Trenolin® Mash DF

Flüssiger hochaktiver Pektinasekomplex für das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“ und die Freilegung von Aromavorstufen. Depsidasefrei!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
945955	1225970	100 g	917658	1225969	1 kg

12 | ERBSLÖH Trenolin® Frio DF

Flüssiges Spezialenzym zum effektiven Pektinabbau bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C! Depsidasefrei.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9120907	1028774	100 g	9120906	1028773	1 kg



11



13

© Erbslöh

Enzyme für Brennmaische

1 | PREZISO Enzym Brennmaische

Ist ein flüssiges, pektolytisches Enzympräparat mit speziellen Mazerationseigenschaften. Die Vergärung und die Destillation werden dadurch wesentlich erleichtert. Das Enzym erhöht die Ausbeute und verhindert die Bildung eines Maischehutes.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9251822	1522460	250 g

2 | ERBSLÖH Distizym® FM-TOP

Pektinase mit verstärkter mazerierender Wirkung für den optimalen Aufschluss von Obstmaischen aus hartfleischigen Früchten, Knollen und Wurzeln. Ideal als ergänzende Enzymierung bei Birnen- und Quittensaft zur Förderung der Selbstklärung.
Dosage: 4–30 ml/100 kg

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
499699	292484	100 g	692746	1626276	1 kg



1



2

© Erbslöh

3 | OESTREICH Verflüssiger Brennerei

Hochkonzentriertes und speziell an die Anforderungen der Obstbrennerei angepasstes pektolytisches Enzympräparat für den optimalen Aufschluss von Brennmaischen. Bewirkt eine sichere Verflüssigung der Maische, erleichtert das Angären und gewährleistet vollständiges Durchgären für eine optimale Alkoholausbeute bei maximaler Qualität der Brände.
Dosage: je nach Obstsorte 3-10 ml/hl Maische

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673631	641472	100 g	674183	641480	500 g



3



4

4 | OESTREICH Verflüssiger Spezial Brennerei

Hoher Pectinasegehalt und starke Cellulaseaktivität. Einsatz: Kernobst (auch für Quitten), Vogelbeeren, Topinambur und holzige Ausgangsmaterialien.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
721502	1049717	100 g

1



2



3



Tipp

Bereits filtrierter blanker Most wird in der Flasche trüb?
Oft ist erhöhter Eiweißgehalt die Ursache. Durch zugegebenes Bentonit kann überschüssiges Eiweiß aus dem Saft oder Most entfernt werden.

Gärfixpräparate

1 | OESTREICH Gärfix für Stein- und Beerenobst

Hefe-Enzympräparat für Stein- und Beerenobstmaischnen. Gewährleistet eine sichere Verflüssigung und vollständige, fehlerfreie Vergärung. Stärkemoleküle werden verzuckert. Schaumbildung wird gebremst. Dosis: 50 g/hl Maische

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
692307	1049675	100 g	674162	641118	500 g
673623	641100	250 g	674163	641159	2,5 kg

2 | OESTREICH Gärfix für Kernobst

Hefe-Enzympräparat für Kernobstmaischnen. Gute Verflüssigung auch bei schwierigen Obstsorten mit sehr hohem Gerbstoffgehalt (Mostbirnen). Garantiert eine vollständige, fehlerfreie Vergärung. Stärkemoleküle werden verzuckert. Schaumbildung wird gebremst. Dosis: 50 g/hl Maische

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
692805	1049683	100 g	673625	641142	500 g
673624	641134	250 g	674177	641126	2,5 kg

3 | OESTREICH Gärfix Spezial

Hefe-Enzympräparat für die Verflüssigung und Vergärung von Topinambur-, Vogelbeeren-, Enzian-, Quitten- und Schlehenmaischnen. Stärkemoleküle werden verzuckert. Schaumbildung wird gebremst. Dosis: 75 g/hl Maische

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
695704	1049691	150 g	753544	1049709	300 g

Klärung | Bentonite

1 | ERBSLÖH NaCalit® PORE-TEC

Premium Na/Ca-Bentonit. Intensivere und selektivere Adsorption von Eiweiß und Kolloiden. Starke Klärwirkung auch bei Problemfällen und hohen pH-Werten. Für Fruchtsaft, -wein und Essig.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
429837	424622	1 kg	430819	103417	5 kg
429845	103418	20 kg			

1



2 | ERBSLÖH Seporit PORE-TEC

Speziell granulierter Mostbentonit.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
430074	292617	20 kg

3 | ERBSLÖH ErbiGel® Liquid

Sauer aufgeschlossene, flüssige Gelatine

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9273633	1568256	1 l
9273634	1568255	10 l

4



5



4 | ERBSLÖH LittoFresh® Origin

Reines Pflanzenprotein zur Schönung und Klärung von Most und Wein.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
30295009	1323721	1 kg	30300725	1328851	15 kg

5 | ERBSLÖH ErbiGel®

Wirtschaftliche Klärung und Phenolstabilisierung. Anforderungsgerechte, mittelbloomige, sauer aufgeschlossene Gelatine. Einsatz in Verbindung mit Kieselösol.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
429878	424697	1 kg	668092	292499	25 kg

6 | OESTREICH Calcium-Bentonit

Perliert. Zur Klärung und Eiweißentfernung im Most. Einsatz im Frucht- und Rebwein-Bereich möglich.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
674200	641761	1 kg

7 | OESTREICH Spezialgelatine

Aufbereitete Gelatine für die Klärschönung in Kombination mit Kieselsol.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
674201	641712	20 g	673640	641720	100 g

8 | OESTREICH Schönungsmittel

Für 2 x 60 l Saft, enthält die Packung Gelatine, Kieselsol u. Bentonit für die Klärung von Fruchtsäften. 60 l trüber Apfelsaft werden geklärt und ergeben mind. 50 l blanken Saft.

Anwendungsschritte:

- (1) Gelatine zugeben, (2) gut verrühren, (3) ca. 30 min. Wartezeit, (4) Kieselsol zugeben,
- (5) gut einrühren, (6) ca. 30 min. Wartezeit, (7) Bentonit in der 5-fachen Wassermenge vorquellen,
- (8) überstehendes Wasser ausgießen, (9) vorgequellter Bentonit gut in den Saft einrühren,
- (10) absetzen lassen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673646	641894	25 g Gelatine + 100 ml Kieselsol + 80 g Bentonit



9 | OESTREICH Kieselsol 30%

Alkalisch. Für die Klärschönung in Kombination mit Gelatine.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
674202	641738	0,25 l	673641	641746	0,5 l

Expertentipp

Prinzip einer Schönung

Grundvoraussetzung jeder Art von Schönung ist es, dass sowohl das verwendete Schönungsmittel als auch der unerwünschte Weinhaltstoff nach der Schönung im Schönungsstrub wiederzufinden sind. Im Schönungsstrub ist das gesamte Schönungsmittel wieder zu finden. Vereinfacht gesagt, ist das Prinzip einer Schönung in den meisten Fällen ein Ladungsausgleich. Ein Schönungsmittel mit positiver Ladung bindet Trubbestandteile, die negativ geladen sind. Durch das Zusammenprallen beider Stoffe kommt es zu einer spezifischen Gewichtserhöhung, und das Kolloid sinkt zu Boden. Somit ist sowohl das Schönungsmittel als auch der auszuscheidende Stoff gebunden. Durch Abzug vom Schönungsgeläger mit gleichzeitiger Filtration erfolgt die Trennung vom Getränk. Der Flockungsverlauf erfolgt innerhalb weniger Stunden. Nach weiteren zwei bis drei Tagen wird sich der abgesetzte Schönungsstrub am Fassboden kompakt komprimieren.

Klärschönung

Am häufigsten findet in der Obstwein-Produktion die Klärschönung Anwendung. Bei störenden Gerbstoffen können durch die richtige Wahl des Schönungsmittels diese beseitigt bzw. abgerundet und harmonisiert werden. Wenn nach Abschluss der Gärung (Clinitest) der Most

keine Anzeichen einer Klärung zeigt, so kann nach Abzug vom Hefedepot mit einer Schönung eine Klärung herbeigeführt werden. Zu diesen Klärmitteln zählen Gelatine, Hausenblase, Eiweiß, Kombinationspräparate und unter bestimmten Voraussetzungen auch Bentonit.

Bentonit als Schönungsmittel

Anwendungszeitpunkte

Bei der Süßmostbereitung wird Bentonit im Zuge der Kieselsol-Gelatine-Schönung angewendet, indem man zum Schluss 50–100 g/100 l Bentonit beigibt. Dies garantiert, dass bei der Erhitzung (Röhren- oder Plattenwärmetauscher) kein thermolabiles Eiweiß ausfallen kann.

Vor der Gärung

50 – 150 g/100 l in den Entschleimtank beigemischt, unterstützt das Absetzen des Trubes und die Bindung von Eiweiß. Eine frühzeitige Entfernung von Eiweiß ist von Vorteil, da eine spätere Bentonitschönung im vergorenem Getränk die Farb-, Geruchs- und Geschmacksstoffe angreift. Besonders deutlich wird dies bei höheren Aufwandmengen. Durch den Abzug vom Entschleimungsstrub kommt es wieder zur Trennung.

Anwendungsmengen für Bentonit

Die gesetzliche Höchstmenge liegt bei 400 g/100 Liter. In der Obstweinbereitung sind diese hohen Werte im Normalfall nicht notwendig. Leichte Schönung: 50 –100 g/100 l Mittlere Schönung: 100 –200 g/100 l Starke Schönung: 300 –400 g/100 l

Für die Praxis gilt daher:

Frühzeitige Trennung des Eiweißes aus dem Getränk, am besten während des Entschleimens, denn dadurch erreicht man:

- Frühzeitige Eiweißstabilität
- Geringeren SO₂-Bedarf durch die Entfernung von Schwefelbindern (Polyphenoloxidasen)
- Reintönigere Säfte – vor allem bei hohem Anteil an faulem Obst
- Raschere Eiweißbindung, da die Fruchtsäuren noch stärker vorhanden sind und die Reaktion rascher abläuft

1



© Erbslöh

Gerbstoffharmonisierung

1 | ERBSLÖH Gerbinol® CF

Gerbstoffadsorbens auf Basis von Gelatinen, Silikaten und Hausenblase. Kaseinfrei!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9135368	1225767	1 kg	9060340	Auf Anfrage	5 kg

2 | ERBSLÖH Gerbinol® Super

Hochwirksames Gerbstoff-Adsorptionsmittel aus verschiedenen Spezialproteinen zur Abrundung, Korrektur und Entfernung von unangenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
431411	103406	1 kg

3 | ERBSLÖH HarmoVin® CF

Gerbstoffadsorbens auf Basis von Gelatinen, PVPP und Silikaten. Kaseinfrei!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9060345	1225779	1 kg	9060344	Auf Anfrage	10 kg

6



© Erbslöh

4 | ERBSLÖH SensoVin®

Spezielles Top-Adsorbens für die einwandfreie Sensorik. Geschmacksharmonisierung, Aufhellung und Auffrischung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
709330	292616	1 kg	709329	292614	10 kg

5 | ERBSLÖH Kal-Casin Leicht löslich

Spezielles Kalium-Caseinat zur Verminderung hoher Polyphenolgehalte, Bittertöne und Bräunungsreaktionen, die Geruchs- und Geschmacksstörungen hervorrufen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
429654	103411	1 kg	30298319	1326050	15 kg

6 | ERBSLÖH Ising-Clair Hausenpaste

Hausenblasegel zur schonenden Klärung. Volle Wirkung auch bei hohen kolloidalen Trubstoffgehalt, hohen pH-Werten und niedrigen Schönungstemperaturen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
428755	119123	1 kg	697022	103410	10 kg

1



2



Aktivkohle

1 | OESTREICH Aktivkohle GE

Granulierte Aktivkohle zur Korrektur von Geruchs- und Geschmacksfehlern in Wein und Branntwein. Zur Geschmacksharmonisierung und Abrundung von jungen Bränden.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
681883	610535	250 g

2 | OESTREICH Aktivkohle FA

Granulierte Aktivkohle zur Korrektur von Farbfehlern in Wein und Branntwein.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
681884	1643415	250 g

3 | ERBSLÖH Granucol® GE

Selektive Aktivkohlepellets. Zur Gerbstoff-, Phenolreduzierung und Adsorption unerwünschter Geruchs- und Geschmacksstoffe.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
430116	119115	1 kg	709290	292716	10 kg
30442030	1416950	5 kg			



4

4 | ERBSLÖH Granucol® BI

Selektive Aktivkohlepellets. Zur Gerbstoff-, Phenolreduzierung und Adsorption unerwünschter Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie zur Beseitigung von Hochfarbigkeit.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
430108	103407	1 kg	709288	292509	10 kg



5

5 | ERBSLÖH Granucol® FA

Selektive Aktivkohlepellets. Zur Gerbstoff-, Phenolreduzierung und Beseitigung von Farbveränderungen durch Bräunungsreaktionen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
431395	119107	1 kg	709289	292510	10 kg

Destillate

1 | OESTREICH Biogen M

Fruchtsäurekonzentrat zur Absenkung des pH-Wertes in Obstmaischen. Verhindert Fehlgärungen und fördert die Aromabildung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673628	641373	1 l	674182	641381	5 l
682167	641399	10 l			

2 | TM Brennerei Säureschutz flüssig

Hochkonzentriert, zur Säuerung der Brennmaische um unerwünschtes Bakterienwachstum und die Bildung von Essigsäure, Milchsäure und Acrolein zu verhindern. Der pH-Wert der Maische soll auf 3–3,2 abgesenkt werden. Dosierung: 100–300 ml /hl Maische.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
858563	1027601	1 kg	858562	1027602	6 kg

3 | Erbslöh pH-Senker

Flüssige Säure-Kombination zur Ansäuerung von Obstmaischen. Zulässig nur im Brennereibereich!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
709176	1758826	1 kg	30603614	1709573	10 kg



3

4 | OESTREICH Schaumweg

Silikon-Antischaumkonzentrat, verhindert das Aufschäumen der Maische beim Brennen. Schaumweg kann bereits zu Beginn der Gärung zugegeben werden, vermindert die Schaumbildung und ermöglicht so höheres Befüllen der Maischebehälter.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
681880	610931	0,5 l	673630	641449	1 l

© Erbslöh

5



5 | OESTREICH Likörkräuter Magenfreund

Zur Herstellung eines bekömmlichen, wohlschmeckenden Magenbitters.
Dosage: 20 g/l.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
753749	1049774	40 g

1



6 | ERBSLÖH DistiPur®

Spezialprodukt zur Bukettharmonisierung von klaren Destillaten.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
30211714	1265907	150 g
Auf Anfrage	Auf Anfrage	25 kg

2



Säuren

1 | Äpfelsäure E296

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9251826	1522464	1 kg

2 | L(+) Ascorbinsäure E300

Vitamin C. E 300 für Lebensmittel. Reines Vitamin C zum Schutz vor Oxidation, zur Aromastabilisierung und zur Vorbeugung von UTA.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
681891	611368	20 g
681888	611376	100 g
9251828	1522467	1 kg

3



3 | Mostmilchsäure

80% hell. Zur Säurekorrektur in Obst- und Beerenweinen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
674195	641621	0,250 l
674196	641639	0,5 l
9263891	1534667	1 l
9263894	1534669	5 l
756429	103376	20 l

4



4 | Zitronensäure E330

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9251824	1522462	1 kg
9393379	1186918	5 kg
668120	1370006	25 kg

Tipp

Mein Most schmeckt fad, da er zu wenig Säure hat, was kann ich tun?

- 1.) Mit säurehaltigeren Most verschneiden
- 2.) Säuren wie Apfel-, Wein-, Zitronen- oder Mostmilchsäure einsetzen.

Der Most wird nach der Gärung braun und verändert seinen Geschmack?

Dann wurde bei der Bereitung der Apfelmost kein Schwefel eingesetzt.

Durch Einsatz von PREZISO KPS wird der Most vor Oxidation geschützt.

Mein Most schmeckt scharf und hat einen leichten Klebstoffgeruch?

Verantwortlich sind Essigbakterien, leider gibt es keine Möglichkeit flüchtige Säure zu entfernen. Daher immer auf einen hohen Gehalt an freiem SO₂ achten.

Mein Apfelmost ist zu sauer. Was kann ich tun?

Die einzige Möglichkeit ist die Verschneidung mit säurearmen Mosten oder Wasser.

Auf meinem Most bildet sich eine weiße Schicht?

Wenn Fässer nicht spundvoll gehalten werden, kann es zu Kahmhafen (luftliebende Bakterien) kommen. Ein hoher Alkoholgehalt erschwert die Vermehrung der Bakterien.

oestreich

Kompetenz und Zuverlässigkeit

Laborchemikalien, Laborbedarf
Brennerei- und Kellereibedarfsartikel
Produkte für die Getränkebehandlung
Analysesysteme für Brenner und Winzer
amtlich anerkanntes Wein- und Bodenlabor



1



Konservierung

1 | KPS - Kaliumpyrosulfit

Zur Schwefelung von Wein, Most und Fruchtsäften. Vor dem Füllen empfehlen wir den genauen Bedarf durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen. Dosage – Auf eine korrekte Verteilung ist zu achten:
 Maische: 5 - 15 g/100 l
 Most: ca. 10 g/100 l
 Jungwein: 10 - 15 g/100 l

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
9106645	1021265	10 g
9071612	1021264	1 kg

3



2 | OESTREICH Kaliumsorbit

E 202 für Lebensmittel. Schützt vor Nachgärungen und Schimmelpilzen bei der Flaschenfüllung von Weinen. Dosage: 20 g/hl Wein.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
682000	641688	20 g

3 | OESTREICH Konservierungsstoff

Zur Haltbarmachung von Obstsäften.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
681886	641803	250 ml

1



Analyse

1 | Blaulauge 2/15 N

Zur Bestimmung der Gesamtsäure mit dem Säurezylinder (für 10 ml Vorlage).

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
674207	641829	100 ml	9242092	1522793	250 ml

2



2 | Säurezylinder

Zur Bestimmung der Gesamtsäure mit Blaulauge 2/15 N.

Art. Nr.	Ref. Nr.
674206	642090

3 | Blaulauge 1/3 N

Zur Bestimmung der Gesamtsäure (für 25 ml Vorlage).

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
721712	1368315	500 ml

4 | SO₂ Reagenz

Zur Bestimmung des freien und gesamten SO₂ in Getränken.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
430082	424549	100 ml

5 | Vinometer 0-25 vol %

Zur einfachen Bestimmung des Alkoholgehaltes im Wein und in vergorenen Maischen.

Art. Nr.	Ref. Nr.
674188	642108

6 | Standzylinder aus Glas

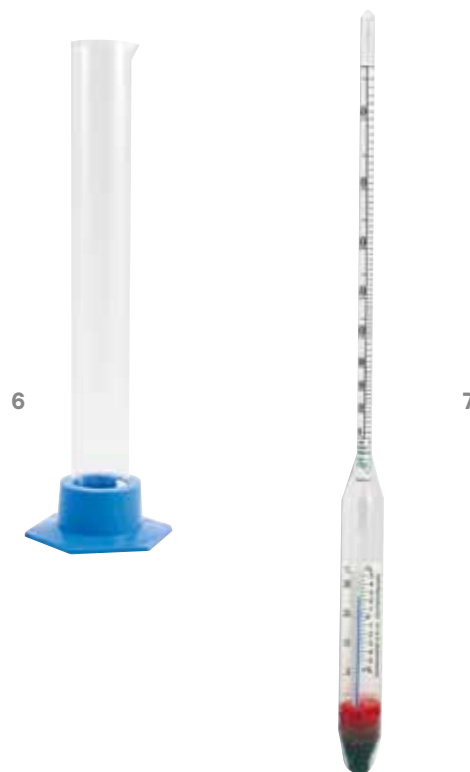
Zur Alkoholbestimmung mit Alkoholometer.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ/Volumen
674190	642058	300 ml
673635	642066	600 ml
9114064	1021247	1000 ml

7 | Alkoholometer

Das Alkoholometer misst die Dichte einer Lösung im Vergleich zu Wasser. Tipps und Durchführung der Messung siehe Anleitung.

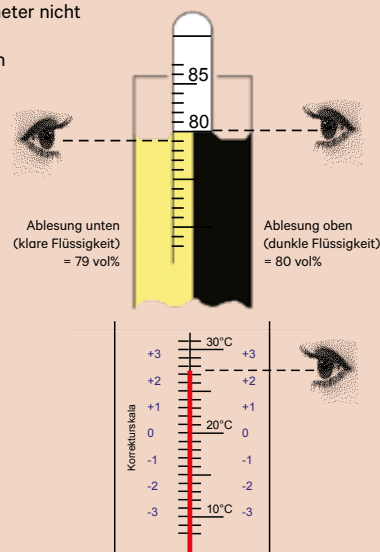
Art. Nr.	Ref. Nr.	Messbereich	Teilung	Thermometer
674186	641910	0-85 Vol. %	1,0 vol. %	ohne
673633	641928	0-85 Vol. %	1,0 vol. %	mit, + Korrekturskala
674187	641936	35-85 Vol. %	0,5 vol. %	mit, + Korrekturskala
673634	641944	35-45 Vol. %	0,1 vol. %	mit, + Korrekturskala, Euro Klasse II



Verwendung Alkoholometer

Das Alkoholometer an der Stengelspitze anfassen und ganz langsam in die Flüssigkeit eintauchen bis das Alkoholometer frei schwimmt. Kontakt mit der Wand des Standzylinders vermeiden und das Alkoholometer nicht in der Flüssigkeit auf- und abpendeln lassen.

Anhängende Luftblasen durch vorsichtiges Drehen des Alkoholometers ablesen.



Tipp

Verwendung des Säurezylinders zur Messung von Gesamtsäure und freiem SO₂

Säuremessung

Zuerst wird der Säurezylinder (siehe Art. Nr. 674206) bis zur „0-Markierung“ mit der zu messenden Flüssigkeit gefüllt. Die Flüssigkeit sollte zuvor mittels Faltenfilter filtriert werden um Feststoffe und Trübungen zu entfernen. Danach gibt man bis zur Marke 3 g/l Blaulauge 2/15N (siehe Art. Nr. 674207) zu, verschließt den Zylinder mit dem Daumen und kippt den Zylinder einmal um, um eine Durchmischung zu erreichen. Dieser Vorgang wird nun durch weitere Zugabe von Blaulauge in „1-g-Schritten“ solange wiederholt, bis sich die Lösung im Säurezylinder grün zu verfärben beginnt. Ab diesem

Zeitpunkt wird solange nur noch tropfenweise Blaulauge hinzugefügt, bis sich die Flüssigkeit dunkelgrün bis blaugrün verfärbt. Ist dieser Farbumschlagpunkt erreicht, kann an der Skala „Säure“ des Messzylinders der Säurewert der Flüssigkeit abgelesen werden. Der abgelesene Wert gibt an wie viel Gramm Säure pro Liter Flüssigkeit vorhanden sind.

Freies SO₂

Bei der Messung des in freier Form vorliegenden Schwefels wird analog zur Säuremessung vorgegangen, nur wird anstatt der Blaulauge eine spezielle Reagenz, z.B. SO₂- Reagenz

(siehe Art. Nr. 430082), für die Schwefelbestimmung verwendet. Der Endwert ist erreicht, sobald die Flüssigkeit für 10 Sekunden die Blaufärbung hält. Der auf der Skala „SO₂“ des Säurezylinders abgelesene Wert gibt den in freier Form vorliegenden Schwefel in mg/l an.

Achtung! Ascorbinsäure verfälscht das Ergebnis der einfachen SO₂ Analyse.

Für genaue Messungen wenden Sie sich bitte an Ihr nächstgelegenes Wein- und Obstbau Labor.

9



8 | pH- Meter

Ermöglicht eine schnelle und genaue Bestimmung des pH- Wertes bei Brennmaische, Säften, Mosten und anderen Flüssigkeiten.

Technische Daten:

Kompakt und robust; Sehr gut ablesbares Display; Messbereich von 0 bis pH 14 in Schritten von 0,01; Genauigkeit +/- 0,2 pH; manuelle Kalibrierung mit entsprechender Kalibrierlösung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Skala
938352	1626307	0.00 - 14.00 pH

Kalibrierlösung zu pH- Meter

5x pH 4 und 5x pH7 Pufferlösung zum Kalibrieren von pH Metern

Art. Nr.	Ref. Nr.
938974	1626305

11



9 | Mostwaage KMW/Oechsle

Art. Nr.	Ref. Nr.	Messbereich	Thermometer
674205	641977	0-32 °KMW, 0-140 °Oe	ohne
673643	641985	0-32 °KMW, 0-140 °Oe	mit, + Korrekturskala

10 | Messzylinder aus Glas

Art. Nr.	Ref. Nr.	Größe	Teilung
674189	642082	250 ml	1,0 ml
756469	1755664	25 ml	0,5 ml

11 | Refraktometer

Für % Saccharose (BRIX), Oechsle, KMW in Obst, Trauben, Maischen und Säften. Nach dem Aufbringen der zu messenden Probe auf das Prisma erzeugt die Optik des Refraktometers gegenüberliegende bläuliche Hell-Dunkel-Felder. Die Grenzlinie zwischen den beiden Feldern markiert den Zuckergehalt der Probe.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Messung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Messung
9048306	1763487	bis 26° KMW	799451	642009	bis 38° KMW

12 | Marmelade-Refraktometer

Art. Nr.	Ref. Nr.	Messung
9009245	1672632	Brix Skala 45-82%

13 | Honig-Refraktometer

- Vor dem Messvorgang reinigen
- 1 – 2 Tropfen der Probe (z.B. mit Pipette) auf das Prisma geben und gleichmäßig ohne Luftbläschen verteilen. Wichtig: Das Refraktometer für Honig lässt sich nicht mit destilliertem Wasser kalibrieren, hierzu sollte eine Probenlösung mit bekanntem Zuckergehalt (z.B. 50%ige Zucker- oder Testlösung mit Angabe des Gehalts) verwendet werden.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Messung
9106538	1013681	Brix Skala 58 - 90 %

Tipp

Wie viel Alkohol wird mein fertiger Apfelwein haben?

Eine Faustregel lautet: Zuckergehalt in KMW° x 0,65 ergibt die zu erwartende Vol.-% Alkohol.

Wie kann ich den Zuckergehalt des Pressaftes Messen?

- 1.) Mostspindel: Je zuckerreicher der Most, desto weniger taucht die Spindel ein.
- 2.) Refraktometer: Der Zucker lenkt das Licht ab und erzeugt eine Licht-Schatten-Grenze auf der Skala.

Der Presssaft ist nicht süß genug. Was kann ich tun?

Mit Zucker den Gehalt aufbessern. 1,3 kg Zucker ergeben bei 100 l Saft eine Erhöhung um 1° KMW.

1 | PREZISO RUND-Tiefenfilterschichten

Für alle Anwendungsbereiche von der Grob- bis zur entkeimenden Filtration.
Durchmesser: 22 cm | pro Packung: 25 Stück

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Verwendung
PS 04 RD	9141813	1048656	Entkeimende Filtration, besonders für die kaltsterile Füllung oder Einlagerung von Flüssigkeiten
PF 08 RD	9141814	1048657	Feinfiltration mit keimreduzierender Wirkung, besonders zur trübungsfreien Einlagerung und Füllung von Flüssigkeiten
PF 15 RD	9141815	1048658	
PG 30 RD	9141816	1048659	Grobfiltration, Filterschichten mit großvolumigen Hohlraumgefüge



1

2 | Rundfilter Spirifil + Druckflasche

Von der Grobfiltration bis zur Feinfiltration von Schnaps, Wein und Most. Die zu filtrierende Flüssigkeit wird mittels Druckaufbau durch die Luftpumpe (Druckflasche mit 9 Liter Inhalt) zu dem Rundfilter befördert und durch die Filterschichten (je 22 cm Durchmesser) gedrückt, welche die Trubteilchen zurückhalten.

	Art. Nr.	Ref. Nr.
Rundfilter	976589	1652607
Druckflasche 9 Liter	818885	292606



2

3 | Aufgussfilter Poly-Fix 3

Für die Filtration von Brantwein, Mosten, Säften und sonstigen Flüssigkeiten mit Hilfe von Faltenfiltern. Oder für die grobe Klärung für das Absieben von Grobtrub mit Hilfe eines flexiblen Siebeinsatzes aus Perlon. Fassungsvermögen: 3 Liter.

Art. Nr.	Ref. Nr.
668592	1385855



3

4 | Faltenfilter

Faltenfilter (4 Stück/Packung) für den Aufgussfilter Poly-Fix 3 mit einem Durchmesser von 50 cm.

Art. Nr.	Ref. Nr.		Art. Nr.	Ref. Nr.	Geeignet zur Filtration
673632	641522	Wein und Brantwein	736168	1092691	Likör, Most und Fruchtsaft



5

5 | Tandem Kerzenfiltergehäuse + Filterkerzen

Speziell für das Enolmatic-Abfüllgerät wurde der Tandem-Vacuum-Kerzenfilter entwickelt. Vorteile auf einem Blick:

- Filtrieren + Abfüllen in einem Arbeitsgang
- sehr einfach in der Anwendung und zuverlässig in der Filtration
- Filterkerzen sind in unterschiedlichen Porengrößen lieferbar

	Art. Nr.	Ref. Nr.
Kerzenfiltergehäuse	668593	103450
Filterkerze		
0,45 µ	668765	103464
1,0 µ	668595	103466
5,0 µ	691711	103448



6

Typ 10/20
Platten

6 | Schichtenfilter 20 x 20

Der Schichtenfilter 20 x 20 ist aus Edelstahl gefertigt. Sehr gut geeignet zur Grobfiltration, Filtration und/oder Sterilisation von Wein, Öl (spezielle Pumpe ist zu installieren) oder Liköre für kleine bis mittlere Betriebe. Die 20 x 20 cm Filterplatten sind aus lebensmittelechtem Kunststoff.

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Fläche	L x B x H (mm)	Gewicht	Leistung
6 Platten + Pumpe	699990	1420520	0,24 m ²	400 x 285 x 355	21 kg	80-200 l/h
10 Platten + Pumpe	692210	1420512	0,4 m ²	500 x 300 x 360	25 kg	150-350 l/h
20 Platten + Pumpe	692212	103446	0,8 m ²	620 x 420 x 560	34 kg	700-1.000 l/h



Typ 6
Platten

7 | PREZISO Tiefenfilterschichten

Das Produktsortiment stellt eine lückenlose Abstufung in einem Abscheidebereich von 3,5 bis 0,1 µm dar, wodurch eine sehr exakte Anpassung an die jeweilige Anforderung innerhalb dieses Trennbereichs möglich ist. Alle Tiefenfilterschichten-Typen sind in den Abmessungen 20 x 20 cm, 30 x 30 cm und 40 x 40 cm erhältlich und zu 25 Schichten pro Packung verfügbar.

Entkeimende Filtration PS01, PS02 und PS04

Preziso Tiefenfilterschichten mit einer hohen Keimrückhalterate. Diese Schichtentypen eignen sich besonders für die kaltsterile Füllung oder Einlagerung von Flüssigkeiten. Die hohe Keimrückhalterate wird durch das feinporige Raumgefüge der Preziso Tiefenfilterschicht und ein adsorptiv wirkendes elektro-kinetisches Potential erreicht. Durch die hohe Aufnahmekapazität an kolloidalen Bestandteilen eignen sich diese Schichtentypen besonders als Vorfilter zur anschließenden Membranfiltration.

PS = Preziso Sterilfiltration

Art. Nr.	Ref. Nr.	Type	Abmessung
949031	1634437	PS 01	20 x 20 cm
949048	1634447	PS 01	30 x 30 cm
949065	1634463	PS 01	40 x 40 cm
949049	1634448	PS 02	30 x 30 cm
949066	1634464	PS 02	40 x 40 cm
949030	1634438	PS 04	20 x 20 cm
949050	1634449	PS 04	30 x 30 cm
949056	1634454	PS 04	32 x 32 cm
949067	1634465	PS 04	40 x 40 cm

Keimreduzierende Feinfiltration PF08, PF10, PF15, PF20 und PF25

Preziso Tiefenfilterschichten zur Erzielung eines hohen Klärgrads. Diese Schichtentypen halten feinste Partikel zuverlässig zurück und haben eine keimreduzierende Wirkung. Dadurch eignen sich diese besonders zur trübungsreifen Einlagerung und Füllung von Flüssigkeiten.

PF = Preziso Feinfiltration

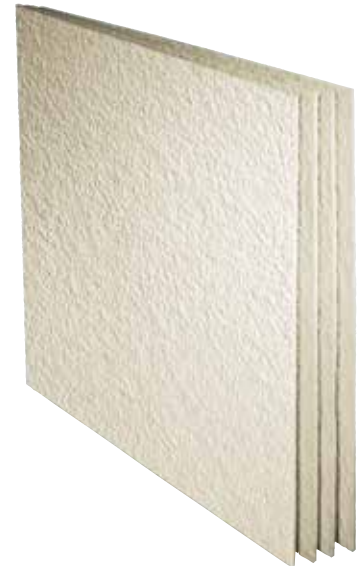
Art. Nr.	Ref. Nr.	Type	Abmessung
949039	1634428	PF 08	20 x 20 cm
949040	1634439	PF 08	30 x 30 cm
949051	1634450	PF 08	32 x 32 cm
949057	1634455	PF 08	40 x 40 cm
949032	1634429	PF 10	20 x 20 cm
949041	1634440	PF 10	30 x 30 cm
949058	1634456	PF 10	40 x 40 cm
949033	1634430	PF 15	20 x 20 cm
949042	1634441	PF 15	30 x 30 cm
949052	1634451	PF 15	32 x 32 cm
949059	1634457	PF 15	40 x 40 cm
949034	1634431	PF 20	20 x 20 cm
949043	1634442	PF 20	30 x 30 cm
949060	1634458	PF 20	40 x 40 cm
949035	1634432	PF 25	20 x 20 cm
949044	1634443	PF 25	30 x 30 cm
949061	1634459	PF 25	40 x 40 cm

Klärfiltration PG30, PG70 und PG80

Preziso Tiefenfilterschichten mit einem großvolumigen Hohlraumgefüge. Diese Schichtentypen verfügen über eine hohe Trubaufnahmekapazität und eignen sich besonders für die klärende Filtration.

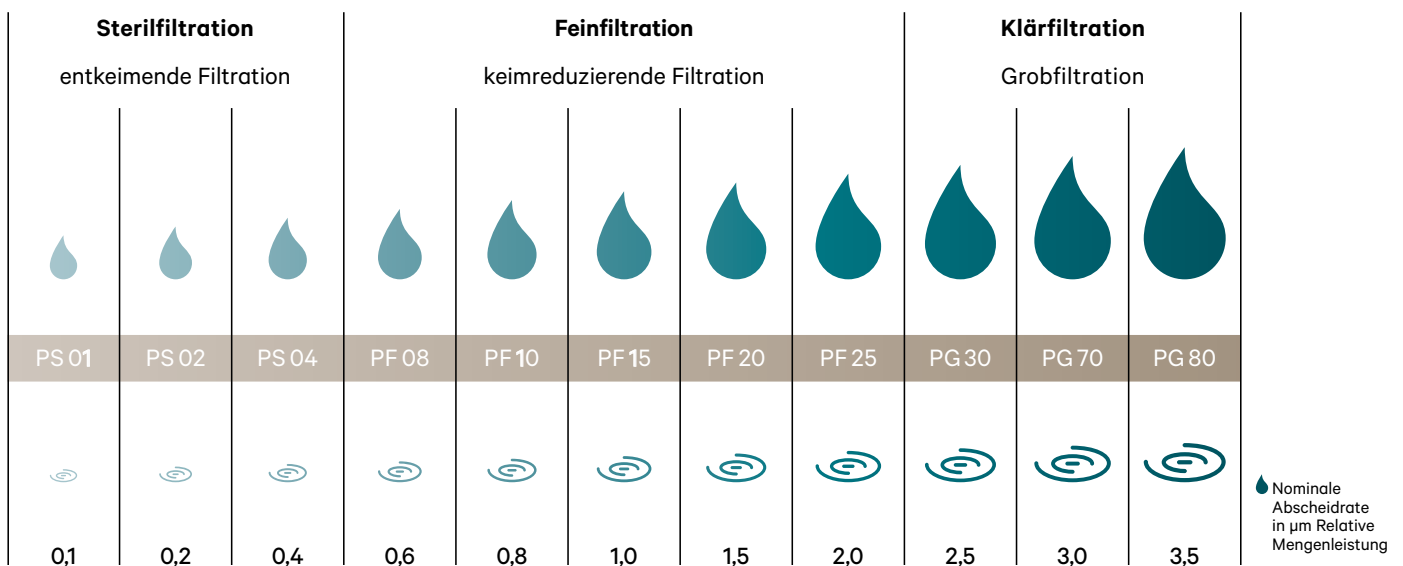
PG = Preziso Grobfiltration

Art. Nr.	Ref. Nr.	Type	Abmessung
949036	1634433	PG 30	20 x 20 cm
949045	1634444	PG 30	30 x 30 cm
949053	1634452	PG 30	32 x 32 cm
949062	1634460	PG 30	40 x 40 cm
949037	1634434	PG 70	20 x 20 cm
949046	1634445	PG 70	30 x 30 cm
949063	1634461	PG 70	40 x 40 cm
949038	1634436	PG 80	20 x 20 cm
949047	1634446	PG 80	30 x 30 cm
949054	1634453	PG 80	32 x 32 cm
949064	1634462	PG 80	40 x 40 cm



Ihre Vorteile

- zuverlässige Rückhaltung der abzutrennenden Bestandteile durch ideales Porengefüge
- hohe Klärleistung durch Verwendung hochwertiger Rohstoffe
- umfassende Qualitätssicherung aller Roh- und Hilfsstoffe



8 | PREZISO Kieselgur

Preziso Kieselgur ist eine hochwertige, filtrationsaktive Kieselgur für die Anschwemmfiltration. Form und Größe der Partikel sind aufgrund umfassender Forschung und Praxiserfahrung optimal auf verschiedene Filtrationsaufgaben abgestimmt.

PREZISO Kieselgur fein

Preziso Kieselgur fein mit guter Klärleistung zur Feinfiltration von Wein, Most, Essig, Alkohol und anderen Flüssigkeiten niedriger Viskosität.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
956355	1641757	15 kg

PREZISO Kieselgur mittelfein

Preziso Kieselgur mittelfein mit guter Klärwirkung und hoher Mengenleistung zur Getränkeklärung von Wein und Fruchtsäften.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
956353	1641759	15 kg

PREZISO Kieselgur mittel

Preziso Kieselgur mittel ist eine grobe Kieselgur zur Klärung stark trubstoffhaltiger Flüssigkeiten; ideal auch für die erste Grundanschwemmung. Geeignet zur Filtration von Ölen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
956352	1641758	20 kg



8

9 | Fibracel

Für die Anschwemmung von Kieselgur-Filtern zum Aufbau einer stabilen Grundanschwemmung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
429688	1626238	22,7 kg

10 | PREZISO Perlite grob

PREZISO Perlite ist eine hochreine, expandierte Filterperlite für die Anschwemmfiltration. Grobe Filtrationsperlite mit höchster Leistung zur Klärung stark getrübler Flüssigkeiten z.B. für Fruchtsäfte, Jungwein, Sirupe und viskose Flüssigkeiten. Weitestgehend frei von nicht filtrierenden Teilchen. Ideal zur Anwendung in Vakuum-Drehfiltern.

Ihre Vorteile

- Besonders wirtschaftlich durch lange Filterstandzeiten und hohe Durchflussgeschwindigkeit
- Exakte Abstimmung von Partikelstruktur und -größe auf die jeweilige Filtrationsaufgabe
- Aufbau eines rissfreien, homogenen Filterkuchens gewährleistet sichere Filtration
- Hohe Filtrationsleistung durch großes Nassvolumen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
946603	1641756	20 kg

Tipp

Filtration von Obstbränden und Destillaten

Die Filtration muss möglichst druckstoßfrei und ohne Unterbrechung durchgeführt werden, da die heraus zu filtrierenden Inhaltsstoffe - wie ätherische Öle und Fette - keine feste Struktur haben und verformbar sind. Aus diesem Grund soll auch die Fließgeschwindigkeit niedrig gehalten werden. Unsere Empfehlung:

- 50 l/h pro 40er Filterschicht
- 30 l/h pro 30er Filterschicht
- 15 l/h pro 20er Filterschicht

Der max. Differenzdruck sollte dabei 1 bar nicht übersteigen. Notwendigerweise werden Brände und Destillate gekühlt filtriert.

Die Spirituosen sollten bei einer Temperatur von 3 bis 6 °C über mehrere Wochen vor der Filtration gelagert werden. Die Lagerzeit kann bei Temperaturen von 0 bis 1 °C verkürzt werden. Während der Filtration darf die Temperatur nicht wesentlich steigen, da sich die Trubstoffe ansonsten wieder verkleinern oder in Lösung gehen.

Je niedriger die Filtrationstemperatur ist, desto stabiler wird das Getränk. Verständlicherweise geht dabei auch umso mehr Aroma verloren. Deswegen sollte man so wenig wie notwendig kühlen, um die gewünschte Stabilität gerade noch zu erzielen.

Für die Filtration von Obstbränden empfehlen wir Preziso PF 08 oder PF 10, bei Hefe- und Tresterdestillaten Preziso PF 08 oder PS 04.



Süßmoststerilisation

1 | Saftpasteur aus Edelstahl

Funktionsweise: Der Fruchtsaft wird nach dem Pressen oder Klären in das Immervollfass gefüllt. Das Fass sollte einen Ø von 40 bis 80 cm und eine Höhe von max. 120 cm haben. Der Saftpasteur wird nun in den Saft eingetaucht, sodass er am Fassboden aufliegt (Safthöhe max. 100 cm) und an den Strom angeschlossen. Sobald der Saft die gewünschte Temperatur (von 80 – 85° C) erreicht hat, das Gerät ausschalten. (Beim Gerät mit Thermostat schaltet das Gerät selbständig bei Erreichen der gewünschten Temperatur ab). Öldeckel auf die Saftoberfläche legen und das önologische Öl zwischen Deckelrand und Fassrand direkt auf den heißen Saft gießen und das Fass mit dem Staubdeckel abdecken.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ	
707111	103368	2.500 W	mit Thermostat
707112	1420447	2.500 W	ohne Thermostat

2 | Mostspirale

Mostspirale zum Konservieren von Fruchtsäften ohne chemische Behandlung. Die Edelstahlspirale wird in einem für die Erhitzung des Wassers geeigneten Behälter eingestellt. Aus dem Vorratsbehälter (Höhendifferenz ca. 1 m) fließt der Obstsaft durch die Rohrleitung und wird mit dem Regulierhahn so dosiert, dass die Auslauftemperatur am Digitalthermometer des Füllstückes mindestens 78° C beträgt. Das System besteht aus: Edelstahlspirale, Regulierhahn mit Silikonschlauch, Abfüllstück mit Digitalthermometer, Auslaufbogen und Isolierschlauch. Zusätzlich erforderlich sind: Vorratsbehälter mit Auslauf und geeignete Heizquelle; Leistung ist abhängig von Energiequelle.

Art. Nr.	Ref. Nr.
30443609	1418502

Expertentipp

Ab welcher Temperatur und Haltezeit kommt es zur Veränderung sensorischer Parameter von Fruchtsäften?

In der Praxis wird oft darüber diskutiert, ob mit 78 °C oder 82 °C pasteurisiert werden soll. Weiters herrscht Uneinigkeit darüber, ob man nur 20 Sekunden oder 2 Minuten erhitzen soll. Die Ergebnisse des Projektes an der HBLA und BA Klosterneuburg zeigen, dass – wie erwartet – mit zunehmendem Wärmeinsult (Temperatur, Haltezeit) das Aroma des Saftes zunehmend verändert wird. Überraschend (?) war jedoch das Ergebnis, dass mit Erreichung der Stabilität auch gleichzeitig die Aromaveränderungen erfolgten. Das heißt, dass das in der Literatur oft angesprochene Qualitätsdreieck nicht existiert. Sobald die für die Stabilität notwendige Wärmemenge dem Saft zugeführt wird, ist auch eine signifikante Veränderung der sensorischen Parameter bereits erfolgt.

Worin unterscheidet sich nun ein pasteurisierter von einem nicht pasteurisiertem Saft ?

Die Versuche ergaben, dass sich die Intensität des Aromas erhöht, die Typizität des Saftes jedoch geringer wird. Das bedeutet: der Saft riecht und schmeckt zwar intensiver, aber nicht mehr so typisch, wie ein frisch gepresster Saft nach der Presse. Die „apfeligen“ bzw. „birnigen“ Noten werden schwächer und durch „grasige“, „härtere“ Aromen ersetzt. Um diese Veränderungen zu vermeiden, werden neue Technologien der Stabilisierung entwickelt wie z.B. die Hochdruck-Behandlung. Im Geschmack erscheinen erhitze Säfte „saurer“ als vor der Erhitzung. Das Mundgefühl ist „härter“

und „reduktiver“ (ähnlich einer erhöhten L-Ascorbinsäure-Zugabe). Diese Veränderungen können vom Verkoster positiv oder negativ aufgenommen werden, je nachdem ob der Saft vor der Erhitzung eher süß, harmonisch oder sauer war.

Hinweis für die Praxis

Diese Ergebnisse zeigen deutlich auf, dass es das „Qualitätsdreieck“ nicht gibt, und es gleichzeitig mit der Stabilität zu einer Veränderung sensorischer Parameter im Fruchtsaft kommt. Wenn im Zuge der Pasteurisation die Stabilität erreicht ist, erfolgt auch bei erhöhter Wärmebelastung keine weitere erkennbare Veränderung sensorischer Parameter. Die Praxisrelevanz der Diskussion hinsichtlich der Temperatur (80 - 90 °C) bzw. Haltezeit (1 - 30 min) bei der Pasteurisation ist somit überschaubar.

Auskühlphase

Ein wichtiger Punkt darf dabei aber nicht vergessen werden, – den Temperaturverlauf einer Flasche in der Mitte und an der Oberseite einer Gitterbox nach der Pasteurisation. An der Oberseite wurde erst nach über 17 Stunden eine Temperatur von 30 °C erreicht. In der Mitte der Gitterbox dauerte es noch länger. Viele Betriebe schichten die heiß gefüllten Flaschen in Gitterboxen, und lassen diese so auskühlen. Aus der Literatur ist bekannt, dass sich Lagertemperaturen von über 30 °C sehr negativ auf die Qualität von Fruchtsäften auswirken. Auch diese Versuche zeigten, dass sich eine langsame Auskühlung der

heiß gefüllten Flaschen sehr negativ auf das Aroma der Säfte auswirkte. Es muss hier unterschieden werden zwischen einem Pasteurisationsschritt (Dauer max. 30 Minuten) und der Auskühldauer von bis zu 24 Stunden.

Auch wenn innerhalb der Pasteurisation die Temperatur und Haltezeit wenig Unterschiede bringt, so verhält es sich bei der Auskühlphase entschieden anders. Eine möglichst rasche Abkühlung (Wasserbad, Spritztunnel) ist unbedingt anzustreben.

Zusammenfassung

Für die Stabilisierung von Fruchtsaft ist eine Temperatur von mind. 80 °C und eine Haltezeit von mind. 20 Sekunden anzustreben. Eine rasche Hochtemperatur-Kurzzeit-Erhitzung ist bei naturtrüben Säften unbedingt notwendig. Die Aromaveränderungen im Zuge der Pasteurisation erfolgen bereits bei 0,1– 0,4 Pasteurisationseinheiten und gleichzeitig mit der Stabilisierung (Mikroorganismen - Enzyme - Farbstabilität). Das „Qualitätsdreieck“ existiert nicht. Bei erhöhtem Wärmeinsult kommt es zu keiner weiteren signifikanten Verschlechterung der sensorische Parameter. Auf eine rasche Abkühlung der Flaschen nach der Pasteurisation ist zu achten.

Autor: OR, Dipl.-Ing. Dr. nat. techn. Manfred Gössinger, Leiter Abteilung Obstverarbeitung an der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Behälter und Zubehör

1 | Saftfass mit Spezial Safthahn

Ist die sichere Lösung um Obstsäfte über Monate haltbar zu machen. Der tägliche Bedarf kann aus dem Fass abgezapft werden, ohne dass die Säfte zu gären beginnen oder bitter werden. Verwendungshinweis: Der frisch gepresste Saft wird sortenrein oder gemischt im Saftfass auf ca. 80 °C erwärmt.

UNSER TIPP: Achten Sie darauf, dass der Saft auch am Rand vom Fass auf die ca. 80 °C erwärmt wird. Danach wird der Saft mit önologischem (medizinisch reinem) Öl überzogen und mit dem Saftfass-Öldeckel abgeschlossen. Der Saftfass-Öldeckel schwimmt oben auf dem Saft und bildet gemeinsam mit dem Öl eine flexible Abdeckung für den Saft.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Volumen	Art. Nr.	Ref. Nr.	Volumen
707106	103363	50 l	707109	103364	150 l
707107	1420421	75 l	707110	103365	200 l
707108	1420439	100 l	798889	103367	300 l



1

2 | Niro-Kanne inkl. Nirohahn 1/2"

Niro-Kannen für Destillate, Nektare, Öle.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Volumen	Art. Nr.	Ref. Nr.	Volumen
844569	292559	10 l	428094	1420496	50 l
844570	292560	15 l	9104358	1032063	75 l
428086	1420488	30 l	428060	1420504	100 l



2

3 | Ersatzteile für Niro-Kannen und Saftfässer

Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	geeignet für
Dichtung für Deckel	30243488	1275792	Niro-Kanne 10 l und 15 l
Dichtung für Deckel	9107018	1099421	Niro-Kanne 30 l, 50 l und 75 l
Nirohahn 1/2"	867423	292629	alle Niro-Kannen und Saftfässer

4 | Untergestelle für Niro-Kannen und Saftfässer

Art. Nr.	Ref. Nr.	Untergestell geeignet für
9107020	1032061	Niro-Kanne 30 und 50 l, Saftfass 50 und 75 l
9107021	1032062	Niro-Kanne 75 und 100 l, Saftfass 100 l
9107022	1030602	Saftfass 150 l



4

5 | Vaseline-Öl

Durch das spezielle lebensmittelechte und geschmacklich neutrale Öl wird eine Oxidation (braun werden, Verderb) von Obstsäften verhindert. So kann der Saft aus dem Fass abgelassen werden, ohne dass er verdirbt. Um einen ausreichenden Schutz zu erhalten reicht ein ca. 1 cm dicker Ölfilm.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
683795	1420454	1 l



5

6 | Oestreich Glycerinkonzentrat 86%

Sperrflüssigkeit für Gärspunde.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
753752	1077817	50 ml

7 | Oestreich Glyceringemenge

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
674209	1077825	250 ml

8a



8b



8c



8d



8e



9 und 10



8 | Glasballons

a | Glasballons Enghals

Zur Lagerung von Destillaten und Spirituosen. Inklusive PVC-Korb

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ(Farbe/Vol.)	Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ(Farbe/Vol.)
710077	685115	Weiß-5 l	710081	685156	Weiß-25 l
710078	685123	Weiß-10 l	710082	103361	Weiß-34 l
710079	685131	Weiß-15 l	710083	103362	Weiß-54 l
710080	862201	Weiß-20 l			

b | Glasballons Weithals - ideal zum Einlegen von Früchten!

Inklusive PVC-Korb

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ(Farbe/Vol.)
837097	256250	Färbig-5 l
837098	256251	Färbig-25 l

c | Verschlusskappen für Glasballons

geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
WS 5 l	9141540	1048395	5 Stück
WS 10 l bis WS 34 l	9141546	1048397	5 Stück
WS 54 l	9141547	1048398	5 Stück
Weithals	9141548	1048399	1 Stück

d | Ersatz-PVC-Körbe für Glasballons

geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.	geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.
WS 5 l	9179545	1084251	WS 10 l	9179728	1084252
WS 15 l	9179729	1084253	WS 20 l	9179730	1084254
WS 25 l	9179731	1084255	WS 34 l	9179732	1084256
WS 54 l	9179733	1084257			

e | Silikonstopfen für Glasballons

Art. Nr.	Ref. Nr.	ø oben / ø unten / Höhe	geeignet für
9000866	1664907	31 x 25 x 34 mm	WS 5 l
9000867	1664908	47 x 36 x 50 mm	WS 10-34 l
9000868	1664909	55 x 47 x 50 mm	WS 54 l

9 | SULFOMETA®1 Silikonstopfen

Lebensmittelqualität.

Auch in vielen anderen gängigen Größen lieferbar.

Art. Nr.	Ref. Nr.	ø oben / ø unten / Höhe	
811220	103536	55 x 47 x 50 mm	
807821	103537	60 x 48 x 60 mm	
807820	292590	66 x 56 x 70 mm	
834252	292591	66 x 56 x 70 mm	mit Bohrung 22 mm für Gärspond groß
834251	292592	66 x 56 x 55 mm	mit Bohrung 18 mm für Gärspond klein

10 | SULFOMETA®1 Gärspunde gerade

Aus Kunststoff. Zur optischen Kontrolle der Gärintensität für Stopfen mit 18 mm bzw. 22 mm Bohrung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ
836155	1755681	Klein	836156	1626255	Groß

11 | SULFOMETA®1 Gärspunde schräg

Aus Kunststoff. Ausführung mit 45° Winkel für schräge Einfüllstutzen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ
765231	1755665	Klein	765232	1755666	Groß

Verschlüsse und Korken

Unser Partner für das Naturkorkensortiment, die Firma Klug, überzeugt durch hohe Qualität und ein breites Sortiment. Laufende Qualitätskontrollen in Verbindung mit dem gewohnt hohen Lagerhaus-Service gewährleisten beste Qualität für Österreichs beste Weine, Moste und Destillate.

1 | Primero Naturkorken 100% TCA frei

Zu 1.000 Stück verpackt. (Streckenlieferung)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø	Qualität
30281089	1310346	45 x 24 mm	flor
30281090	1310348	45 x 24 mm	extra
30281091	1310347	49 x 24 mm	flor
30281092	1310349	49 x 24 mm	extra



1

2 | Kunststoffkork Syncor

Zu 1.000 Stück verpackt. (Streckenlieferung)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø	Typ
30207524	1410189	38 x 22,2 mm	neutral
30271357	1302083	42 x 22,2 mm	neutral

3 | NOVOCORK Naturkorken

Zu 100 Stück verpackt

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø	Qualität
9380158	1167497	38 x 24 mm	Klasse 01

Bei höheren Bestellmengen sind auch andere Qualitätsklassen und Größen sowie kundenspezifische Logoabbildungen auf den Korken möglich.



4

4 | NOVOCORK Presskorken

Zu 100 Stück verpackt

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø	Typ
9380049	1167498	38 x 23 mm	gerändelt

Zu 500 Stück verpackt

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø	Typ
9380151	1167496	35 x 23 mm	gerändelt
9384905	1167499	38 x 23 mm	gerändelt



5

5 | Spitzkorken

Zu 100 Stück verpackt

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø oben x Ø unten	Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø oben x Ø unten
933940	1626153	22 x 13 x 10 mm	499665	1420710	26 x 24 x 21 mm
9154882	1060923	22 x 17 x 14 mm	925884	1626318	26 x 27 x 23 mm
499319	1420702	22 x 19 x 16 mm	499525	1420728	32 x 20 x 16 mm
499384	1420744	26 x 20 x 17 mm	499590	1420736	32 x 22 x 18 mm
499459	1420751	26 x 22 x 19 mm			



6

6 | Fasskorken

Zu 10 Stück verpackt

Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø oben x Ø unten	Art. Nr.	Ref. Nr.	Länge x Ø oben x Ø unten
397067	1755607	26 x 32 x 28 mm	9154879	1060919	32 x 47 x 43 mm
397075	1420637	26 x 36 x 32 mm	424572	1420686	32 x 50 x 45 mm
9154858	1060915	32 x 40 x 35 mm	9154880	1060921	32 x 55 x 50 mm
397091	1420652	32 x 42 x 38 mm	424598	103531	32 x 60 x 55 mm
9154866	1060918	32 x 45 x 40 mm	9154881	1060922	32 x 65 x 60 mm

Griffkorke

Optimal für Cordon-Flaschenmündungen geeignet.
In unterschiedlichen Ausführungen und Abmessungen für den individuellen Bedarf.
Beschreibung der Maßeinheiten für Griffkorken in Zylinderform am Beispiel „18 x 29“:
18 = 18 mm Durchmesser Korkzylinder/Verschlusssteil
29 = 29 mm Durchmesser vom Oberteil. Oberteile aus Holz, ALU-PE oder PE.
Die Höhe bei Oberteilen aus Holz ist immer 15 mm bzw. 10 mm bei Griffkorken für kleine Flaschen.

7



7 | Griffkork Holz mit PE gerippt

Optimaler Halt in der Flasche. Gerippte Oberfläche gleicht Abweichungen in der Flaschenmündung aus. Absolut geschmacksneutral. Kein Brechen des Korkens, keine Korkverfärbung.

17,5 x 29, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,2-0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
9175342	1080204	100 Stück

18 x 29, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,2-0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
964294	1641393	10 Stück	910689	295038	100 Stück

19 x 29, geeignet für Symphonie Flasche 0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910722	295042	100 Stück

19,5 x 29, geeignet für Opera Flasche 0,35 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910753	295041	100 Stück

8



8 | Griffkork Holz mit PE glatt

17,5 x 29, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,2 – 0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
964296	1641395	10 Stück	910711	295047	100 Stück

18,5 x 29, geeignet für Symphonie Flasche 0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910724	295049	100 Stück

19,2 x 29, geeignet für Opera Flasche 0,35 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910754	295053	100 Stück

9



9 | Griffkork PE-Kappe mit Naturkork

16 x 19, geeignet für Weinflaschen mit Mündung 17,5 mm

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
914917	1626197	100 Stück

10



10 | Griffkork Holz mit Naturkork

18 x 29, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,2 – 0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung	Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
964293	1641392	10 Stück	910716	295034	100 Stück

19 x 29, geeignet für Symphonie Flasche 0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910726	295036	100 Stück

11 | Griffkork Holz mit PE konisch glatt

12/9 kon x 22/10, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,1 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
964295	1641394	10 Stück
910720	295045	100 Stück

15/12 kon x 22/10, geeignet für Opera Flasche 0,2 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910755	295046	100 Stück



11

12 | Griffkork Holz mit Naturkork konisch

13/10 kon x 22/10, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,1 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
964292	1641391	10 Stück
910721	295032	100 Stück

16/13 kon x 22/10, geeignet für Opera Flasche 0,2 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910756	295033	100 Stück



12

13 | Griffkork Vollnaturkork glatt

18 x 29, geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,2-0,5 Liter

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910732	295054	100 Stück



13

14 | Griffkork Voll-PE glatt

geeignet für Platin-Elegance Flasche 0,2-0,5 Liter

18 x 27,5 (Höhe 17 mm)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
910733	295056	100 Stück

19 x 27,5 (Höhe 17 mm)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
917752	1626198	100 Stück

geeignet für Platin-Elegance Flaschen 0,1 Liter

11,5 x 22 (Höhe 11 mm)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
9031563	1758349	100 Stück

11 x 22 (Höhe 11 mm)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
9025071	1758350	100 Stück



14

15



15 | Schrumpfkapseln

Hergestellt aus PVC-Folie mit Klebenaut, Abriss in Gold und aufgesiegeltem Aluminiumdeckel. In Grundfarben. Die ideale Kapsel zum Überbrücken großer Flaschenhalstoleranzen.

31,5 x 55 mm Länge | Abpackung: 100 Stück

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9070546	1781236	Grün dunkel
9070547	1781237	Gold matt
9070548	1781238	Rot dunkel
9038793	1758378	Schwarz matt

31,5 x 55 mm Länge | Abpackung: 1.000 Stück

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9035241	1758359	Creme dunkel	9038789	1758372	Rot metallic
9038783	1758367	Gold matt	9034968	1758375	Schwarz glänzend
9060218	1773327	Grün dunkel	9035236	1758379	Schwarz matt
9160182	1065701	Grün dunkel matt	917340	1626108	Silber matt
9035242	1758370	Rot dunkel	9034962	1758357	Weiß
9035239	1758371	Rot hell			
9060230	1773329	Grün dunkel mit 2 Streifen in Gold			
9060322	1773336	Weiß mit 2 Streifen in Gold			
917313	1626129	Weiß mit 2 Streifen in Grün			

31,5 x 60 mm Länge | Abpackung: 1.000 Stück

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9059958	1773322	Blau dunkel	9064205	1776324	Rot dunkel
9060252	1773331	Gold matt	9035237	1758380	Schwarz matt
9060219	1773328	Grün dunkel	9060323	1773337	Weiss

16



16 | Schrumpfkapseln für Griffkorken

Für Griffkorken mit Holzteil-Durchmesser 29 mm x Höhe 15 mm, ohne Kopfprägung.

55 mm Länge mit Abriss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Abpackung	
9070549	1781239	Transparent	100 Stück	Abriss in Gold
9060307	1773334	Transparent	1.000 Stück	Abriss in Gold

60 mm Länge mit Abriss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Abpackung	
9060321	1773335	Transparent	1.000 Stück	Abriss in Gold
9043714	1759335	Transparent mit Edelbrand gold	100 Stück	Kopf Gold
9038786	1758849	Transparent mit Edelbrand gold	1.000 Stück	Kopf Gold
9170134	1075052	Transparent mit Edelbrand schwarz	100 Stück	Kopf Schwarz
9060320	1773326	Transparent mit Edelbrand schwarz	1.000 Stück	Kopf Schwarz

17



17 | PilferProof-Verschlüsse mit angerolltem Gewinde

Ideal für den Kleinbetrieb. Ohne Originalitätsschutz. Zu 100 Stück verpackt. Wichtig: Nicht für Heißfüllung geeignet!

PP 18 x 12

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
978236	1656798	Silber

PP 28 x 13

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
978214	1653980	Gold

PP 31,5 x 16,5

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
981293	1656855	Gold

PP 28 x 13

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Stückzahl
9042491	1758295	Gold	6.000

18 | GPI-Verschluss

Eleganter Drehverschluss speziell für die GPI-Platin-Elegance.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Durchmesser	Abpackung
9147786	1054203	22 mm	10 Stück
9147787	1054205	28 mm	10 Stück



18

19 | VacuVent - ventilierender Aluminium Anrollverschluss

Weitere Farben auf Anfrage.
5000 Stück im Karton

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
987799	1662136	Blau	981276	1656847	Gold
981290	1656849	Rot	9082574	1791426	Silber
981289	1656848	Weiß			



19

20 | Sparkling Star

30 x 60 mm, ohne rot-weiß-rote Kopfdeckelbanderole, zu 1.000 Stück verpackt.

- Hält einem Flascheninnendruck von bis zu 5 bar stand.
- besonders für kohlenensäurehaltige Getränke geeignet

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9412676	1188841	Gold	9412689	1188842	Silber
30265468	1296239	Schwarz	30420638	1401655	Rot
30420639	1401656	Weiß			



20

21 | Drehverschluss BVS

30 x 60 mm, ohne rot-weiß-rote Kopfdeckelbanderole, zu 1.000 Stück verpackt.

Hinweis:

- Auch für Frizzante (4 bar Innendruck) geeignet!
- Kundenspezifischer Seitendruck möglich (auch mit Heißfolierung)

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9074805	1784977	Blau dunkel	9074808	1784980	Rot matt (siehe Bild)
9074806	1784978	Chamois	9074809	1784981	Schwarz matt (siehe Bild)
9090793	1798707	Gold glänzend	9081512	1790486	Silber glänzend
9074807	1784979	Grün matt	9014177	1010275	Weiß



21

22 | NOVATWIST Kunststoffverschluss für alle BVS 30x60 Flaschen

zum Handverschrauben mit Saranexdichtung und Originalitätsschutz

100 Stück/Packung

1000 Stück/Karton

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9242444	1513800	Schwarz	9242127	1513798	Schwarz



22

23 | MCA 28 5SE Aluminium Drehverschluss mit PVC-freier Dichtungseinlage

Mit Sicherungsring für Originalitätsschutz. Die spezielle Dichteinlage kann für Kaltfüllung, Heißfüllung (bis 86 °C) und Pasteurisation (bis 80 °C) verwendet werden.

5.200 Stück/Karton

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9134699	1057394	Gold	9144543	1057399	Schwarz
9144544	1057395	Grün	9114619	1021749	Silber
9144545	1057398	Rot dunkel	9144542	1057400	Weiß



23



24 | Kronenkorken Mini

Für Wein und Fruchtsaft (auch für Heißfüllung bis 70 °C) geeignet. 26 x 6 mm
100 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9047417	1762663	Gold

500 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9047423	1762664	Gold	9059840	1772881	Rot, hell
9047424	1762665	Grün dunkel	9050200	1765132	Weiß
9059841	1772882	Rot, dunkel			

1.000 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9047245	1762555	Gold	9047246	1762556	Rot, hell
9045211	1760111	Grün dunkel	9050199	1765131	Weiß
9041907	1757719	Rot, dunkel			

11.000 Stück lose/Karton

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9047187	1762505	Gold	9047186	1762504	Rot, hell
9047181	1762502	Grün	9048483	1763615	Weiß
9047184	1762503	Rot, dunkel			

25 | Kronenkorken Standard

Geeignet für Wein.

26 x 6,75 mm

500 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
915954	1626208	Gold	915957	1626213	Rot, dunkel
915953	1626205	Grün			

1.000 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
904749	1420835	Gold	915019	1626212	Rot, dunkel
904689	1420827	Grün	904767	1420850	Weiß

26 | Sekt Kronenkork

200 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Durchmesser
985673	1660579	Gold	29 mm

27 | Kunststoffdrehverschluss PP 28 mit Sicherheitsring

Für Heißfüllung (bis 80 °C) und alkoholhaltige Flüssigkeiten (bis 65 Vol. %) geeignet.
Zur händischen Verarbeitung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Abpackung
30381663	1373766	Schwarz	2.000 Stück/Karton
30398635	1386131	Schwarz	100 Stück/Packung

28 | Kunststoffdrehverschluss mit Sicherheitsring

Für alle gängigen Öl-Flaschen mit MCA 28 - Mündungen. 100 Stück/Packung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
9043363	1759164	Gelb	9125371	1032198	Schwarz
9043362	1759163	Grün	9043364	1759165	Weiß

4.200 Stück/Karton

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe
913708	1626147	Gelb	9062639	1775070	Schwarz
910646	292610	Grün	926577	1626148	Weiß



28

29 | Kunststoffdrehverschluss mit Ausgießer und Sicherheitsring

PP 28 Standard-Mündungen. Ausschließlich für Ölabfüllung geeignet.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Abpackung
9208489	1111692	Grün	100 Stück/Packung
775832	292612	Grün	2.000 Stück/Karton
9208486	1111691	Schwarz	100 Stück/Packung
782159	1643336	Schwarz	2.000 Stück/Karton



29

30 | RICAL Öl-Verschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Abpackung
9208482	1111696	Grün	100 Stück/Packung
910651	292601	Grün	3.500 Stück/Karton
910648	292600	Grün hell	3.500 Stück/Karton



30

31 | Aluminium Verschluss PP 31,5 Öl – mit Ausgießer und angerolltem Gewinde

Für PP 31,5x24 Deep Mündung. Ausschließlich für Ölabfüllung geeignet. Ideal für den Kleinbetrieb. Ohne Originalitätsschutz. Wichtig: Nicht für Heißfüllung geeignet!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Farbe	Abpackung
981294	1656852	Gold	100 Stück/Packung



31

32 | Bügelverschluss

Kappe aus Porzellan, Draht aus Edelstahl. Geeignet z.B. für Mostflasche 2 Liter und 8-Eck-Flasche 1 Liter.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
30207437	166916	25 Stück

Kappe aus Kunststoff, Bügel aus verzinktem Draht. Geeignet z.B. für Mostflasche 2 Liter und 8-Eck-Flasche 1 Liter.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
30207438	1660917	25 Stück



33

33 | Bügelverschluss Mini

Kappe aus Kunststoff, Bügel aus verzinktem Draht. Geeignet für Miniaturflaschen.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
986064	1660918	25 Stück

34 | Gummiplättchen

Für jeden Standardbügelverschluss.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Abpackung
30207439	1262543	100 Stück



34



Flaschen

1 | Stilvolle Spirituosen- und Likörfflaschen

Lieferung ohne Verschlüsse

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
673790	1651563	Symphonie	Weiß	OBM	0,35 l	900 Stück
668048	1651562	Symphonie	Weiß	OBM	0,50 l	663 Stück

2 | Likörminiaturen inkl. Verschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
9017422	1682049	Platin / Elegance inkl. Schraubverschluss	Weiß	SV	0,04 l	24 Stück

Flaschen für unterschiedliche Verwendungen

3 | Für Most, Saft, Sirup und Spirituosen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
9415078	1190791	Zwölfkant Flasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BLM	1,00 l	6 Stück
927887	757815	Mostflasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BLM	2,00 l	6 Stück
9060475	1778775	Flachmann inkl. Bügelverschluss	Weiß	BLM	0,1 l	12 Stück



4 | Schraubverschlussflasche für Spirituosen, Liköre, Säfte, Sirup etc.

Lieferung ohne Verschlüsse. - Nur ganze Paletten - Streckenlieferung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
828148	1654059	Lieh	Weiß	110	0,5 l	1596
30294890	1323612	Lieh	Weiß	110	0,7 l	1080
9460736	1234737	Lieh	Weiß	110	1,0 l	810

5 | Bordeauxflasche für Heißfüllungen

Lieferung ohne Verschlüsse. - Nur ganze Paletten - Streckenlieferung

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
709047	1654058	Bordeaux Fruchtsaft	Grün	KK	1,00 l	675 Stück

6 | Universalflaschen mit unterschiedlichen Mündungen

Lieferung ohne Verschlüsse

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
667960	1651560	Füreder	Grün	KM	1,00 l	780 Stück
667860	1651558	Rheinwein	Grün	KK	1,00 l	650 Stück
668902	165155	Bordeaux 400	Weiß	BM	0,75 l	1.080 Stück

7 | Nachhaltig-Austria-Flasche

inkl. Novatwist Verschluss zum Handverschrauben

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
30278184	1308177	Bordeaux 350	primeur	BVS 30x60	0,75 l	12 Stück

8 | Universalflasche

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
667953	1654057	Essig-Öl-Flasche	Grün	Rical	1,00 l	780 Stück



FRUCHTSÄFTE BRAUCHEN GLAS.



27591 | AF Normflasche
1 Liter | MCA 28 | Grün



13069 | AF Normflasche
1 Liter | MCA 28 | Weiß



13774 | Bordeaux Fruchtsaft MW
1 Liter | Kronenkork | Grün



13775 | Bordeaux | Fruchtsaft MW
1 Liter | MCA 28 | Grün



30342 | Bordeaux Fruchtsaft EW
1 Liter | MCA 28 | Grün



33818 | Bordeaux Fruchtsaft EW
0,75 Liter | MCA 28 | Weiß



33819 | Bordeaux Fruchtsaft EW leicht
0,75 Liter | MCA 28 | Vetrogrün



26946 | Bordeaux Fruchtsaft EW leicht
0,25 Liter | MCA 28 | Weiß



25316 | Bordeaux Fruchtsaft EW leicht
0,25 Liter | MCA 28 | Grün



33966 | Fruchtsaft-Pinta
0,5 Liter | MCA 28 | Weiß

Heiß abgefüllte Fruchtsäfte brauchen Flaschen mit einem hohen Randvolumen. Nur dann halten sie die von der EU-Norm geforderten Nennfüllmengen problemlos ein. Normale Weinflaschen sind für die Heißabfüllung nicht geeignet; ihr Randvolumen ist zu niedrig. Vetropack-Glasflaschen für Fruchtsäfte sind speziell dafür ausgelegt. Sie erfüllen die EU-Norm, eignen sich als Mehrweg-Gebinde und schützen die hohe Qualität des Naturprodukts. Fruchtsäfte brauchen Glas und Glas braucht Vetropack.

www.kostbarmacher.at

Die Kostbarmacher-Website im Überblick.

Das Sortiment

- ▷ Editionsboxen
- ▷ Gläser & Flaschen
- ▷ Ersatzdeckel und Verschlüsse



Doch damit nicht genug,
wir haben auch viele interessante Rezepte für dich!



Egal ob süße, saure oder pikante **Rezepte**,
Bei uns findet jeder etwas für seinen Geschmack.

Bist du eher der visuelle Typ, dann haben wir auch
viele interessante **Videos** für dich.

- ▷ Mandarine Thymian Sirup
- ▷ Zwiebel-Marmelade
- ▷ Kürbis Ketchup
- ▷ Rote Rüben Salat
- ▷ Geröstetes Tomatensugo
- ▷ Maiwipferl Schnaps
um nur einige zu nennen.



Du siehst also: bei Kostbarmacher ist für jeden was dabei!

www.kostbarmacher.at



Rezepte passend zu unseren Editions-Boxen

Nusslikör

Zutaten

- ▷ 0,5 Liter Ansatzschnaps (60%)
- ▷ 250 Milliliter Wasser
- ▷ 6 Stück junge grüne Nüsse
- ▷ 300 Gramm Zucker oder Honig
- ▷ 1 Gewürzmischung aus der Kostbarmacher Schnaps Edition

Zubereitung

Einen halben Liter Ansatzschnaps (60%) und 350 ml Wasser in das Bügelverschlussglas füllen.

6 Stück junge, grüne Nüsse ernten, mit Handschuhen in Scheiben schneiden und dazugeben. TIPP: Rund um die Sommersonnenwende am 21. Juni haben sie normalerweise den richtigen Reifegrad erreicht, um gepflückt und zu Nusslikör verarbeitet zu werden!

300 g Kristallzucker, Kandiszucker oder Honig und die Kostbarmacher-Gewürzmischung dazugeben.

Das Glas verschließen und auf dem Fensterbrett (oder draußen an einem sonnigen Standort) reifen lassen. Das Glas alle paar Tage durchschütteln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Nach ca. 6-8 Wochen den Ansatz absieben und in Kostbarmacher-Flaschen füllen. Zum Nachreifen die Flaschen dunkel lagern. TIPP: Je nach Geschmack kann vor der Flaschenfüllung noch weiterer Zucker oder Honig hinzugefügt werden. Längere Lagerung macht den Likör noch besser!

Eistee Sirup

Zutaten

- ▷ 5 Stück Zitronen
- ▷ 5-6 Stiele Minze
- ▷ 10 Beutel Schwarztee
- ▷ 2 Kilogramm Zucker
- ▷ 1 Packung Zitronensäure
- ▷ 2 Liter Wasser

Zubereitung

Drei Zitronen schälen und die Schalen gemeinsam mit dem Saft aller Zitronen in einen Topf geben.

Dann die Minzblätter etwas zerdrücken und ebenfalls hinzugeben.

Den Zucker und die Zitronensäure in den Topf geben und mit Wasser übergießen. Bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und so lange bis der Zucker und die Zitronensäure aufgelöst sind, köcheln lassen.

Die Teebeutel hinzugeben und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Noch heiß in Flaschen füllen und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen beim Verkosten!

Weitere Rezepte findest du unter:
www.kostbarmacher.at

Kostbarmacher Editionsboxen

EDITION SCHNAPS

INHALT

5 Stück Flasche Kenga 200 ml
inkl. GPI-Verschluss in Schwarz
1 Stück Bügelglas 2 l
1 Pkg Kräutermischung 40 g
1 Flasche Ansatzkorn (60%) 500 ml
Inklusive Rezept für Deinen Ansatzschnaps
und Etiketten für die Flaschen.

Art. Nr.

Wien	9472999
Klgft.	1247429
Vetroline	afs00400



EDITION ESSIG

INHALT

12 Stück Einkochgläser 370 ml
mit Deckeln in Weiß
1 Flasche Bio-Einlegeessig 500 ml
Inklusive Rezept für Dein eingelegtes Gemüse
und Etiketten für die Gläser.

Art. Nr.

Wien	9472998
Klgft.	1247427
Vetroline	afs00200



EDITION MARMELADE

INHALT

6 Stück Einkochgläser (8 Kant) 190 ml
mit Schraubdeckel in Obstdekor
6 Stück Einkochgläser (8 Kant) 100 ml
mit Schraubdeckel in Obstdekor
1kg Gelierzucker 1:1
Inklusive Rezept für Deine Marmelade
und Etiketten für die Gläser.

Art. Nr.

Wien	9472996
Klgft.	1247425
Vetroline	afs00100



EDITION SAFT

INHALT

6 Stück Bügelverschlussflaschen 500 ml
1 Pkg Zitronensäure 50 g
2 Pkg Zucker 1 kg
Inklusive Rezept für Deinen Saft
und Etiketten für die Flaschen.

Art. Nr.

Wien	9472997
Klgft.	1247426
Vetroline	afs00300



Spitituosenflaschen

1 | Der Klassiker für Liköre und Spirituosen in vielen Größen und Farben

mit GPI-Schraubverschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
9117127	1024001	Elegance	Weiß	GPI 22	0,1 l	20 Stück
9117174	1024002	Elegance	Weiß	GPI 28	0,2 l	20 Stück
9117180	1024003	Elegance	Weiß	GPI 28	0,35 l	20 Stück
9117199	1024004	Elegance	Weiß	GPI 28	0,5 l	20 Stück
9117190	1024005	Elegance	Cuvée	GPI 22	0,1 l	20 Stück
9117192	1024006	Elegance	Cuvée	GPI 28	0,2 l	20 Stück
9117194	1024007	Elegance	Cuvée	GPI 28	0,35 l	20 Stück
9117195	1024008	Elegance	Cuvée	GPI 28	0,5 l	20 Stück
30241406	1273826	Elegance	weiß	GPI 22	0,1 l	6 Stück
30241407	1273832	Elegance	weiß	GPI 28	0,2 l	6 Stück
30241405	1273830	Elegance	weiß	GPI 28	0,35 l	6 Stück

Lieferung ohne Verschlüsse

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
756053	103508	Platin / Elegance	Weiß	COR	0,10 l	20 Stück
756054	103509	Platin / Elegance	Weiß	COR	0,20 l	20 Stück
756055	103510	Platin / Elegance	Weiß	COR	0,35 l	20 Stück
756056	103511	Platin / Elegance	Weiß	COR	0,50 l	20 Stück

2 | Stilvolle Spirituosen- und Likörfflaschen

Lieferung ohne Verschlüsse

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
668896	1755800	Tulipano	Weiß	OBM	0,20 l	24 Stück
915906	1626262	Tulipano	Weiß	OBM	0,50 l	18 Stück

Lieferung mit Verschlüssen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
30241424	1273837	Oslo	Weiß	GPI 28	0,50 l	6 Stück

Likörfflaschen

1 | Schnaps- und Lokörminiaturen inkl. Verschluss

	Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
a	9017421	1682048	Platin / Elegance inkl. Spitzkork	Weiß	COR	0,04 l	24 Stück
b	9017424	1682051	Kirschwasser mit Schraubverschluss	Weiß	PP18	0,02 l	42 Stück
c	30241419	1273849	Kropfhals mit Bügelverschluss	Weiß	BV	0,04 l	24 Stück
d	9017422	1682049	Platin/ Elegance mit Schraubverschluss	Weiß	PP18	0,04 l	24 Stück
e	30241408	1273828	Platin / Elegance mit Bügelverschluss	Weiß	BV	0,04 l	24 Stück
f	30241423	1273857	Lochmundflasche mit Bügelverschluss	Weiß	BV	0,05 l	15 Stück
g	30241421	1273848	Lochmundflasche mit Bügelverschluss	Weiß	BV	0,1 l	12 Stück
h	30241422	1273862	Lochmundflasche mit Bügelverschluss	Weiß	BV	0,2 l	8 Stück
i	30241427	1273900	Taschenflasche mit Schraubverschluss und Tinkbecher	Weiß	PP22	0,1 l	12 Stück
j	30241426	1273859	Taschenflasche mit Bügelschloss	Weiß	BV	0,2 l	9 Stück
k	30241413	1273839	Taschenflasche mit Bügelschloss	Weiß	BV	0,1 l	12 Stück
l	30241402	1273894	Bocksbeutelflasche mit Bügelverschluss	Weiß	BV	0,04 l	12 Stück
m	30241425	1273840	Siphonflasche inkl. Bügelverschluß	Weiß	BV	0,04 l	42 Stück

1



2



1



f



Flaschen für unterschiedliche Verwendungen

1 | Für Most, Saft, Sirup und Spirituosen

Für öl- oder essighaltige Produkte nicht geeignet max. 45° C max. 40° vol. % Alkohol



Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
904951	281619	Zehnkant Flasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BV	0,25 l	6 Stück
904952	281620	Zehnkant Flasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BV	0,50 l	6 Stück
9066611	1778014	Zehnkant Flasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BV	0,75 l	6 Stück
820941	115189	Zwölfkant Flasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BV	1,00 l	6 Stück
701981	115497	Mostflasche inkl. Bügelverschluss	Weiß	BV	2,00 l	12 Stück
701982	115498	Gallone inkl. Bügelverschluss	Weiß	BV	5,00 l	4 Stück
30315947	1339523	Mostfruchtsaftflasche inkl. Schraubverschluss	Grün	MCA 28	0,75 l	6 Stück
30315946	1339519	Mostfruchtsaftflasche inkl. Schraubverschluss	Grün	MCA28	1,00 l	6 Stück

2 | Schraubverschlussflasche für Most, Säfte, Sirup, etc.



Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
30241414	1273847	Fruchtsaft	Weiß	TO 38	0,25 l	6 Stück, mit Schraubverschlüsse
30379358	1371691	Geradehals	Weiß	PP28	0,35 l	6 Stück mit Schraubverschlüsse
30379828	1371991	Geradehals	Weiß	PP28	0,35 l	500 Stück mit Verschlüsse Schraubverschluss
9285279	1553479	Geradehals	Weiß	PP28	0,50 l	6 Stück, mit Verschlüsse
30273810	1303816	Geradehals	Weiß	PP28	0,50 l	416 Stück
9099831	1006728	Fruchtsaft	Weiß	TO 48	0,50 l	6 Stück, mit Schraubverschlüsse
9417733	1192967	Geradehals	Weiß	PP28	0,50 l	20 Stück, mit Verschlüsse
9346594	1596475	Geradehals	Weiß	PP28	0,70 l	6 Stück, mit Verschlüsse
9417732	1192966	Geradehals	Weiß	PP28	0,70 l	20 Stück, mit Verschlüsse
9285280	1553480	Geradehals	Weiß	PP28	1,00 l	6 Stück, mit Verschlüsse
9417739	1192976	Geradehals	Weiß	PP28	1,00 l	16 Stück, mit Verschlüsse
9099830	1006727	Fruchtsaft	Weiß	TO 48	1,00 l	6 Stück, mit Schraubverschlüsse
30273811	1303818	Geradehals	Weiß	PP28	1,00 l	180 Stück

3 | Bordeauxflasche für Heißfüllungen

Lieferung ohne Verschlüsse



Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
9163851	1068855	Bordeaux Fruchtsaft	Grün	KK	1,00 l	6 Stück

4 | Der internationale Klassiker für Öl



Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Farbe	Mündung	Inhalt	Abpackung
9472000	1246463	Maraska inkl. Schraubverschluss	Weiß	PP 31,5	0,1 l	6 Stück
9233483	1505453	Maraska inkl. Schraubverschluss	Weiß	PP 31,5	0,25 l	6 Stück
9133116	1039933	Maraska Antik	Olive	PP 31,5	0,25 l	20 Stück
9233484	1505454	Maraska inkl. Schraubverschluss	Weiß	PP 31,5	0,50 l	6 Stück
9133119	1039934	Maraska Antik	Olive	PP 31,5	0,50 l	20 Stück

Vorratsgläser

1 | Runde Vorratsgläser in verschiedenen Dekors

Art. Nr.	Ref. Nr.	Deckel Ø	Inhalt	Abpackung	Dekor/Farbe
9023629	1684521	43 mm	53 ml	12 Stück	Weiß
9356331	1136109	63 mm	212 ml	6 Stück	Rot-Weiß-Karo
9472022	1246486	53 mm	215 ml	6 Stück	Weiß
9472012	1246475	53 mm	215 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
9472023	1246488	63 mm	370 ml	6 Stück	Weiß
30274453	1304360	63 mm	212 ml	204 Pkg	weiß
30274454	1304361	63 mm	212 ml	204 Pkg	Kostbarmacherdekor
9472013	1246476	63 mm	370 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
9356333	1136108	63 mm	370 ml	6 Stück	Rot-Weiß-Karo
958491	1636832	82 mm	720 ml	6 Stück	Weiß
821027	115187	82 mm	720 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
9356334	1136107	82 mm	720 ml	6 Stück	Rot-Weiß-Karo
30315923	1339513	100 mm	3680 ml	4 Stück	Weiß
30315922	1339504	100 mm	4250 ml	4 Stück	Weiß

1



2 | 6-Kantform Vorratsgläser

Art. Nr.	Ref. Nr.	Deckel Ø	Inhalt	Abpackung	Dekor/Farbe
9023628	1684520	43 mm	47 ml	12 Stück	Weiß
9472003	1246466	70 mm	390 ml	6 Stück	Weiß

2



3 | 8-Kantform Vorratsgläser in verschiedenen Dekors

Art. Nr.	Ref. Nr.	Deckel Ø	Inhalt	Abpackung	Dekor/Farbe
9472019	1246483	53 mm	100 ml	6 Stück	Weiß
9472016	1246480	53 mm	100 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
9472020	1246484	58 mm	190 ml	6 Stück	Weiß
9472017	1246481	58 mm	190 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
9472021	1246485	63 mm	270 ml	6 Stück	Weiß
9472018	1246482	63 mm	270 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor

3



4 | Sturz- und Geleegläser in verschiedenen Dekors

Art. Nr.	Ref. Nr.	Form	Deckel Ø	Inhalt	Abpackung	Dekor/Farbe
9472005	1246468	Sturzglas	63 mm	130 ml	6 Stück	Rot-Weiß-Karo
957626	1636201	Sturzglas	82 mm	230 ml	6 Stück	Rot-Weiß-Karo
9472001	1246464	Geleeglas	63 mm	212 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
9472002	1246465	Geleeglas	63 mm	314 ml	6 Stück	Kostbarmacherdekor
30315924	1339505	Geleeglas	110 mm	1700 ml	4 Stück	Gold

4



1



Honiggläser

1 | Honig- und Imkerbundgläser in verschiedenen Größen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung	Deckel Ø	Inhalt	Abpackung	Dekor/Farbe
30352530	1354360	Honig	63 mm	0,25 kg	6 Stück	Wabendekor
30288846	1318441	Imkerbundhonigglas	70 mm	0,25 kg	6 Stück	Imkerbunddekor
845321	263729	Honig	82 mm	0,5 kg	6 Stück	Imkerbunddekor
845322	263730	Honig	82 mm	1,0 kg	6 Stück	Imkerbunddekor
9187003	1090820	Imkerbundhonigglas	82 mm	0,5 kg	6 Stück	Imkerbunddekor
9187004	1090821	Imkerbundhonigglas	82 mm	1,0 kg	6 Stück	Imkerbunddekor

Schraubdeckel und Mostkappen

1 | Schraubdeckel in verschiedenen Dekors

1



Art. Nr.	Ref. Nr.	Deckel Ø	Abpackung	Dekor/Farbe
30385906	1377168	38 mm	10 Stück	Silber
30385907	1377170	43 mm	10 Stück	Weiß
9233476	1505444	48 mm	10 Stk.	Weiß
9471994	1246456	48 mm	10 Stk.	Kostbarmacherdekor
9000277	1664409	53 mm	10 Stk.	Weiß
9471995	1246457	53 mm	10 Stk.	Kostbarmacherdekor
30241410	1273896	56 mm	4 Stück	GPI Silber
30241409	1273827	56 mm	4 Stück	GPI rot-weiß-Karo
9000278	1664410	58 mm	10 Stk.	Weiß
9471996	1246458	58 mm	10 Stk.	Kostbarmacherdekor
845318	263726	63 mm	10 Stk.	Weiß
9471997	1246459	63 mm	10 Stk.	Kostbarmacherdekor
9140179	1047056	66 mm	10 Stk.	Weiß
845319	263727	70 mm	10 Stk.	Weiß
9066633	288253	70 mm	10 Stk.	Imkerbunddekor
30242412	1273836	70 mm	4 Stück	GPI silber
30242411	1273829	70 mm	4 Stück	GPI rot-weiß-Karo
845320	263728	82 mm	10 Stk.	Weiß
9066634	288257	82 mm	10 Stk.	Imkerbunddekor
9471998	1246460	82 mm	10 Stk.	Kostbarmacherdekor
30385908	1377171	100 mm	5 Stück	Weiß
30385909	1377169	110 mm	5 Stück	Gold

2



2 | Süßmostkappen in zwei Größen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Deckel Ø	Abpackung	Dekor/Farbe
904958	281628	klein	10 Stück	Rot
904959	281629	groß	10 Stück	Rot

Drahtbügelgläser

1



1 | Drahtbügelgläser in verschiedenen Größen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Inhalt	Abpackung
9140177	1047054	125 ml	6 Stück
9140178	1047055	200 ml	6 Stück
753770	758540	500 ml	6 Stück
753771	758557	750 ml	6 Stück
780027	758565	1000 ml	6 Stück
780028	758573	1500 ml	6 Stück
781478	758581	2000 ml	6 Stück
958489	1636830	3000 ml	6 Stück
480558	1171800	5000 ml	6 Stück

Rexgläser

1 | Sturzgläser von REX in verschiedenen Größen inkl. Deckel

Art. Nr.	Ref. Nr.	Deckel Ø	Inhalt	Abpackung
9472009	1246472	60 mm	80 ml	3 Stück
9472010	1246473	60 mm	160 ml	3 Stück
9472011	1246474	80 mm	290 ml	3 Stück
9471999	1246462	100 mm	290 ml	3 Stück
9472006	1246469	100 mm	370 ml	3 Stück
9472007	1246470	100 mm	580 ml	3 Stück
9472008	1246471	100 mm	850 ml	3 Stück



1

2 | Pyramidenflasche und Saftflasche von REX inkl. Deckel

Art. Nr.	Ref. Nr.	Inhalt	Abpackung
9472004	1246467	1000 ml	1 Stück
30315948	1339520	1000 ml	6 Stück



2

My Rex

1 | Vorratsgläser von MY REX in verschiedenen Größen inkl. Deckel

Art. Nr.	Ref. Nr.	Schraubdeckel	Farbe	Inhalt	Abpackung
30241431	1273850	GPI56	Silber	106 ml	4 Stück
30241432	1273842	GPI56	Silber	145 ml	4 Stück
30241433	1273899	GPI56	Silber	195 ml	4 Stück
9472014	1246477	GPI70	Silber	197 ml	4 Stück
9472015	1246478	GPI70	Silber	355 ml	4 Stück



1

2 | Vorratsgläser von MY REX farbigen Karo Deckel

Art. Nr.	Ref. Nr.	Schraubdeckel	Farbe	Inhalt	Abpackung
30315949	1339526	GPI70	gelb-Rot-Blau weiß Karo	355 ml	3 Stück



2

3 | 4kant Flaschen von MY REX 4 YOU inkl. Bügelverschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Inhalt	Abpackung
9140180	1047057	250 ml	28 Stück
9140181	1047058	500 ml	12 Stück
9140182	1047060	1000 ml	16 Stück



3

1



Kostbarmacher Klebeetiketten

1 | Klebeetiketten

Selbstklebende Etikettenbögen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Inhalt	Abpackung
30288376	1318006	36 Stück	3 Bögen à 12 Stück

Brau dich mal und bring Spaß ins eigene Glas!



Hast du genug vom einheitlichen Geschmack im Bier und der Massenware? Möchtest du endlich selbst etwas Neues ausprobieren und es soll einfach sein? Möchtest du selbst bestimmen wie Dein Bier schmeckt und deinen Freunden selbstgemachtes Bier schenken? Dann bist du hier richtig und kannst mit unserem vollwertigen Sortiment sofort loslegen!

Jetzt auch ONLINE:

Infos, Tipps und Tricks für leidenschaftliche Hobbybrauer und vor allem für jene die es mal ausprobieren wollen. Denn: Jeder kann kostbares Bier selber brauen! Ein paar grundsätzliche Schritte reichen, um aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser ein Bier zu machen.

Alle Videos unter:
www.kostbarmacher.at/brauvideos



1 | KOSTBARMACHER Brauanlage

Die komplette Bierbrauanlage wurde so konstruiert, dass Du den Brauvorgang individuell auf Dein persönliches Bier abstimmen kannst. Mit einem Fassungsvermögen von 52 Liter zum selber Brauen von 45 Liter Bier. Einfache Bedienung mit übersichtlichen Display und einfache Entleerung durch einen zusätzlichen Ablasshahn.

Besteht aus:

Braukessel + Deckel

Umwälzpumpe und Heizelemente

Siebeinsatz und Malzrohr

Siebleche,

Griff zum Herausheben des Malzrohrs

Bügel für die Zirkulation

Technische Daten

Behältervolumen: 52 l, für max. 45 l Bier

Netzspannung: 230 Volt

Leistung: 3.000 W

Gewicht: 12 kg

Höhe: 800 mm

Durchmesser: 440 mm

Art.Nr.: Ref. Nr.:

30290424 1320023



1

2 | Malzmühlen

Das Selberbrauen beginnt mit dem Schrotten des Braumalzes. Das Korn wird für das Maischen aufgebrochen, damit die Stärke und andere Inhaltsstoffe in das Brauwasser gelöst werden können.

2a) Handbetriebene Malzmühle aus Edelstahl

Stabile und kompakte handbetriebene Malzmühle für die verschiedensten Malze und Getreide-Arten zum Schrotten. Hat zweiseitig stufenlos verstellbaren Rollen mit Abstandsanzeige. Durch den leicht einstellbaren Spaltabstand kannst du die Schrotung in seiner Größe variieren, je nachdem was du für deinen Brauvorgang benötigst. LxBxH: 300x300x285 mm
Abmessungen Fülltrichter: Breite Öffnung oben mit 210x220 mm, schmal unten mit 75x125 mm

Art.Nr.: **Ref. Nr.:**

30290430 1320026



2

3 | Elektrische Malzmühle

Mühle zur Verarbeitung von den verschiedensten Arten von Malz und Getreide welche für die Herstellung von Bier verwendet werden. Die Malzmühle ist komplett aus Edelstahl und Aluminium gefertigt. Die geriffelten Walzen sind bis zu 3,5 mm verstellbar, selbstschmierend und verschleißfrei. LxBxH: 380x430x230 mm; Netzspannung: 230 Volt

Art.Nr.: **Ref. Nr.:**

30290427 1320024



3

4 | Würzekühler

Aus Edelstahl zum schnellen Abkühlen der Würze. Geeignet für die Brauanlage mit 45 Liter. Die Verwendung eines Würzekühlers hat den Vorteil, dass die Abkühlung wesentlich schneller vorstättengeht. Dies ist für die Qualität des Bieres sehr förderlich!
Optimaler Durchmesser und optimale Höhe der Anschlüsse: An den beiden oberliegenden Anschlüssen sind GARDENAKUPPLUNGSTÜCKE angebracht, so das ganz einfach ohne großen Aufwand Wasserschläuche für das einfachere runterkühlen der Würze mit Wasser angebracht werden kann.

Technische Daten:

Gesamthöhe: 500 mm

Höhe der Spirale: 350 mm

Durchmesser der Spirale: 240 mm

Spiralabstand: 10 mm

Heizleistung: 3000 W

Art.Nr.: **Ref. Nr.:**

30290428 1320025



4

5 | Bierwürze-Spindel

Dient in Verbindung mit dem Standzylinder zur Messung des Stammwürze-Gehaltes und zur Feststellung der Beendigung des Gärvorgangs. Die Stammwürze wird üblicherweise in Prozent gemessen.

Art.Nr.: **Ref. Nr.:** **Messbereich** **Teilung** **Thermometer**

30314886 1338486 0-25% mas 0,5% mas mit



5

6 | Standzylinder aus Glas

Zur Bestimmung des Stammwürze-Gehaltes mit der Bierspindel.

Art. Nr. **Ref. Nr.** **Typ/Volumen**

674190 642058 300 ml

673635 642066 600 ml

9114064 1021247 1000 ml



6



7

7 | KOSTBARMACHER Brauset Märzen

Das Märzen-Bier ist ein weiches, malzbetontes, körperreiches, kräftiges, süffiges Bier mit einer leichten Hopfenbitterkeit. Die Zutaten für diese Märzen-Bier, werden nach erprobten Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

- Besteht aus:
 4,3 kg Malz „Best Münchner“
 4,3 kg Malz „Best Pilsner“
 0,8 kg Malz „Best Caramel Pils“
 75 g Hopfen „Tettnanger Alpha 4“
 2 x 11 g Hefe „Saftlager S-23“

Art.Nr.:	Ref. Nr.:
30310777	1335257



8

8 | KOSTBARMACHER Brauset Pils

Das Pils ist ein hell-goldfarbenedes, stärker gehopftes Bier. Die Zutaten für diese Pils, werden nach erprobten Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

- Besteht aus:
 8 kg Malz „Best Pilsner“
 0,7 kg Malz „Best Weizenmalz“
 75 g Hopfen „Tettnanger Alpha 4“
 11 g Hefe „Saftlager S-23“

Art.Nr.:	Ref. Nr.:
30310776	1335255



9

9 | KOSTBARMACHER Brauset Weizen

Das Weizen-Hell ist ein spritziges Bier mit einem fruchtigen und würzigen Geschmack und hat eine helle Färbung. Die Zutaten für das Weizen-Bier, werden nach erprobten Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt.

Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

- Besteht auch:
 4,3 kg Malz „Best Pilsner“
 4,3 kg Malz „Best Weizenmalz“
 50 g Hopfen „Tettnanger Alpha 4“
 11 g Hefe „Lallemand Munich“

Art.Nr.:	Ref. Nr.:
30310778	1335258



Photo: Getty Images

10 | KOSTBARMACHER Brauset Wiener Lager

Das Wiener Lager zählt mit seiner kräftigen Kupferfarbe zu den hellen Bieren und ist erfrischend und ausgewogen mit einer weichen und milden Malznote. Die Malze kommen mit dezenten Biskuitnoten und Röstaromen, aber ganz ohne Süße, zur Geltung.

Die Zutaten für das Weizen-Bier, werden nach erprobtem Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

Besteht aus:

- 6,45 kg Wiener Malz
- 1,35 kg Münchner Malz
- 0,3 kg Melanoid Malz
- 68 g Hopfen „Tettnanger“ (4,4/4,5% Alpha)
- 22 g Hefe Saflager W34/70

Art.Nr.: **Ref. Nr.:**

30436421 1412777



10

11 | KOSTBARMACHER Brauset IPA

Das India Pale Ale ist ein helles, obergäriges Bier mit erfrischend fruchtig-bitteren Noten und eindeutigem Hopfen-Fokus.

Charakteristisch ist vor allem die starke Hopfenbittere, die fruchtigen Aromen, die an Zitrusfrüchte, Maracuja oder Papaya erinnern, sowie ein relativ hoher Alkoholgehalt.

Die Zutaten für das Weizen-Bier, werden nach erprobtem Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

Besteht aus:

- 6 kg Pale Ale Malz
- 0,75 kg Carapils
- 75 g Hopfen „Centennial“ (8,3% Alpha)
- 150 g Hopfen „Cascada“ (8,9% Alpha)
- 22 g Hefe Saflager US-05

Art.Nr.: **Ref. Nr.:**

30436405 1412775



11

1



Pumpen und Rührgerät

1 | Rührgerät H1 – VA

Leichtes und handliches Rührgerät, vibrationsfreier Lauf, genaue Führung der Rührwelle durch den Hohlwellenmotor, trockenlaufsichere Gleitringdichtung.
Ausstattung: Rührreinheit aus Edelstahl, Motorschutzschalter (auf Wunsch mit Ein/Aus Schalter)
Technische Daten: 0,37 kW, für bis zu 15.000 L Tankvolumen

Art. Nr.	Ref. Nr.
9435003	Auf Anfrage

2

2 | Impellerpumpe Junior M2/M5 mit Bypass

Selbstansaugende Weinpumpe, 2 – stufig, Wendeschalter, fahrbar. Hohe Standfestigkeit des Impellers. Standard-Anschlüsse 5/4" WG (andere Dimensionen auf Anfrage möglich).
Technische Daten: Leistung 2.000/5.000 l/h, Motorleistung 0,5-1,0 kW, 380V.

3 | Impellerpumpe mit Frequenzregler, Modell Next 6000

Frequenzgeregelt Weinpumpe mit 20m Kabelfernsteuerung (ein/aus, schnell/langsam und links/rechts), selbstansaugend, fahrbar. Standard-Anschlüsse 5/4" WG (andere Dimensionen auf Anfrage möglich).
Technische Daten: Leistung 0 bis 6000 l/h, Motorleistung 1,5 kW, 380V, Abfüllsteuerung vorbereitet, Gleitringdichtung

Art. Nr.	Ref. Nr.
9423402	Auf Anfrage

3

4 | Exzentrerschneckenpumpe SP

(auch neues Modell mit aufgebautem Kostralumrichter erhältlich)
Das Förderelement ist eine rotierende Exzentrerschnecke (Rotor) und der feststehende Stator. Der Inhalt der bei Drehung des Rotors entstehenden dichten Kammern wird axial und völlig kontinuierlich von der Saug- zur Druckseite der Pumpe verschoben. Trotz Rotorrotation tritt keine Turbulenz auf. Das gleichbleibende Kammervolumen schließt Quetschkräfte aus und gewährleistet so eine äußerst schonende, pulsationsarme Förderung. Geeignet zum Fördern von Flüssigkeiten mit/ohne Feststoffanteilen. Verschiedene Modelle, z.B. mit und ohne Bypassregelung, mit zweistufigem Motor oder mit elektronisch stufenlos verstellbarem Antriebsmotor.
Alle Typen auf Anfrage.

Typ	Leistung (l/h)	Leistung	Typ	Leistung (l/h)	Leistung
SP1	bis 5.600	1,4/1,8 kW	SP3	bis 20.000	2,7/4,0 kW
SP2	bis 9.000	1,2/2,0 kW	SP4	bis 40.000	4,7/5,7 kW

4

5 | LIVERANI Pumpe EP Mini

Aus rostfreiem Stahl. Impeller mit flexiblen Schaufeln – diese Methode kombiniert schonendes Pumpen mit einem hohen Grad an Selbstansaugung. Ideal für Kleinbetriebe, äußerst platzsparend, leichte Handhabung, mit Tragegriff.
Ausführung: 220 V, 3/4" Anschlüsse, 1.400 U/min, 0,56 kW Leistung, 1.620 l/h max. Förderleistung bei 0 bar Gegendruck, 180 l/h min. Förderleistung bei 3,0 bar Gegendruck.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Gewicht
747157	103456	9 kg

5



6 | Tellarini Kreiselumpen

SELBSTANSAUGENDE ELEKTROPUMPEN AUS MESSING

Universal-Mehrweckpumpe für das Umfüllen von Flüssigkeiten, erfolgt dank der starken selbst Ansaugleistung und durch die Betriebsmöglichkeit auch bei unregelmäßiger Anwesenheit der angesaugten Flüssigkeit. Sie sind multifunktionelle Pumpen, die viele Probleme im Haushalts-, Landwirtschafts- und Industriebereich, lösen können.

Technische Daten: 220 V, 50 Hz

Typ	Material	Art. Nr.	Ref. Nr.	Leistung
ALE 20	Edelstahl	1341773	30318301	1500l/h
EEM 20	Messing	30318300	1341772	1680 l/h
Ale 25B	Edelstahl	30318302	1341774	2580 l/h



6

Verschlusstechnik | Etikettierung | Füllung

1 | Kronenkorken Verschließer –Typ Hobby

Tischgerät; Geeignet für ein rasches und einfaches Verschließen mit Kronenkorken von 26 mm Durchmesser.

Art. Nr.	Ref. Nr.
396705	1755617

Ersatzmagnet für Zentriertulpe – Typ Hobby

Art. Nr.	Ref. Nr.
686055	103544



1

2

2 | Kronenkorken Verschließer – Typ Stabil

Sehr stabiles Tischgerät aus kaltverzinktem Stahl, geeignet für das Verschließen mit Kronenkorken von 26 mm oder 29 mm Durchmesser.

Art. Nr.	Ref. Nr.
396960	103542

Ersatzmagnet für Zentriertulpe – Typ Stabil

Art. Nr.	Ref. Nr.
429712	103543



3

3 | Verkorker für Naturkorken

Gewährleistet ein einfaches und rasches Verschließen von Flaschen mit Naturkorken.

Art. Nr.	Ref. Nr.
396879	1421221



4 | Handverkorker – PVC

Art. Nr.	Ref. Nr.
396861	103545



4

5 | Handschrumpfgerät

Das Schrumpfgerät (220 V) ist sehr einfach zu bedienen. Ausgerüstet mit einem Klapparm zur Ablage (verhindert ein Durchbrennen der Heizspirale) während der Arbeitspausen.

Art. Nr.	Ref. Nr.
428979	1012434



5



6

6 | Schraubverschluss TSM 2005

Elektromechanischer Schraubverschluss – keine Pressluft nötig – aus Edelstahl. Tischmodell mit automatischem Auslöser für alle gängigen Schraubverschlussformate ausrüstbar.

Anrollköpfe zu Schraubverschluss:

- aus Edelstahl, 4 Rollen (2 Gewinderollen, 2 Bördelrollen)
- gängige Standardköpfe: MCA28, BVS 30x60 und PP 31,5.

Andere Formate auf Anfrage möglich und eventuell ist eine Bemusterung mit Verschlüssen bzw. Flaschen notwendig!

Schraubverschluss TSM2005	Art. Nr.	Ref. Nr.
ohne Anrollköpfe	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Anrollkopf / geeignet für	Art. Nr.	Ref. Nr.
Drehverschlusskopf für BVS 30x60	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Drehverschlusskopf für MCA28	Auf Anfrage	Auf Anfrage



7

7 | PREZISO Etikettiermaschine – Typ ET Mini

Halbautomatische Tischetikettiermaschine zur Etikettierung von Flaschen und anderen Behältern mit Selbstklebeetiketten. Steuerung mit Mikroprozessor, robuste Konstruktion und präzise Fertigung garantieren Langlebigkeit, sicheres Funktionieren und einfache Bedienung. Technische Daten:

- geeignet für Flaschen von 55 bis 115 mm Flaschendurchmesser
- Möglichkeit der Etikettierung mit Vorder- und Rückenetikette auf einem Band
- bis 190 mm Etikettenhöhe
- unterer Rand des Bandes mit Etiketten auf der Höhe 25 mm

Art. Nr.	Ref. Nr.
Auf Anfrage	Auf Anfrage



9

8 | PERA Etikettenleim DSF

Dispersionsvergüteter, flüssiger Leim für die Handetikettierung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
692294	103664	1 kg

9 | NIKO Reihenfüller

Wahlweise mit 6 oder 12 Füllventilen auf einem Gestell mit Lenkrollen befestigt. Für die Heißabfüllung von Frucht- und Gemüsesaft mit einem Vorlaufbehälter aus Edelstahl.

Art. Nr.	Ref. Nr.
Auf Anfrage	Auf Anfrage

10a | ENOLMATIC Vakuumfüller

Mit durchsichtigem Polycarbon-Behälter. Die ENOLMATIC saugt die Luft aus der Flasche. Das entstehende Vakuum erleichtert den Füllvorgang. Das zu füllende Produkt kommt mit keinen mechanischen Teilen in Berührung.

Art. Nr.	Ref. Nr.
668587	103462

10b | ENOLMATIC Zubehör Sets

Auswahl und Abstimmung des Zubehör-Sets nach den individuellen Bedingungen wie Flaschenform oder Art (Öl, Fruchtsäfte, Likör, Soßen, etc.) der Flüssigkeit. Auch Heißfüllungen können bei der richtigen Auswahl des Sets durchgeführt werden.

Enolmatic Typ	Art. Nr.	Ref. Nr.	Eigenschaften
Demi-John-Kit	796895	103459	Zum Ab- oder Umfüllen von Korbflaschen oder anderen Behältern.
Jar-Kit	797159	292497	Einfüllen in Einmachgläser für alle Arten von Soßen und Marmeladen.
Kristal-Kit	699280	292498	Für Flaschen mit langem Hals.
Mignon-Kit	699281	103460	Für Mini-Flaschen aller Art.
Oil-Kit	796894	103461	Zum Abfüllen von Öl oder Likör.
Fruit-Kit	952389	1631856	Speziell bei Fruchtsäften für die Heißfüllung bis 80° C



10a

1 | NIKO JK Großkistenentleerer (GKE)

Schonende Entleerung von Großkisten für die einfache und gleichmäßige Befüllung der Obstwaschanlagen. Schnell zu bestücken mit Handgabelhubwagen oder Gabelstapler. Technische Daten:

- Komplette aus Edelstahl
- Geeignet für Großkisten mit max. Abmessungen (B x L x H) von: 1.220 x 1.500 x 850 mm
- Min. Raumhöhe für Entleerung (Hub): 2.550 mm
- NIKO JK Typen für Großkisten mit 400 bis 500 kg



2 | NIKO JP Obstwaschanlage

Reinigen von Äpfeln und anderen Früchten, komplett aus Edelstahl. Bestückung händisch oder mit NIKO Großkistenentleerung. Wasser und feine Bürsten aus Kunststoff sorgen für eine schonende und effektive Reinigung. Option: Geschwindigkeit stufenlos regelbar mit Frequenzumrichter am eigenen oder zentralen Steuerschrank.

Typ	Leistung	Abmessung (B x L x H)
NIKO JP 3000	300 - 3.000 kg/h	1.680 x 2.250 x 1.430 mm
NIKO JP 6000	300 - 6.000 kg/h	1.680 x 3.000 x 1.430 mm

3 | NIKO JT Sortierband

Sortierband mit guter Übersicht zum Verlesen der Äpfel. Band aus lebensmittelechten Materialien, rasche und einfache Reinigung, das Sortierband ist mobil (drehbare Rollen), Höhenregulierung des Gestells. Option: Geschwindigkeit stufenlos regelbar mit Frequenzumrichter am eigenen oder zentralen Steuerschrank.

Typ	Abmessung (B x L x H)
NIKO JT 1500	620 x 1.520 x 1.050 mm
NIKO JT 3200	620 x 2.320 x 1.050 mm



4 | NIKO Obstmühle – JM 6000

Kernschonende Rätzmühle aus Edelstahl. Mit schnell auswechselbarem Schneidsieb welches für grobes und feines Mahlen (unterschiedliche Maische-Konsistenz möglich!) geeignet ist. Die Mühle (Abmessungen B x L x H: 750 x 1.120 x 1.030 mm) ist mit Lenkrollen ausgestattet. Leistung: bis zu 6.000 kg/h

5 | NIKO Maischepumpe – Gamma 80

Pumpe aus Edelstahl mit Lenkrollen. Schonende Förderung, auch von sehr dickflüssiger Maische, durch einen elliptischen Rotor. Option: Geschwindigkeit stufenlos regelbar mit Frequenzumrichter am eigenen oder zentralen Steuerschrank. Motorleistung: 1,85 kW; Leistung: 6.000 kg/h



6a | NIKO Pneumatische Obstpressen

Verfügen über ein speziell eingebautes Drainagesystem, das eine sehr hohe Ausbeute des gepressten Obstes ermöglicht. Ausführungen in den Größen von 500 bis 6.000 Liter. Einfache Reinigung mit aufklappbaren Schiebetüren.



6b | NIKO Bandpresse

Die Maische wird kontinuierlich auf ein Band dosiert und immer kleiner werdenden Presswalzen zugeführt, dabei wird die Maische maximal ausgepresst. Der gewonnene Saft wird in der Saftwanne aufgefangen. Reinigung: Das Band wird mit einem Hochdruckreiniger, Schaber und Bürste gereinigt. Die Sicherheitsabdeckung der Bandpresse kann pneumatisch angehoben werden und ermöglicht so einen schnellen und leichteren Zugang bei der Reinigung! Leistung: 500 - 3000 Liter/Stunde

Typ	Leistung
TP 50	700 Kilo/Stunde
TP 65	1500 Kilo/Stunde
TP 120	3000 Kilo/Stunde



7 | NIKO Filter – selbstreinigend

Der selbstreinigende Filter wird zum Entfernen größerer Trubanteile die nach dem Pressen im Saft verbleiben, eingesetzt. Das Besondere an diesem Filter ist seine selbstreinigende Eigenschaft. Ein manuelles Reinigen des Filters während des Betriebes entfällt! Der aus Edelstahl gefertigte Filter sowie die Pumpe sind kompakt auf einem Gestell mit Lenkrollen befestigt.

Typ	Leistung mit 130 µm-Filter	Abmessung (B x L x H)
NIKO JF 1500	1.500 Liter/h	500 x 500 x 1.050 mm
NIKO JF 3000	3.000 Liter/h	740 x 800 x 1.480 mm

8 | Pasteur mit Röhrenwärmetauscher

Röhrenwärmetauscher direkt im Wasserbad des Heizkessels eingebaut! Vorteil: Enorme Platzersparnis, kein Wärmeverluste durch Umpumpen des Heizkesselwassers in einen externen Wärmetauscher, das senkt Energiekosten um bis zu 15-20% und erspart zusätzliche Technik und Verschleiß.

- Automatische Kesseltemperaturregelung mit Digitalthermostat +/- 0,1 °C Schaltdifferenz.
- Automatische Safttemperaturregelung.
- Einfache, schnelle Reinigung: Mitgelieferte Schwammkugel wird mit Wasserdruck 1-2-mal durch den Röhrenwärmetauscher gedrückt.
- Für dickflüssige Medien bestens geeignet

Technische Daten	PK 550 RWT	PK 850 RWT	PK 1100 RWT
Std. Leistung 10/78° C	350 - 550 l	700 - 800 l	bis 1100 l
Kesselleistung	30- 40 kW	50 - 63 kW	63 - 80 kW
Kesselwasserinhalt	69 Liter	113 Liter	150 Liter
Abmessungen (H x B x T)	140 x 100 x 110 cm	155 x 110 x 140 cm	155 x 100 x 160 cm
Gewicht kompl. (ohne Wasser)	190 kg	230 kg	260 kg
Stromverbrauch (Pumpen)	0,7 kW	0,7 kW	1,2 kW
Ölverbrauch pro Stunde	2,5 - 3,5 l	ca. 4,5 - 6,5 l	ca. 6,5 - 8 l
Brennerleistung	einstellbar	einstellbar	einstellbar
Brennstoffarten	Öl, Rapsdiesel RME, Rapsöl (Spezialbrenner), Flüssig- oder Erdgas		



Bag in Box | Abfüllgeräte

1 | Bag in Box Beutel Transparent mit original Vitop®2 Verschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Größe	Menge/Pkg.	Art. Nr.	Ref. Nr.	Größe	Menge/Pkg.
30314374	1338081	3 l	500 Stück	30294801	1323600	10 l	400 Stück
30294800	1323598	5 l	400 Stück	30294802	1323601	20 l	300 Stück

2 | Bag in Box Karton braun – ohne Transparent Beutel

Art. Nr.	Ref. Nr.	Größe	Menge/Pkg.	Art. Nr.	Ref. Nr.	Größe	Menge/Pkg.
9328260	1579231	für 3 l	20 Stück	9315484	1567047	für 10 l	15 Stück
9328264	1579230	für 5 l	20 Stück	9315485	1567048	für 20 l	15 Stück

3 | Bag in Box - Schankanschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.
976519	1652541

4 | Bag in Box Beutel Transparent - mit Postmix Anschluss

Art. Nr.	Ref. Nr.	Beutelgröße	Menge/Karton
30272247	1303117	10 l	400 Stück
30272248	1303118	20 l	300 Stück

5 | Bag in Box - Abfüllhilfe

Abfüllhilfe aus Metall zum Befestigen z. B. auf der Arbeitsplatte. Geeignet für Heißfüllungen von geringen Mengen. Einfach den Bag in Box-Beutel in die Abfüllhilfe einklemmen und dann, mit z. B. einem Trichter, die Heißabfüllung vornehmen.

Art. Nr.	Ref. Nr.
9196807	1100436

6 | NIKO Bag-in-Box Füllung

Komplett aus Edelstahl und fahrbar auf Lenkrollen. Haltetisch für Beutel (Größe: 3 bis 20 Liter) in der Höhe und Neigung verstellbar. Programmierbarer Füllstand in cl mit automatischen Volumenzähler (Füllabweichung ± 5cl). Für Heißfüllung geeignet (Einrichtung zur Stickstoffüberlagerung möglich). Mit eingebautem Kompressor. Standardverschlusskopf (VITOP). Rohr Anschluss NW32 mit Schlauchanschlussstück 30 mm.

Bag in Box-Füller Typ	Funktion
RBB 20	Halbautomatische Anlage (automatische Luftabsaugung und Füllung)
ABB20 (siehe Bild)	Halbautomatische Anlage mit automatischem Abheben des Ausgießers, Luftabsaugung, Füllung und automatisches Aufsetzen des Ausgießers!



1



2



4

3



5



6

Richtlinien zur „Bag in Box“ Füllung

Füllen:

- Für Heißfüllung bis max. 82 °C geeignet.
- Die Heißabfüllung immer unter Vorsicht durchführen - bei höheren Temperaturen wird der Kunststoff weicher und ist somit anfälliger für Schäden.
- Um eine Verformung des Vitop tap (Auslaufhahns) vorzubeugen, muss der heißgefüllte „Bag“ mit dem Vitop tap nach oben in der Box gelagert werden.
- Um ein rasches Abkühlen der „Bags“ zu ermöglichen, lassen Sie die Box nach dem Abfüllen einige Zeit offen stehen oder halten Sie genügend Abstand zu den anderen Boxen.

Verschließen:

- Luftblasen so gut wie möglich aus Beutel herausdrücken, Hahn aufsetzen und vollständig eindrücken.
- Beutel vorsichtig in den Karton rutschen lassen (Hahnseite auf Deckelöffnung beachten).
- Scharfe Kanten vermeiden, die heiße Folie ist empfindlich.

Lagern:

- Beutel lichtgeschützt bei einer Temperatur von 4 bis 25 °C lagern, die relative Luftfeuchtigkeit sollte 50 bis 70 % betragen
- Boxen mit Beutel stehend lagern.
- Leere „Bags“ müssen bei Raumtemperatur in trockenen und sauberen Räumen in der Originalverpackung gelagert werden und sollten vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.

Entnahme:

- Der Saft sollte nur liegend entnommen werden - der tropffreie Vitop-Verschluß ermöglicht bequemes Entnehmen des Saftes. Zuerst roten Abreißverschluß am Hahn entfernen. Daumen auf den Hahn drücken und beide seitlichen Hebel gleichzeitig hochziehen.

1



Verpackungen und Zubehör

1 | Wickel- und Krepppapier für Flaschen

Wickelpapier mit verschiedenen Motiven

Art. Nr.	Ref. Nr.	Motiv	Abpackung
946461	1627197	weiß	900 Stück
9440867	1345662	Frohe Weihnachten	1000 Stück
9440869	1345668	weiß (ohne Muster)	500 Stück
9440868	1345665	Sternschleife	1000 Stück

2



2 | Tragekarton

Art. Nr.	Ref. Nr.	Motiv	Farbe	für	Abpackung
9273904	1545403	Unser Land	grün	2x0,75	50 Stück
9273907	1545424	Unser Land	schwarz	2x0,75	50 Stück
9273903	1545402	Unser Land	grün	3x0,75	50 Stück
9273905	1545404	Unser Land	schwarz	3x0,75	50 Stück
30322894	1344429	Geschenkkarton Welle	braun	1x0,75	25 Stück
30322895	1344430	Geschenkkarton Welle	braun	2x0,75	25 Stück
30322896	1344432	Geschenkkarton Welle	braun	3x0,75	25 Stück
9452157	1345664	Frohe Weihnachten	weiß	1x0,75	50 Stück
9452158	1345663	Frohe Weihnachten	weiß	2x0,75	50 Stück

3



3 | Minidestillatoren aus Kupfer

Optisch schön und einfach zu bedienen!

Art. Nr.	Ref. Nr.	für
759146	1643463	1,9 l

4



4 | Weinkiste A20

Robuster und stapelbarer Flaschenkasten aus Kunststoff, für 12 x 1 lt. Flaschen. Gut geeignet für Transport und Lagerung.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ
30562317	1704336	1 l Grün

5 | Jutetragetaschen

Alternative Geschenkverpackungen, jetzt neu im Sortiment!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung
a	30557844	1703551 Jutetasche Weihnachten Stern
b	30557845	1703553 Jutetasche Rentier
c	30557846	1703554 Jutetasche Schleife
d	30557847	1703555 Jutetasche mit Griff
e	30557848	1703556 Jutetasche mit Griff vorne
f	30557849	1703557 Jutetasche für 1 Flasche
g	30557850	1703558 Jutetasche für 2 Flaschen mit PVC Sicht-Fenster
h	30557851	1703559 Jutetasche für 1 Flasche mit PVC Sicht-Fenster
i	30557852	1703561 Jutetasche für 2 Flaschen mit PVC Sicht-Fenster



6 | Papiertragetaschen

Alternative Geschenkverpackungen, jetzt neu im Sortiment!

Art. Nr.	Ref. Nr.	Bezeichnung
a	30353492	1355017 Papiertragetasche ohne Fenster mit einem Fach
b	30353493	1355021 Papiertragetasche ohne Fenster mit einem Fach
c	30353494	1355055 Papiertragetasche ohne Fenster mit einem Fach
d	30353495	1355052 Papiertragetasche mit Fenster und 2 Fächern
e	30353515	1355034 Papiertragetasche mit Fenster und in natur
f	30367795	1362402 Geschenkkarton mit Fenster für 6 Bierflaschen 0,33 l



Reinigungsmittel und Hygiene

1 | PREZISO Reinigungsmittel

Reinigungsmittel	Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Kanister
a Weinsteinentferner	9327380	1580605	13kg
b Reinigungsverstärker	9327415	1580603	10kg
c Schaumreiniger Alkalisch	9327379	1580606	11kg



Reinigungsplan für die Obstverarbeitung

Was wird gereinigt?	Obstkisten, Obstmühlen Kübel ...	Presse	Schläuche, Fixleitungen	Tanks gegen organischen Schmutz
Produkte	Preziso Weinsteinentferner Hochalkalisches Reinigungsmittel für die Entfernung von Weinstein und organischen Rückständen in der Weinerzeugung		&	Preziso Reinigungsverstärker Flüssiger Reinigungsverstärker auf Aktivsauerstoffbasis zur kombinierten Reinigung mit Preziso Weinsteinentferner und Preziso Schaumreiniger alkalisch
Konzentration	Grundreinigung je 5 – 10 %, tägliche Reinigung je 2 – 5 %			
Temperatur	max. 60 °C			
Einwirkzeit	10 – 20 min.			
Anwendung	10l Warmwasser (max. 60 °C) vorlegen und mit 0,5–1l Preziso Weinsteinentferner mischen, 0,5–1l Preziso Reinigungsverstärker zugeben			
	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten	Reiniger im Rundpump-Verfahren anwenden	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten Im Tank mit Sprühkopf rundpumpen
Gründlich mit Wasser nachspülen!				

Schaumreinigung

Was wird gereinigt?	Presse	Tanks gegen organischen Schmutz	Kellereigeräte gegen organischen Schmutz	Boden, Abflurrinnen
Produkte	Preziso Schaumreiniger alkalisch Für alle laugenbeständigen Oberflächen in der Wein- und Obstverarbeitung		&	Preziso Reinigungsverstärker Flüssiger Reinigungsverstärker auf Aktivsauerstoffbasis zur kombinierten Reinigung mit Preziso Weinsteinentferner und Preziso Schaumreiniger alkalisch
Konzentration	je 3 – 5 %ig			
Temperatur	10 – 40 °C			
Einwirkzeit	10 – 15 min.			
Anwendung	Flächen einschäumen, auf gute Verteilung achten – Einwirkzeit abwarten Vorsicht, Schaum darf an der Oberfläche nicht eintrocknen! – Gründlich mit Wasser nachspülen			
besondere Hinweise	Zur besseren Verteilung Presse drehen	Nur zur Außenreinigung!	Zur Außenreinigung von Füllstraßen, Filtern ...	Nicht geeignet für unbeschichtete Alupanäle!

2 | Ausspritz-Sterilisationsgerät

Zum einfachen Sterilisieren von Flaschen. Ausspritzen der Flaschen mit geschwefeltem Wein oder Wasser-Schwefel-Lösung.

Art. Nr.	Ref. Nr.
963064	1640464



3 | Flaschenreinigungsgerät

Zum einfachen Reinigen und Auswaschen von Flaschen, wasserbetrieben.

Art. Nr.	Ref. Nr.
964076	1641201

4 | SULFOMETA®1 Fasspflegeöl

Nur zur Außenpflege! Imprägniert und pflegt. Verschließt die Poren nicht – das Fass kann „atmen.“

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung – Typ
668625	119164	1 l - hell



5 | SULFOMETA®1 Fasstürlidichte

Zum Verschließen und Abdichten der Fasstüren. Qualitätsgeprüft.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
751404	424572	0,5 kg



6 | Ätznatron

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
668621	1626293	25 kg

7 | OESTREICH Schweflige Säure 5-6%

Zur Nasskonservierung von Holzfässern und Sterilisation von Flaschen und Korken.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
673645	641886	1 l



8 | OESTREICH Fassreiniger

Entfernt hartnäckige Schmutzablagerungen und Lagerschimmel vollständig aus allen Behältern, macht sie keimfrei und beugt dadurch dem mikrobiellen Verderb des Getränkes vor.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Menge/Packung
805614	104937	800 g



9 | TM Sprühset

Chemikalien beständiges Sprühset zum Aufsprühen der Reinigungsmittel. Ideal für die Anwendung der chlorfreien Reinigerkombination TM TARTAREX & TM BISTERIL.

Anwendung:

1. Container zur Hälfte (ca. 10 l) mit Wasser befüllen
2. 0,5 l TM Tartarex einfüllen
3. 0,5 l TM Bisteril einfüllen, Container schließen
4. Mit Druckluft auf ca. 4 bar aufpumpen
5. Sprühlanze anschließen, Geräte und Oberflächen einsprühen
6. Nach 10-20 min Einwirkzeit mit Frischwasser nachspülen

Art. Nr.	Ref. Nr.	Artikel	Art. Nr.	Ref. Nr.	Artikel
9075614	Auf Anfrage	Sprühlanze	9050091	Auf Anfrage	Sprühcontainer



HYGIENE BEI DER OBSTVERARBEITUNG

Für Obstmühlen, Pressen, Pumpen, Schläuche, Fixleitungen

	Produkt	Anwendung	Konzentration	Verkaufseinheit
tägliche Reinigung/ Grundreinigung	TM BIPUR	<ul style="list-style-type: none"> flüssiger, chlorhaltiger Desinfektionsreiniger Grundreinigung von Leitungen, Behältern 	Grundreinigung: 5-50% Tägliche R.: 2-5%	Art. Nr. 730817 Ref. Nr. 1027815 Packung 6 kg Art. Nr. 9375018 Ref. Nr. 1152762 Packung 25 kg
	TM TARTAREX	<ul style="list-style-type: none"> alkalisches Reinigungsmittel geeignet zur Weinsteinentfernung kombinierbar mit TM BISTERIL 	Grundreinigung: 5-10% Tägliche R.: 2%	Art. Nr. 9042637 Ref. Nr. 1758842 Packung 1 l Art. Nr. 730818 Ref. Nr. 1067579 Packung 6 kg Art. Nr. 9375021 Ref. Nr. 1152764 Packung 25 kg
	TM BISTERIL	<ul style="list-style-type: none"> Desinfektionsmittel aktivsauerstoffhaltig kombinierbar mit TM TARTAREX 	Grundreinigung: 5-10% Tägliche R.: 2%	Art. Nr. 692138 Ref. Nr. 1027813 Packung 5 kg Art. Nr. 9375020 Ref. Nr. 1152763 Packung 21 kg
Sprüh- und Schaumreinigung	TM SPRÜH-CONTAINER	<ul style="list-style-type: none"> für kombinierte TM BISTERIL + TM TARTAREX Anwendung (Konzentrate nicht mischen!) 	0,2-2L je 10 L Wasser	Art. Nr. 9075614 Ref. Nr. auf Anfrage Packung Sprüh-container
	TM SPRÜHLANZE			Art. Nr. 9050091 Ref. Nr. auf Anfrage Packung Sprühdüse
	TM SCHAUMGERÄT	<ul style="list-style-type: none"> chlorfreie Reinigung: TM FOAM CAUSTIC + TM BISTERIL Kalkentfernung: TM FOAM ACID 	5-10%	Art. Nr. 9191044 Ref. Nr. 1094626 Packung 38 l Art. Nr. 9160923 Ref. Nr. auf Anfrage Packung 95 l

REINIGUNG VON BRENNANLAGEN

	Produkt	Anwendung	Konzentration	Verkaufseinheit
Kupferkessel	TM KUPFERREINIGER	<ul style="list-style-type: none"> Ausgekühlte Oberflächen mit Schwamm v. unten n. oben einstreichen, abspülen. Innenreinigung von Brennanlagen: 1:1 mit Wasser verdünnen, Kessel m. Bürste/Schwamm reinigen 	unverdünnt 1:1 verdünnt	Art. Nr. 901011 Ref. Nr. 1694693 Packung 1 kg auf Anfrage auf Anfrage 5 kg
Destillat- kühler	TM TARTAREX	<ul style="list-style-type: none"> Alkalischer Reiniger Lösung 20 Min. rundpumpen/Kühler befüllen, bis pH-neutral nachspülen 	1-2 l / 100 l	Art. Nr. 9042637 Ref. Nr. 1758842 Packung 1 l Art. Nr. 730818 Ref. Nr. 1067579 Packung 6 kg Art. Nr. 9375021 Ref. Nr. 1152764 Packung 25 kg





TANKREINIGUNG

Edelstahltanks, Kunststoffbehälter, Obstkisten

	Produkt	Anwendung	Konzentration	Verkaufseinheit
Reinigung innen	TM BIPUR	<ul style="list-style-type: none"> flüssiger, chlorhaltiger Desinfektionsreiniger gegen Gerbstoff- und Farbstoffbeläge 	1-5%	Art. Nr. 730817 Ref. Nr. 1027815 9375018 1152762 Packung 6 kg 25 kg
	TM TARTAREX und TM BISTERIL	<ul style="list-style-type: none"> chlorfreie Reinigung mit Desinfektion entfernt Weinstein- und Farbstoffreste 	je 1-3%	Art. Nr. siehe links Ref. Nr. siehe links Packung siehe links
Reinigung außen	TM FOAM ACID	<ul style="list-style-type: none"> saurer Edelstahlreiniger 	5-10%	Art. Nr. 9242350 Ref. Nr. auf Anfrage 9391852 auf Anfrage Packung 12,5kg 23 kg
	TM FOAM CAUSTIC	<ul style="list-style-type: none"> alkalischer Schaumreiniger 	5-10%	Art. Nr. 9160911 Ref. Nr. 1213840 Packung 25 kg

REINIGUNG VON ÖLMÜHLEN

	Produkt	Anwendung	Konzentration	Verkaufseinheit
manuelle - & Schaumreinigung	TM FOAM CAUSTIC	<ul style="list-style-type: none"> alkalischer Schaumreiniger 	5-10%	Art. Nr. 9160911 Ref. Nr. 1213840 Packung 25 kg
	TM UNA ECO	<ul style="list-style-type: none"> alkalischer Fettreiniger 20 – 60°C, 5–15Min. rundpumpen, gut nachspülen 	1-5%	Art. Nr. 9353925 Ref. Nr. auf Anfrage Packung 1kg, 5kg 20kg, 200kg

WANDREINIGUNG / SCHIMMEL

	Produkt	Anwendung	Konzentration	Verkaufseinheit
Schimmelbehandlung	TM CHLORIT	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsmittel mit bleichender Wirkung 	10-50%	Art. Nr. 9030036 Ref. Nr. auf Anfrage 9030161 auf Anfrage Packung 6 kg 25 kg
	TM AMICAL	<ul style="list-style-type: none"> fungizider Feuchtraumanstrich verhindert hochwirksam Schimmelbildung sowie Algenwachstum 		Art. Nr. 698368 Ref. Nr. 1067989 Packung 15 kg



1



1a | Bindezange original Max HT-R

Bindezange für Jungpflanzen oder einjährige Kulturen. Die verbesserte Ausführung erlaubt das Binden ohne Bandabfälle!

Art. Nr.	Ref. Nr.
30200359	1256077

1b | Original Klammern für Max HT-R

Original Max Klammern geeignet für Bindezangen Max. Verhindern das Verklemmen und Verschmutzen Ihres Bindegeräts und beugen der vorzeitigen Abnutzung vor.

Art. Nr.	Ref. Nr.	
700046	103752	4.800 Stück/Pkg.

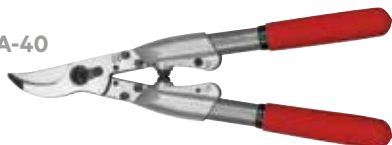
1c | Original Bänder für Max HT-R

Elastisches Bindeband zum Binden und Markieren im Obst-, Wein- und Gartenbau.

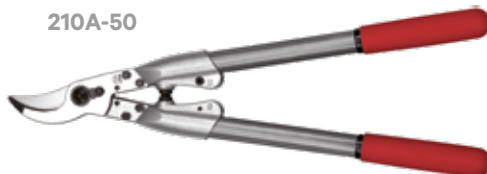
Art. Nr.	Ref. Nr.		
428268	103737	Grün	Karton zu 10 Rollen à 26 m
428276	103738	Rot	Karton zu 10 Rollen à 16 m
9033617	1112954	Blau	Karton zu 10 Rollen à 26 m

2

200A-40

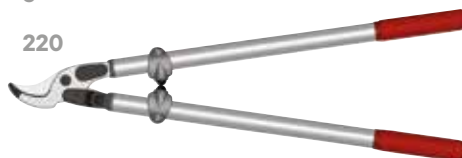


210A-50



3

220



230



231



4



2 | FELCO Zehnhandschere

Spitzentechnologie und ausgereiftes Know-How für eine neue Generation von Zehnhandscheren, die auf die Bedürfnisse und Erwartungen anspruchsvoller Profis zugeschnitten ist. Der Schneidkopf ist in zwei Versionen verfügbar. Der gerade Schneidkopf (Felco 200) für einen hochpräzisen Schnitt und der ziehende Schneidkopf (Felco 210) für eine einfache Handhabung. Schutz der Handgelenke und der Arme mittels Stossdämpfer.

Art.Nr.	Ref. Nr.	Felco	Typ	Schneidkopf	Griff	Länge	Gewicht
987129	1661665	200	A-40	gerade	Alu-Griff	40 cm	665 g
9176404	1081012	200	A-50	gerade	Alu-Griff	50 cm	725 g
9176515	1081100	200	A-60	gerade	Alu-Griff	60 cm	785 g
987130	1661666	210	A-50	ziehend	Alu-Griff	50 cm	735 g
9138984	1045978	210	A-60	ziehend	Alu-Griff	60 cm	795 g

3 | FELCO Zehnhandschere mit „Kraftübersetzung“

Das innovative Kraftübersetzungssystem dieser leichten Modelle erleichtert die Schnittarbeiten. Die extra-große Schnittöffnung ermöglicht einfaches Schneiden von Gehölz bis zu einem Durchmesser von 40 mm.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ	Schneidkopf	Ausführung mit	Länge	Gewicht
9277119	1547424	Felco 220	Bypass	Stoßdämpfern	80 cm	1.335 g
9148466	1054616	Felco 230	Ambooo gerade	Fingerklemmschutz	80 cm	1.150 g
9138985	1045979	Felco 231	Amboss, gebogen	Fingerklemmschutz	80 cm	1.150 g

4 | FELCO 7

Das Spitzenmodell für intensives Schneiden, Rollgriff zur Vermeidung von Blasen und Hornhaut, geringe Belastung der Sehnen – die „Spitzenschere“ für die Gesundheit Ihrer Hände, schlanke Gegenklinge ermöglicht sauberes Arbeiten.

Länge: 21 cm, Gewicht: 290 g

Art.Nr.	Ref. Nr.
428730	728238

5 | FELCO 8

Wie Modell Felco 7 – ohne Rollgriff. Länge: 21 cm, Gewicht: 245 g

Art.Nr.	Ref. Nr.
18549	729194



6 | FELCO 9

Wie Modell Felco 8 – für Linkshänder.

Art.Nr.	Ref. Nr.
668297	1526532



7 | FELCO 600

Klappbare Baumsäge
Leistungsfähige Baumsäge mit klappbarem Sägeblatt für ein problemloses Mittragen.
Ideal für Garten- und Weinbau. Nach innen verschränkte Zahnform schneidet sehr sauber und präzise.
Blatt: 16 cm, Gewicht: 135 g

Art. Nr.	Ref. Nr.
406603	278229



8 | FELCO 611

Baumsäge mit Träger
Stabile Baumsäge für Arbeiten im Garten und am Obstbaum. Besondere Zahnform sowie konischer Querschnitt des patentierten Sägeblatts gewährleisten einen leichten und „polierten“ Schnitt.
Nach innen verschränkte Zahnform. Blatt: 33 cm, Gewicht: 180 g

Art. Nr.	Ref. Nr.
406595	278231



9 | Okuliermesser

Die Okuliermesser werden aus Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt hergestellt, was gewährleistet, dass die Klinge lange Zeit scharf bleibt, ohne andauernd nachgeschliffen/nachgeschärft werden zu müssen.

Okuliermesser		Okuliermesser + Rindenlöser	
Art.Nr.	Ref. Nr.	Art.Nr.	Ref. Nr.
581579	103766	581504	103767

Okuliermesser für Linkshänder		Okuliermesser gebogene Klinge	
Art.Nr.	Ref. Nr.	Art.Nr.	Ref. Nr.
429886	103768	960521	1638658

Okuliermesser gebogene Klinge für Linkshänder	
Art.Nr.	Ref. Nr.
960522	1638660



10 | Veredelungszange mit OMEGA- und V-Schnitt

Art.Nr.	Ref. Nr.
430439	1545423



11 | Bindschlauch (schwarz) – Rolle im Netz

Frostsicher – kein Recyclingmaterial. Extrem dehnungsfähig, kein Einwachsen, kein Scheuern.
Der Bindschlauch wird einfach verknotet und vorzugsweise mit dem Ringmesser ALU abgeschnitten.

Art.Nr.	Ref. Nr.	Beutel	Dicke
840051	292456	100 m Rolle im Netz mit Schlaufe	4 mm
930806	1626300	100 m Rolle im Netz mit Schlaufe	3 mm



Mehr zum Thema Obst- und Weinbau

