

# Weintechnologie und -analytik 2025 / 2026

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung



Bestellen rund um die Uhr?  
Besuchen Sie unseren Online-Shop!  
[www.c-schliessmann.de/shop](http://www.c-schliessmann.de/shop)



**NEU**



**ANCHOR Thiolbloom, S. 2**  
die neue Hybridhefe,  
für tropisch-fruchtige,  
thiolbetonte Weine

**NEU**



**Klären & Mazerieren, S. 4**  
die neuen flüssigen Enzyme  
für Klärung und Mazeration

**NEU**



**Essignährstoff, S.14**  
für die fermentative  
Essigerzeugung

**Immer aktuell informiert auf unseren Internetseiten:**  
[www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de) • [www.weinlabor-schliessmann.de](http://www.weinlabor-schliessmann.de)

 **0791 97191-0**  **service@c-schliessmann.de**

**Preise vorbehaltlich noch nicht absehbarer Erhöhungen gültig bis Juni 2026!**



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### ANCHOR Trocken- reinzucht- hefen

für Weißwein



Südafrikanische Hefen für Spitzenweine im Stil der neuen Welt, **ANCHOR**, der Inbegriff für: **Gärsicherheit**, Kaltgäreignung, **Aromabildung**, hohe Osmo-, Alkohol- und Gerbstofftoleranz.

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

<b>VIN 2000, aromatisch und komplex</b> für Müller-Thurgau und Chardonnay	4999 4998	100 g 1 kg	12,00 59,40
<b>VIN 13, frisch und fruchtig</b> für Riesling, Gutedel, Kerner, Scheurebe, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Muskatorten so- wie Welschriesling, Goldriesling und Grüner Veltliner	5004/1 5004	100 g 1 kg	11,65 57,55
<b>VIN 7, exotische Fruchtnoten</b> für Müller-Thurgau, Silvaner, Scheurebe und Sauvignon blanc (Mus- kat-Silvaner) <b>Hinweis:</b> VIN 7 bildet unter ungünsti- gen Bedingungen bis zu 1,5 g/l flüchtige Säure!	5001	1 kg	51,10

**Thiolbloom**, die neue **Hybridhefe** (*Sacc. cerevisiae* x *S. kudriavzevii*) für **fruchtige**,  
besonders **thiolbetonte Weine**.

**NEU**

für Weiß-  
und Rotweine

BIO-Produkte  
siehe Seite 13

für Rotweine



für Rosé, Rotling,  
Weißherbst,  
Schiller, sowie  
Fruchtweine

<b>Thiolbloom, tropisch-fruchtig</b> für Sauvignon Blanc, Shiraz, Cabernet Sauvignon	5003/1 5003	100 g 1 kg	11,35 55,00
<b>NT 116, körperreich (rot) oder aromatisch (weiß)</b> für Weiß- und Grauburgunder, Kerner, Chardonnay, Goldriesling, Spätburgunder, Regent, Lemberger, Samtrot, Acolon und Merlot	5008/1 5008	100 g 1 kg	12,15 58,50
<b>N 96, kaum Aromabildung</b> für die Bereitung neutraler Sektgrundweine	5007 5006	100 g 1 kg	9,70 48,00
<b>NT 50, würzig und körperreich</b> für Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger und Regent	5005/1 5005	100 g 1 kg	10,85 53,15
<b>NT 112, fruchtig und würzig</b> für Portugieser, Schwarzriesling und Trollinger	5009/1 5009	100 g 1 kg	11,60 56,25
<b>NT 202, gehaltvoll und strukturiert</b> für Spätburgunder, Regent, Acolon und andere Neuzüchtungen	5010/4-1 5010/4	100 g 1 kg	11,35 55,00
<b>WE 372, fruchtig und blumig</b> für Dornfelder, St. Laurent, Trollinger und Syrah	5010/3	1 kg	51,60
<b>VIN 13, rassig, frisch und fruchtig</b>	5004/1 5004	100 g 1 kg	11,65 57,55
<b>NT 116, blumig, duftig und Beeraroma</b>	5008/1 5008	100 g 1 kg	12,15 58,50

„Alchemy“ sind Hefe-Mischpopulation, die die Aromavorstufen des Traubenmostes in extrem fruchtige Weinaromen verwandeln. „Exotics“ sind Kreuzungen von Kultur- und Wildhefen, die die Aromenbildung der Spontangärung mit der gewohnten Gärsicherheit der Reinzuchtheefe vereinen.

### ANCHOR Hefe-Mischung



<b>Alchemy I, fruchtig und blumig-estrig</b> für Riesling, Müller-Thurgau, Kerner und Chardonnay	4995 4994	100 g 1 kg	15,00 72,45
<b>Alchemy II, fruchtig</b> für Silvaner, Scheurebe, Sauvignon blanc, Sauvitage Gewürztraminer und Muskateller	4997 4996	100 g 1 kg	15,00 72,45
<b>Alchemy III</b> für blumig-fruchtige, komplexe Rotweine besonders der Rebsorten Spätburgunder und Schwarzriesling	4997/2 4997/1	100 g 1 kg	15,00 72,45
<b>Alchemy IV</b> für lagerfähige Rotweine mit ausgeprägter Fruchtaromatik	4997/4 4997/3	100 g 1 kg	15,00 72,45
<b>Exotics MOSAIC</b> ( <i>S. cerevisiae</i> & <i>S. paradoxus</i> ) für komplexe, aromatische und körperreiche Weine besonders der Rebsorten Dornfelder, Acolon, Cabernet, Merlot, Syrah, Weiß- und Grauburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc, Auxerrois und Chardonnay	4993/1 4993	100 g 250 g	18,40 28,15
<b>Exotics NOVELLO</b> ( <i>S. cerevisiae</i> & <i>S. cariocanus</i> ) für extrem weiche, vollmundige und aromatische Weine	4993/4 4993/3	100 g 250 g	18,40 28,15



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Hefe- nährstoff

Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff, aber auch an Vitaminen, Sterolen und ungesättigten Fettsäuren während der Gärung kann zu sensorischen Mängeln, Weinfehlern und Gärstockungen führen. Zu Beginn und während der Gärung lässt sich dies mit maßvollen, bedarfsgerechten Gaben vernünftig ausgewählter Nährpräparate verhindern.

### komplexe Nährstoffe

**NEU**



**BIO-Produkte**  
siehe Seite 13

#### Anchor NOURISH

Vollnährpräparat aus inaktivierter Hefe (ca.50%), DAP und Thiamin  
**für die „normale“ Gärung**, Dos.: 2 x 15 g/hl

5014  
5014/1

1 kg  
5 kg

34,10  
152,00

#### Anchor REVIVE

Kombipräparat aus inaktivierter Hefe und Hefeautolysat; **nur für den Rehydratisierungsansatz**  
Dos.: 30g/hl Traubenmost

5014/22

1 kg

55,50

#### Anchor CONQUER

Vollnährpräparat aus inaktivierter Hefe (ca.25%), Hefeautolysat (ca.25%), DAP und Thiamin;  
**für die Gärung unter „Stress“**, Dos.: max. 40 g/hl

5014/20  
5014/21

1 kg  
5 kg

39,00  
182,50

#### FermControl - BIO - siehe Seite 13

#### Hefezellwand

Heferinde zum Schutz der Gärenden Hefe gegen hemmende Stoffwechselprodukte **zum Ende der Gärung hin**, Dos.: max. 40 g/hl

5028

1 kg

44,70

#### Vitamin B1

Thiaminiumhydrochlorid zur sauberen Vergärung v.a. von Honigweinen, botrytisbelasteten Traubenmosten und für Zweitgärungen, Dos.: max. 76 mg/hl

5065/1

7,6 g  
(für 100 hl)

7,80

5065

100 g

31,00

5066

500 g

54,30

### Nährsalze

#### Diammoniumphosphat

DAP, rieselfähig  
Dos.: max. 100 g/hl

5360

1 kg

11,15

5361

5 kg

51,00

5362

25 kg

156,00

#### Ammoniumsulfat\*

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

5350

1 kg

11,50

5351

5 kg

52,80

5352

25 kg

175,00

### Oxidations- schutz Schwefel

#### AMMOFIT flüssig\* (Dichte ca.1,4kg/l)

Für die Schwefelung (und Hefebildung) bis zum Jungweinstadium; 10ml/hl ergeben ca. 65mg SO<sub>2</sub> und 15mg NOPA pro Liter; Maximaldos.: 20ml/hl

5333

25 kg

87,00

#### KALFIT, Kaliumpyrosulfat

10 g Kalfit/hl erhöhen den Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt um ca. 50 mg/l  
Dos.: 5-15 g/hl Maische, Most oder Jungwein; füllfertige Weine sind je nach pH-Wert und Alkoholgehalt bei etwa 30-50 mg/l an freier schwefeliger Säure stabil

5335

10 g

1,35

5336

50 g

2,15

5339

1 kg Dose

16,80

5340

1 kg Btl.

11,80

5344

10 kg

64,60

5342

25 kg

134,00

#### KALFIT flüssig (Dichte ca. 1,2 kg/l)

10 ml/hl erhöhen den Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt um ca. 15 mg/l

5333/4  
5333/5

5,5 kg  
23 kg

33,30  
78,00

#### KALFIT-Tabletten

selbstauffösende Tabletten für die Schwefelung von Weinen vor allem in Ballons und Barriques; 1 Tablette pro hl...  
EQ2 ergibt 20 mg SO<sub>2</sub>/Liter  
EQ5 ergibt 50 mg SO<sub>2</sub>/Liter

5331

30 x 6 g

13,10

5332

30 x 15 g

17,10

### Tannine

#### Tanno-Gal

Tannin aus Pflanzengallen, schützt die Maische vor Oxidation, Dos.: 0,5 - 5 g/hl

5121

50 g

8,60

5109

500 g

32,25

5110

1 kg

62,45

Unser komplettes Sortiment an Tanninen finden Sie auf  
Seite 8 - **Kapitel „Farb- und Aromakorrekturen“**

### Mischprodukt

#### KalfAsTann

Mischprodukt aus KALFIT, Ascorbinsäure und Tannin, Dos.: 10-20 g/hl für den reduktiven Weinausbau

5334

1 kg

32,55



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Enzyme für die Weinbereitung

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

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

#### zur Mazeration



#### **NATURASE® WM MG**

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

5075

100 g

11,75

5075/5

500 g

46,50

5075/2

20x 500g

595,00

#### **NATURASE® WG MG**

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

5084

100 g

12,90

5084/5

500 g

49,50

5084/2

20x 500g

625,00

#### **Mazerationsenzym - flüssig -\***

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



5088/1

1 l

54,85

5088

5 l

243,50

#### zur Kalt- mazeration



#### **NATURASE® CM MG**

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

5086

100 g

16,90

#### zur Klärung und Flotation



#### **NATURASE® WM MG**

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

5075

100 g

11,75

5075/5

500 g

46,50

5075/2

20x 500g

595,00

#### **Klärenzym - flüssig -\*** (Hochkonzentrat)

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



5078/1

1 l

104,65

5078

5 l

464,50

#### zur Hefelyse



#### **NATURASE® L MG\***

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

5090

100 g

24,15

5090/5

500 g

98,55

5090/1

10 kg

1.367,75

#### zur Aroma- freisetzung



#### **NATURASE® Arom MG\***

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

5083

100 g

19,90

5083/5

500 g

66,60

5083/1

10 kg

1.140,80

#### zur Filtrations- erleichterung



#### **NATURASE® Filtration MG\***

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

5081

100 g

20,10

5081/5

500 g

62,60

5081/2

20x 500g

675,00

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

### Enzymatische Filterreinigung



#### **Membranreinigungsenzym**

5977

500 g

110,00

#### **Zitronensäure**

5381

1 kg

6,50

5382

25 kg

82,00



## BSA-Bakterien

### Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

**ANCHOR DUET Soft** ist eine BSA-Starterkultur aus *Oenococcus* und *Lactobacillus* für den biologischen Säureabbau (BSA) simultan mit der alkoholischen Gärung. Sie ermöglicht einen vollständigen BSA, verhindert die Bildung flüchtiger Säure und sorgt dazu für eine perfekte Aromabildung.



**ANCHOR DUET Soft**  
für Moste mit pH > 3,2, Dos.: 1 g/hl

5010/7  
5010/8

25 g  
100 g

83,00  
332,00

Beim **biologischen Säureabbau (BSA)** handelt es sich um eine fermentative Verminderung des Säuregehaltes im Wein mit Hilfe von Milchsäurebakterien. Dabei wird Äpfel- zur schwächeren Milchsäure unter Freisetzung von Kohlendioxid umgesetzt. Dies äußert sich nicht nur geschmacklich, sondern resultiert auch in einer Verminderung der titrierbaren Gesamtsäure. Der vollständig durchgeführte BSA vermindert zudem das Risiko eines später spontan auftretenden BSA, der zumindest auf der Flasche unerwünscht ist.  
Unsere **gefriergetrockneten Starterkulturen** entfalten ihre besonderen Eigenschaften nach einer etwa 8-12 stündigen Aktivierungs- u. Adaptionphase vor der Beimpfung des Weines.

**MaloBacti HF2®** (auch zur Direktbeimpfung geeignet)  
Robuste Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*; selektiert in Baden; für hohe Alkoholgehalte bis 16 %vol und niedrige pH-Werte bis 3,0; ausdrucksvolle, rebsortenbetonte Aromatik

5011  
5011/1

für:  
25 hl  
250 hl

73,77  
633,39

**MaloBacti CN1®**  
Citratnegative Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*; keinerlei Bildung laktischer Noten; besondere Eignung für fruchtbetonte, sortentypische Weiß- und Rotweine

5013  
5013/1

für:  
25 hl  
250 hl

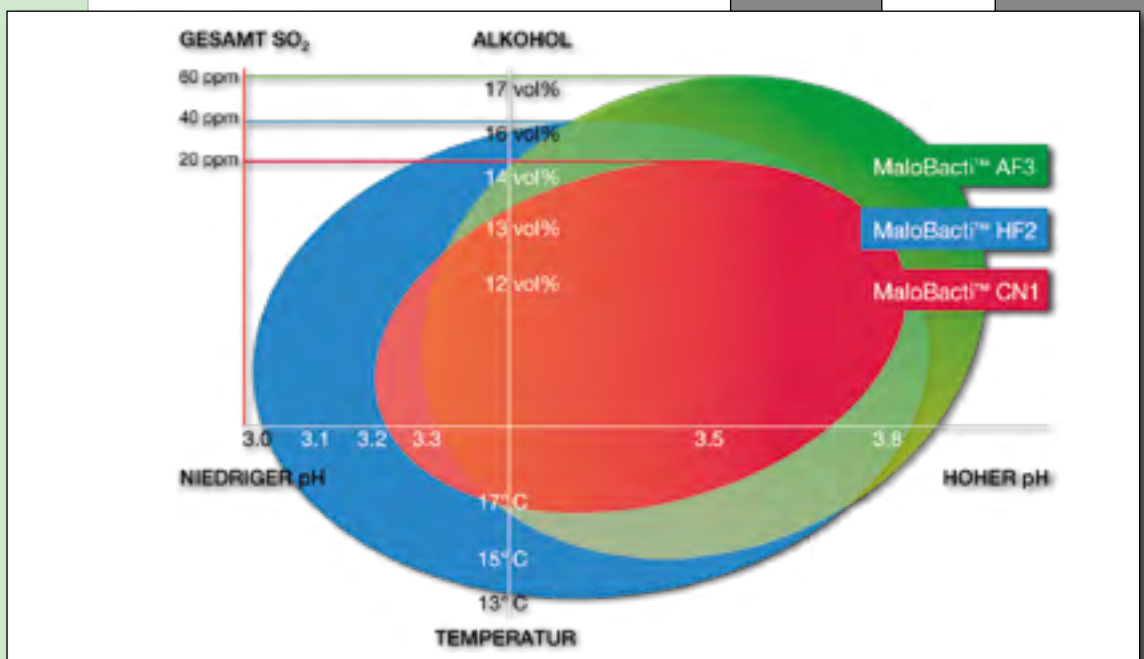
86,49  
712,24

**MaloBacti AF3®**  
Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*; selektiert in Australien; für besonders würzige Weiß- und Rotweine mit hohen Alkohol-, SO<sub>2</sub>- und Gerbstoffgehalten

5012/1  
5012/2

für:  
25 hl  
250 hl

73,77  
633,39



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

5014/3  
5014/4

100 g  
1 kg

24,40  
109,46



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Chemische Entsäuerung

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



#### Weinentsäuerungskalk

Calciumcarbonat für Most und Maische

5271

1 kg

4,60

5269

5 kg

16,15

5270

25 kg

46,00

#### KHC zur Feinentsäuerung

Kaliumhydrogencarbonat für Jungwein oder Wein

5263

1 kg

8,40

5265

10 kg

60,90

5266

25 kg

133,00

### Säuerung

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

#### Äpfelsäure

##### Äpfelsäure\*

DL-Äpfelsäure, Dos. in Fruchtwein: max. 300 g/hl,  
in Trauben, Maische, Most, Jungwein und Wein  
Dos.: max. 360 g/hl

5384

100 g

5,40

5385

1 kg

13,00

5386

25 kg

226,00



##### L-Äpfelsäure\* (Grieß)

L-Äpfelsäure, nur für Trauben, Maische, Most, Jung-  
wein und Wein Dos.: max. 360 g/hl

5387/1

2 kg

35,15

5387

25 kg

244,03

#### Weinsäure

##### Weinsäure

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

5327

1 kg

10,95

5327/1

10 kg

101,20

5328

25 kg

192,50



#### Zitronensäure

##### Zitronensäure

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

5380

250 g

3,30

5381

1 kg

6,50

5382

25 kg

82,00



#### Most- milchsäure

##### Mostmilchsäure, 80%

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

5394

250 ml

4,15

5395

1 l

11,10

5398

5 l

49,90

5397

20 l

180,00



### Gäraufsätze



#### DUPLEX-Getränkeschützer

DUPLEX 0 für Gärbehälter bis 10 l (Ø 10 mm Schaft)  
DUPLEX 1 für Gärbehälter 10-50 l (Ø 18 mm Schaft)  
DUPLEX 1 A für Gärbehälter ab 50 l (Ø 18 mm Schaft)  
DUPLEX 2 für Gärbehälter ab 500 l (Ø 25 mm Schaft)

7200

3,80

7203

6,10

7206

10,60

7209

22,20

### Gärröhren

#### U-förmig aus Plexiglas, - weitere auf Anfrage -

##### - Gesamthöhe: 15 cm -

Halbvollvol. 70 ml (Ø 20 mm gerader Schaft)

7233

13,10

Halbvollvol. 70 ml (Ø 20 mm schräger Schaft)

7234

13,10

##### - Gesamthöhe: 22 cm -

Halbvollvol. 320 ml (Ø 25 mm gerader Schaft)

7235

17,05

Halbvollvol. 320 ml (Ø 25 mm schräger Schaft)

7236

17,05

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

##### - Gesamthöhe: 21 cm -

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

7227

16,50

7229

17,50

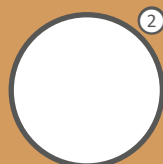
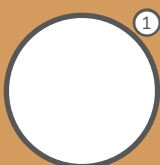
Halbvollvol. 110 ml (Ø 18 mm schräger Schaft) ②

7226

20,35

Halbvollvol. 110ml (Ø 18mm, waagrechter, 20cm  
langer Schaft)

Preise pro Stück



Wir bieten Ihnen Stopfen aus grauem Gummi, rotem thermoplastischen Elastomer („DUPLEX“) sowie aus Silikon mit sämtlichen Abmessungen und Bohrungen ab Lager.



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Klärung und Schönung

#### Bentonite

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

5208  
5209  
5210

1 kg  
10 kg  
20 kg

7,15  
50,00  
59,35

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

5211  
5212

10 kg  
20 kg

43,55  
51,05

#### Kieselsohl

**SILOXOL „plus“**  
30 %iges, alkalisches Spezialkieselsohl  
zur Kombination mit Gelatine, Dos.: 10-30 ml/hl

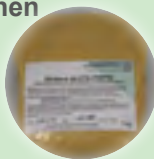
5100  
5101  
5102

250 ml  
1 l  
20 kg

4,35  
8,60  
104,30

Sonderpreis bei Abnahme von 5 x 20 kg 460,00 € ≙ 92,00 €/ Kanister

#### Gelatinen



BIO-Produkte  
siehe Seite 13

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

5150  
5152  
5151

1 kg  
5 kg  
25 kg

10,50  
51,65  
232,00

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

5156  
5157  
5155

1 kg  
5 kg  
25 kg

21,00  
87,25  
397,00

**Pulvergelatine\***  
kaltlöslich  
Dos.: 5-10 g/hl

5165  
5166  
5167

1 kg  
5 kg  
20 kg

16,00  
78,20  
278,50

**Flüssige Gelatine\***, 20 %ig  
Dos.: 30-50 ml/h

5168  
5169

1 kg  
10 kg

9,70  
57,20

#### Pflanzliche Eiweiße

NEU

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

5180  
5181

1 kg  
10 kg

79,90  
575,00

**Erbсенprotein** leicht lösliches Mikrogranulat für  
Klärerschönungen und Adstringenzmilderung  
Dos.: 5-40 g/ hl

5185  
5186  
5188  
5187

1 kg  
5 kg  
10 kg  
25 kg

19,80  
90,00  
144,00  
325,00

#### PVPP



**Schliessmann PVPP\*** Polyvinylpolypyrrolidon zur  
Entfernung oxidierter Gerbstoffe in Wein, Most oder  
Maische Dos.: max. zulässig 80 g/hl  
**als Pulver**  
**als Granulat - staubfrei -**

5295  
5296

1 kg  
450 g

40,65  
26,50

#### Hausenblase

**Hausenblasepulver**  
Dos.: 1-3 g/hl

5174  
5175  
5173

250 g  
500 g  
2 kg

61,75  
102,30  
339,15

#### Blauschönung

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

#### Ferrocyanalium

**Ferrocyanalium\***  
Kaliumhexacyanoferrat  
Dos. nach Vorversuch

5225  
5226

1 kg  
10 kg

10,60  
97,70

#### Rühren & Mischen

NEU

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

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

6675

135,00

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

6681

211,00

\* für die Bereitung von Bio-Wein nach EU-Öko-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 nicht zugelassen



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Korrekturen

### Kohle



**Aktivkohle** zur Milderung von Geruchs-, Geschmacks- und Farbfehlern in Mosten und Weinen, Behandlungsdauer 3-4 Tage.

#### Schliessmann Aktivkohle GF

staubarmes Granulat  
Dos.: max. 100 g/hl

5247

1 kg

19,15

5248

10 kg

165,00

#### Schliessmann Pulverkohle GF

Dos.: max. 100 g/hl

5245

5 kg

70,35

5246

15 kg

91,35

### Kupfersulfat



**Kupfersulfat** wird zur Beseitigung böckserartiger Weinfehler angewendet. Die maximal erlaubte Zugabemenge beträgt 1 g/hl und sollte aufgrund der komplexen Zusammenhänge der Ursachen mittels Vorversuch ermittelt werden. Näheres hierzu in unserem Infoblatt „Kupfersulfat - Böckser Ursachen und Behandlung“. Der gesetzlich festgelegte Grenzwert für Kupfer beträgt 1 mg/l Wein, daher ist **bei Anwendungsmengen über 0,4 g/hl** Kupfersulfat nach der Behandlung **eine Bestimmung des Kupfergehaltes ratsam**. Ein Kupfergehalt von 0,5 mg/l birgt zudem die Gefahr einer Kupfertrübung. Erhöhte Restkupfermengen können durch eine Blauschönung entfernt werden.

#### Kupfersulfat-Pentahydrat\*

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

5345

1 kg

22,05

5348

10 kg

205,00

5346

25 kg

475,00

### Tannine



**Tannine** finden Anwendung bei der Herstellung hochwertiger, lange lagerbarer Spitzenweine: Oxidationsschutz, Farb- und Aromastabilisierung, Stärkung der Gerbstoffstruktur, geschmackliche Abrundung sowie Reifepotential.

#### OENO-Tannin

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

5123

50 g

2,50

5113

500 g

8,05

5114

1 kg

15,25

5114/1

25 kg

243,25

#### TANNO-Gal

Tannin aus Pflanzengallen für Frucht und Frische in Weiß- und Roséweinen, Hemmung der Laccaseaktivität, Harmonisierung früh zu füllender Rotweine  
Dos.: 0,5-5 g/hl

5121

50 g

8,60

5109

500 g

32,25

5110

1 kg

62,45

#### CORPO-Tannin Struktur

Tannin aus schwach getoastetem Eichenholz, für den Ausbau körperreicher Rotweine im Stahltank  
Dos.: 0,5-1 g/hl Weißwein, 1-5 g/hl Rotwein

5111

50 g

21,00

5112

500 g

82,70

#### CORPO-Tannin Selection

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

5124

50 g

37,30

5124/1

250 g

159,00

#### CORPO-Tannin Consonus

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

5124/2

50 g

28,00

5124/3

250 g

107,10

#### Quebracho-Tannin SR

Tannin aus Quebracho  
Verbessert Farbstabilisierung, Struktur und Vollmundigkeit in Rotweinen, wirkt wegen fehlender Adstringenz geschmacklich weicher als Eichenholztannine  
Dos.: 1-10 g/hl Rotwein

5120/6

50 g

12,40

5120/5

1 kg

98,70

**NEU**

#### OENO-Tannin Soft

Tannin aus den Kernen weißer Trauben, suggeriert geschmackliche Restsüße, Dos.: 0,5 - 5 g/ hl

5119

50 g

39,10

5119/2

500 g

156,45

**NEU**

#### OENO-Tannin Balance

Blend aus Traubenkern- und -schalentannin, stärkt Körper und Fruchtigkeit, Dos.: 0,5 - 5 g/ hl

5118

50 g

50,55

5118/2

500 g

202,25

#### ViniTannin W

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

5120/1

1 kg

132,07



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Kristall- stabilisierung

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

Meta-Weinsäure



#### Meta-Weinsäure

40% verestert, Dos.: max. 10 g/h

5325

1 kg

17,50

Gummi arabicum trocken

#### Gummi arabicum

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

5368

1 kg

25,20

5369

20 kg

379,00

#### Gummi arabicum plus

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

5372

1 kg

27,00

5373

20 kg

470,00

Gummi arabicum flüssig

#### CORPO-Vin

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

5365

1 l

11,10

5366

10 l

89,00

5367

20 l

144,50

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

CMC



#### Schliessmann CMC flüssig\*

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

5313

5 kg

55,85

5312

10 kg

100,10

5311

25 kg

225,00

KPA - flüssig

#### Kaliumpolyaspartat flüssig\*

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

5316

5 l

155,00

5314

10 l

279,00

5315

20 l

465,00

Mannoprotein

#### Mannoprotein

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

5379/1

100 g

56,40

5378

400 g

173,60

5378/1

10 kg

2.169,00

Zitronensäure



#### Zitronensäure

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

5381

1 kg

6,50

5382

25 kg

82,00

Kristall-Weinstein



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

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

5273

100 g

3,60

5274

1 kg

15,35

5272

25 kg

235,10

### Konduktometrie

#### Konduktometrische Bestimmung der „Weinstein“-Stabilität

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

**Konduktometrie** Bestimmung der Weinstabilität  
kompl. inkl. Magnetrührer

4705

1 Set

1.610,25



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.





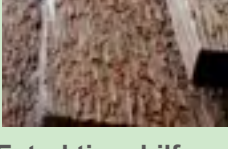

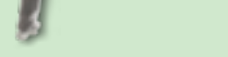
Gebinde

Nettopreis  
in €

### Eichenholz- produkte

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

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

	<b>HOLZCHIPS XS aus französischer Eiche</b> ohne Toastung	5139/2	25 kg	225,50
	schwache Toastung	5139/4	25 kg	273,50
	mittlere Toastung	5139/7 5139/6	1 kg 25 kg	13,10 273,50
	starke Toastung	5139/8	25 kg	276,50
	<b>HOLZCHIPS aus französischer Eiche</b> ohne Toastung zur Maischegärung	5134/0 5134/1 5134	100 g 1 kg 25 kg	2,15 10,80 232,70
	schwache Toastung für fruchtig, frische Aromatik	5130/0 5130 5132	100 g 1 kg 25 kg	2,65 13,10 273,50
	mittlere Toastung für würzige Eichenholzaromatik	5135/0 5135 5137	100 g 1 kg 25 kg	2,65 13,10 273,50
	starke Toastung für intensive, schokoladige Röstaromatik	5140/0 5140 5143	100 g 1 kg 25 kg	2,70 13,30 276,50
	<b>HOLZCHIPS aus amerikanischer Eiche</b> für elegante, abgerundete Aromatik mittlere Toastung	5136/0 5135/1 5136	100 g 1 kg 25 kg	2,80 14,00 290,45
	starke Toastung	5133/1 5133	1 kg 25 kg	14,05 293,00
	<b>HOLZBLÖCKE aus französischer Eiche</b> für tiefgründige Eichenholzaromatik mittlere Toastung	5141 5141/1	1 kg 25 kg	26,30 548,20
	<b>HOLZWÜRFEL aus französischer Eiche</b> für tiefgründige, voluminöse Aromatik mittlere Toastung	5142/2 5142 5142/1	100 g 1 kg 25 kg	5,90 29,50 614,00
	<b>Holz-Staves aus französischer Eiche</b> mittlere Toastung (20 Stk. / Pack.)	<b>NEU</b> 5141/2	1 Pck	142,40
	<b>Baumwollfiltersack</b> leer, für ca. 6 kg Chips leer, für ca. 1 kg Chips	5129/1 5129/4	1 Stück 1 Stück	12,30 5,80
	<b>Barrique-Socke aus Baumwolle</b> Länge: ca. 1 m, für ca. 400 g Chips	5129/2	1 Stück	12,30
	<b>Barrique-Socke</b> , gefüllt mit 225 g Holzwürfeln, mittlere Toastung Länge: ca. 60 cm, inkl. Schraubhaken aus Edelstahl	5142/3	1 Stück	10,40
	<b>Infusionsrohr aus gelochtem Edelstahl</b> Länge: ca. 60 cm, Ø ca. 4 cm, für ca. 250 g Chips	5146	1 Stück	141,00



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

**Sorbinsäure** wirkt gegen Hefen und Schimmelpilze; **Lysozym** tötet hauptsächlich Milchsäurebakterien ab und erlaubt so die Verhinderung, Verzögerung oder Unterbrechung des biologischen Säureabbaus (BSA).

### Konservierung von Wein



#### Schwefelprodukte unter „Oxidationsschutz“ auf Seite 3

<b>Kaliumsorbat E202*</b> Salz der Sorbinsäure Dos.: max. 27 g/hl	5300 5301 5303	50 g 1 kg 25 kg	2,95 15,00 278,25
<b>Lysozym*</b> Enzym aus Hühnereiklar, hohe Gerbstoffgehalte erfordern höhere Dosierungen, max. 50 g/hl	5029	250 g	55,65
<b>Ascorbinsäure</b> - Vitamin C - gegen UTA Dos.: max. 25 g/hl im Weinstadium	5390 5392	1 kg 25 kg	13,00 222,00

### Filtration



Tiefenfilterschichten für die Filtration von Weinen, Fruchtsäften und Spirituosen : Alle Filterschichten im Format 40 x 40 cm ohne Löcher

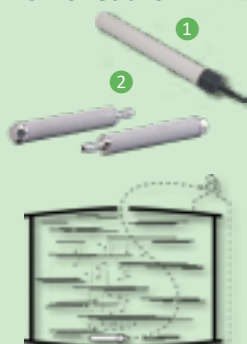
<b>Filterschicht AF 31</b> Klärfiltration, Schärfe: 5 - 12 µm	6490	25 Stück	66,00
<b>Filterschicht AF 100</b> Feinklärung, Schärfe: 0,6 - 1,5 µm	6491	25 Stück	68,75
<b>Filterschicht ST 110</b> Feinstfiltration, Schärfe: 0,5 - 0,8 µm	6492	25 Stück	76,45
<b>Filterschicht ST 130</b> Entkeimungsfiltration, Schärfe: 0,4 - 0,6 µm	6493	25 Stück	85,80
<b>Filterschicht ST 140 „Pro“</b> Entkeimungsfiltration extra scharf: 0,2 - 0,4 µm	6493/1	25 Stück	110,00
<b>CS-Cell Trub</b> sehr grobe Cellulose für die Trubfiltration Dos.: 1 kg/hl Trub	6494/1 6494	1 kg 20 kg	9,90 86,00
<b>CS-Cell 90</b> grob, zur Stüttschichtanschwemmung Dos.: ca. 400 g/m <sup>2</sup> Filterfläche	6495/2 6495/1 6495	1 kg 5 kg 20 kg	9,90 49,45 86,00
<b>CS-Cell 60</b> mittel, für Grundwein und Sekt Voranschwemmung: ca. 800 g/m <sup>2</sup> Dauerdos.: ca. 20 g/hl	6496/2 6496/1 6496	1 kg 5 kg 20 kg	9,50 47,35 84,80
<b>CS-Cell 20</b> fein, zur Grobfiltration von Wein Voranschwemmung: ca. 500 g/m <sup>2</sup> Dauerdos.: ca. 40 g/hl	6498/2 6498/1 6498	1 kg 5 kg 20 kg	9,55 47,85 83,25
<b>CS-Cell 10</b> sehr fein, zur Feinfiltration von Wein Voranschwemmung: ca. 900 g/m <sup>2</sup> Dauerdos.: ca. 40 g/hl	6499/2 6499/1 6499	1 kg 5 kg 20 kg	11,05 55,30 96,15

### Filtrationscellu- lose für die An- schwemmfiltration



### Auffrischen

#### Kohlensäure



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

<b>Kohlensäureperler Keramik</b> Außen-Ø 35 mm, Länge: ca. 25 cm, mit Schlaucholive 4 bzw. 9 mm	6580	1 Stück	68,40
<b>Kohlensäureperler Edelstahl</b> Außen-Ø 20 mm, Länge: ca. 10 cm, mit Schlaucholive 7 mm	6579	1 Stück	217,25
<b>Zuleitungsschlauch</b> (Silicongewebeslauch) 8 x 3,5 mm, (Ø innen x Wandstärke) für Kohlensäureperler	6581	1 m	21,40
<b>Reduzierventil</b> mit Gewinde SK 020-022 zum Anschluss an die CO <sub>2</sub> -Gasflasche und Schlaucholive 8 mm	6582	1 Stück	117,50

\* für die Bereitung von Bio-Wein nach EU-Öko-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 nicht zugelassen

## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

### Fasspflege

Leerstehende Holzfässer für den Weinausbau werden durch das Abbrennen einer **Schwefelschnitte** bzw. **Schwefeltablette** oder aber Befüllung mit einer 0,05 %igen **SO<sub>2</sub>-Lösung** konserviert.



#### Soda, Natriumcarbonat E 500

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

5925

750 g

14,00



#### Schwefelschnitten

nicht tropfend zur Konservierung von Holzfässern (für den „trockenen Einbrand“ monatlich 1-2 Stück pro Barrique)

5874

10 Stk

3,90

5875

1 kg

16,00

5876

12,5 kg

177,50



#### Schwefeltabletten

(ca. 180 Stk. á 5 g) / Eimer  
(für den „trockenen Einbrand“ monatlich 1-2 Stück pro Barrique)

5870

1 Eimer

39,40

#### SO<sub>2</sub>-Lösung 5 %ig

- für die Desinfektion von Neuglas bzw. zuvor gereinigten Mehrweg-Glasflaschen in einer Anwendungskonzentration von ca. 2,5%iger SO<sub>2</sub>-Lösung  
- Dos. für die Nasskonservierung von Holzfässern: 0,7 Liter SO<sub>2</sub>-Lösung 5%ig auf 100 Liter Wasser

5970

1 l

13,95

#### Fassdichte

für Holzfässer

5881

125 g

2,95

5882

500 g

8,30

### Reinigung



#### P3 rik flüssig

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

5916

1 l

18,30

5917

5 l

47,85



#### Polier- und Pflegeöl

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

5930

1 l

17,50

#### Etikettenlöser-Spray

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

5940

200 ml

12,75

#### Etiketten- und Fettlöser-Reinigungslösung

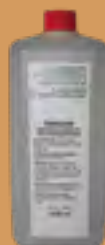
auf Basis von Orangenschalen-Terpen

5935

500 ml

16,90

### Desinfektion



#### Rimasan

flüssiges Desinfektionsmittel für die Getränkeindustrie (Behälter, Rohre, Schläuche, Apparate, Armaturen, Gummistiefel)  
Anwendung: kalt bis max. 40°C für 30-60 min, schaumgedämpft. Dosierungsempfehlungen:  
- CIP: 0,3 – 0,6%  
- Einlege- und Standdesinfektion: 0,5-1%  
- Stiefelbad: 1-2% (alle zwei Tage erneuern)

5905

1 l

22,25

### Entkalkung



**Frime** Desinfektionsspray in der nachfüllbaren 1L-Sprühflasche oder dem 5L-Kanister für die Desinfektion von Korkschlössern und Füllrohren vor der Abfüllung

5901/1

1 l

24,15

5901

5 l

47,25

#### Kalklöser auf Ameisensäurebasis

zur Entkalkung von Kühlsystemen, Anwendungskonzentration: ca. 15 %

5914

1 l

11,45

### Schädlingsbekämpfung



#### Frucht-/ Essigfliegenkiller 180 g Dose

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

5990

1 Dos

19,30

5991

10 Dos

184,00



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

DE-ÖKO-022

## BIO-zertifizierte Weinbehandlungsmittel

### Hefen

für Weißweine

#### VitiFerm Alba Fria Bio

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

4980

500 g

43,90

#### VitiFerm Pinot Alba Bio

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

4981

500 g

43,90

für Rosé

#### VitiFerm Paradisi Bio

für fruchtige Rosé und aromatische Weißweine

4986

500 g

47,55

für Rotweine

#### VitiFerm Rubino Extra Bio

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

4982

500 g

43,90

#### VitiFerm Sauvage Bio

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

4984

500 g

43,90

für Fruchtwein

#### VitiFerm Vulcano Bio Wildhefemischung

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

4985

500 g

60,00

für Sekt

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

4983

500 g

46,90

Ernährung und  
Durchgärung

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

5014/5  
5014/6

1 kg  
5 kg

54,00  
263,00

#### Clear up Bio

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

5014/7  
5014/8

1 kg  
5 kg

47,34  
193,36

Schönung

#### Gelatine GLUTA FORTE Bio, ca. 90 Bloom

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

5150/1  
5151/1

1 kg  
25 kg

19,60  
446,00

#### Gelatine GELA FLOTT Bio, ca. 180 Bloom

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

5156/1  
5155/1

1 kg  
25 kg

21,30  
480,00

Auch ohne produktspezifische Bio-Zertifizierung ist der überwiegende Teil unserer Hilfs- und Zusatzstoffe für die Bereitung von Bio-Wein nach EU-Öko-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 zugelassen. Ausnahmen sind mit \* gekennzeichnet.



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis  
in €

Ein Blick über den Tellerrand hinaus gefällig?

### Glühwein & Wermut



DE-ÖKO-022

NEU

#### Invertzuckersirup 72,7 %mas\*

Dos.: 5-10 l/hl

0902

12,5 kg

38,75

#### Flüssiger Gewürzextrakt für roten Glühwein

Dos.: ca. 500 ml/hl

0848

1 l

43,70

0848/1

5 kg

189,35

0848/2

25 kg

817,60

#### Flüssiger Gewürzextrakt für weißen Glühwein

Dos.: ca. 200 ml/hl

0849

1 l

70,20

0849/1

5 kg

247,10

0849/2

25 kg

929,80

#### Invertzuckersirup 72,7 %mas BIO

haltbare, leicht dosierbare Zuckerlösung

0902/1

25 kg

91,85

#### Flüssiger Gewürzextrakt für roten BIO-Glühwein

Dos.: ca. 500 ml/ hl

0850

1 l

84,30

0850/1

5 kg

329,70

0850/2

25 kg

1.584,95

#### Flüssiger Gewürzextrakt für weißen BIO-Glühwein

Dos.: ca. 500 ml/ hl

0847

1 l

60,90

0847/5

5 kg

261,40

0847/25

25 kg

1.144,80

#### Flüssiger Wermut-Aromaextrakt „trocken“

Dos.: ca. 300 ml/ hl

0851

1 l

64,80

0851/5

5 kg

292,35

#### Flüssiger Wermut-Aromaextrakt „süß“

Dos.: ca. 50(!) ml/ hl

0852

1 l

69,35

### Fruchtaufstriche/ Konfitüren/ Weingeles



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

**Rezepturbeispiel** für ca. 7,5 kg Weingelee:

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

#### Pektin KonGelial

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

5549

20 g

3,30

5550

100 g

13,80

5551

1 kg

101,00

5552

5 kg

472,50

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

4843

bis 500 g

65,00

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

4842

bis 1,2 kg

85,00

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

4845

bis 5,2 kg

63,00

### Weinessig

#### Essigmutter

Essigsäurebakterien für die Beimpfung von 1 Liter Wein

5500

100 ml

11,20

**Essignährstoff** für die Essigbereitung,  
Pulverförmiges, komplexes Nährpräparat für die  
fermentative Essigerzeugung Dos.: 50-60 g/hl

5504

100 g

8,20

5504/1

1 kg

41,00

5504/10

10 kg

342,00

### Liköre, Destillate, Weinbrände

#### Weinbrandtypage (flüssig) - deutsch -

(Auszug aus Mandelschale, Backpflaumen und grünen Walnüssen mit eher herbem Charakter)

0910

1 l

71,80

#### Weinbrandtypage (flüssig) - französisch -

(Auszug aus französischer Eiche, Mandelschale, Backpflaume, mit feinem, vanilleähnlichem Aroma)

0912

1 l

76,25

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

0886

25 l

455,40

**Karamell** zur Färbung

0796

1 kg

20,30

Produkte & Zutaten für  
Destillate und Liköre,  
sowie unser Seminar-  
angebot finden Sie in  
unserem Katalog  
„Brennereitechnologie  
und -analytik 2025/26“.

# Unser Service im amtlich zugelassenen Getränkelabor!

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



## Most- analysen

## Jungwein- analysen

## Wein- analysen

	<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Art.-Nr.</b>	<b>Nettopreis in €</b>
	<b>Mostanalyse</b> Mostgewicht, pot. Alkohol, Gesamtsäure, pH-Wert, Wein-, Äpfel- und Essigsäure, NOPA- und Ammoniumstickstoff	71112	25,90
	<b>Jungweinanalyse</b> Vorhandener und gesamter Alkohol, vergärbare Zucker, Gesamtsäure, pH-Wert, Äpfel-, Milch-, Wein- und Essigsäure	71120	27,40
	<b>BSA-Kontrolle</b> Gesamtsäure, pH-Wert, Äpfel-, Milch-, Wein- und Essigsäure	71121	22,00
	<b>Gesamtalkohol</b> Vorhandener Alkohol, vergärbare Zucker	71309	16,90
	<b>Zucker und Gesamtsäure</b> vergärbare Zucker, Gesamtsäure, pH-Wert	71136	11,80
	<b>Schwefel und Gesamtsäure</b> Gesamtsäure, pH-Wert, freie und gesamte schweflige Säure	71135	15,40
	<b>Abfüllkontrolle</b> Vorhandener und gesamter Alkohol, vergärbare Zucker, Gesamtsäure, pH-Wert, freie und gesamte schweflige Säure	71131	27,10
	<b>Wärme-Kälte-Test</b> auf Eiweiß-Stabilität	71326	10,10
	<b>Schönungsbedarf Bentonit</b>	71314	13,50
	<b>Vollanalyse Frucht- und Honigwein</b> Vorhandener und gesamter Alkohol, Dichte, Zucker nach Inversion, Gesamtsäure, pH-Wert, Essigsäure, freie und gesamte schweflige Säure	73111	36,00
	<b>Prüfanalyse Qualitätswein</b>	71140	35,00
	<b>Nährwerttabelle (für Wein, Fruchtwein oder Fruchtsaft)</b> gemäß der verpflichtenden Nährwertdeklaration, auf Grundlage der für das Getränk vorgelegten Analysenwerte	71150	5,00
	<b>Nährwerttabelle (für Wein, Fruchtwein oder Fruchtsaft)</b> inkl. der dafür erforderlichen Analysen der eingesandten Probe	71152	30,00



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

**Probenmenge:**  
mind. 250 ml

**Versandanschrift:**  
Weinlabor Schliessmann • Hauptstr. 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau

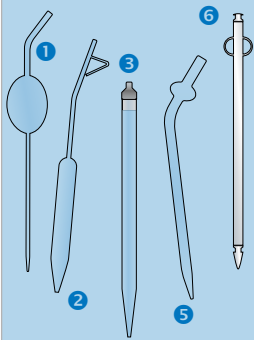
**Probenannahme:**  
aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf: [www.weinlabor-schliessmann.de](http://www.weinlabor-schliessmann.de)

**Verkostung mit Beratung:** nach Absprache

**Kontakt:** ☎ 07062 9166-93 ✉ [service@weinlabor-schliessmann.de](mailto:service@weinlabor-schliessmann.de)



## Proben-entnahme



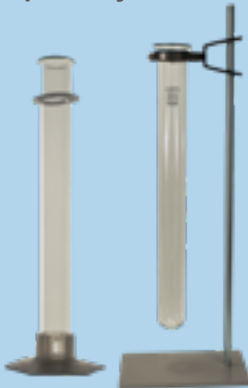
## Verkostung



## Dichte



## Spindelzylinder



## Spindelgestell



## Artikelbeschreibung

### Weinheber -spezial- aus Glas

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

### Stechheber premium aus Glas

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

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

### Stechheber - Barrique - aus Glas

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

### Stechheber Vollglas

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

### Stechheber Edelstahl

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

### Verkostungsglas für Spirituosen

Tulpenform, Markierung bei 2 cl, mit Glasdeckel

Art.-Nr.

Details

Nettopreis  
in €

6269

1

23,40

6269/1

2

19,15

6270

3 (100 ml)

11,20

6272

3 (180 ml)

14,75

6278

4

21,60

6279

5

20,80

6290

6

98,00

9003

6 Stk.

33,15

## Testmethoden und Geräte für die Weinanalytik

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

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €

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

#### prüffähige Fein-Aräometer mit Thermometer:

- Messbereich 0,9800-1,0000 g/cm<sup>3</sup>, Teilung 0,0002
- Messbereich 1,0000-1,0200 g/cm<sup>3</sup>, Teilung 0,0002
- Messbereich 1,0200-1,0400 g/cm<sup>3</sup>, Teilung 0,0002
- Messbereich 1,0400-1,0600 g/cm<sup>3</sup>, Teilung 0,0002
- Messbereich 1,0600-1,0800 g/cm<sup>3</sup>, Teilung 0,0002
- Messbereich 1,0800-1,1000 g/cm<sup>3</sup>, Teilung 0,0002

4350/2

117,70

4351/2

117,70

4352/2

117,70

4353/2

117,70

4354/2

117,70

4355/2

117,70

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

+ 85,80

### Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse II

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

450x40 mm

4525

12,80

460x46 mm

4528

20,05

500x50 mm

4530

41,60

### Profi-Set EU-Klasse II

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

460x46 mm

4547

96,10

### Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse III

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

360x36 mm

4500

9,00

360x46 mm

4502

12,15

360x54 mm

4508

16,40

400x40 mm

4522

8,25

### Profi-Set EU-Klasse III

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

360x36 mm

4546

81,05

### Alkoholometer-Gestell

Wandhalterung aus Edelstahl  
zur Aufbewahrung von 6 Spindeln

3920

61,00



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €

### Most- gewicht



**Mostwaage** (passend für Spindelzylinder 360x36)

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

4315	14,90
4310/1	25,30
4310/2	44,05
4310/3	58,90
4311	26,60

**Brewbrain Float (digitale Mostwaage mit WiFi)**

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

4825	125,00
------	--------

**Hand-Refraktometer**

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

- Schliessmann, ohne Thermometer
- Schliessmann, mit Thermometer
- Schliessmann, mit automatischer Temperaturkorrektur

4007	109,25
4005	126,50
4004	143,75

**Digital-Refraktometer**

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

4080	476,40
------	--------

### Temperatur



**Maische-Thermometer**

auf Winkelholz, -0 °C bis 110 °C  
in robuster Kunststoffhülse, -10 °C bis 110 °C ①

4620	30,25
4625	18,40

**Digital-Thermometer ② (-40°C bis 120°C)**

im Koffer, inkl. 40 cm Kabel  
im Koffer, inkl. 500 cm Kabel

4640	91,60
4641	125,00

**Infrarot-Thermometer ③**

mit Ziellaser, -50 °C bis 380 °C

4650	54,00
------	-------

### Gesamtsäure



**... in Wein und Fruchtsaft:**

**TITROFIX „Säure“ ①**

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

1100	198,15
------	--------

**Elektrometrie**

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

je nach  
Ausstattung ab ca. 475,00

**... in Essig:**

**Titriergerät Essig ②**

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

1035	244,90
------	--------

### pH-Wert



**Brenner-pH-Meter ①**

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

4823	285,60
------	--------

**Ersatzelektrode für Brenner-pH-Meter**

4824	108,80
------	--------

**WTW-pH-Meter 3110 ②**

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

4802	792,00
------	--------

**Ersatzelektrode Sen-Tix 41** (Kunststoff, mit Temperaturfühler)

4820	248,00
------	--------

**Tisch-pH-Meter, InoLab pH 7110 ③**

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

4804	801,00
------	--------

**Ersatzelektrode Sen-Tix 61** (Glas, ohne Temperaturfühler)

4805	191,00
------	--------

**Ersatzelektrode Sen-Tix 81** (Glas, mit Temperaturfühler)

4809	291,00
------	--------

**Elektrodenreinigungslösung** (Pepsin/ Salzsäure) 250 ml

0276	45,45
------	-------

**Pufferlösungen für pH-Meter**

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

0271	26,10
0273	26,10
0275	35,40



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €

### Alkohol

#### Dr. Rebelein „ALKOHOL“ ① \*

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

1700  
+1020  
+1775

1.648,95

#### Probedestilliergerät

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

1250  
+1725

705,00

#### Wasserdampfdestillation POLYDEST ②

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

1260

5.422,75

#### Restzucker-Test ① „Wein“ Messbereich: 0-5g/l

- Testtableten mit Farbskala, Ergebnis in 2 min
- **komplett** inkl. 36 Testtableten
- Tabletten-Nachfüllpack „Wein“ - für 36 Bestimmungen

2540  
2541

57,00  
36,00

#### Restzuckerspindel nach Dr. Kielhöfer

- (passend für Spindelzylinder 360x46) (siehe S.16)
- Rechnerische Abschätzung des unvergorenen Zuckers aus Spindelung des Weines und Ausgangsmostgewicht, Ergebnis in 2 min.

4370

39,55

#### Dr. Rebelein „ZUCKER“ ② \*

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

1700  
+1024

988,85

### Zucker

#### TITROFIX „Schwefel“ ①

- alkalische Hydrolyse + Titration nach Farbumschlag
- genaue Ergebnisse in Weißwein in 3 min.

1102

349,55

#### Dr. Rebelein „SCHWEFEL“ ②\*

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

1700  
+1021

1.015,00

### Schweflige Säure

#### Elektrometrie

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

je nach  
Ausstattung  
ab

ca. 1.250,-

#### Elektrometrie-Nachrüstatz

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

ca. 570,-

#### SO<sub>2</sub>-Autotitrator ③

- alkalische Hydrolyse + automatische Titration mit Redoxelektrode
- Genauigkeit ±5% des Messwertes
- Zeitaufwand ca. 15 min. / Probe für freie/ gesamte SO<sub>2</sub> + Redukte

4780

1.361,10

#### SO<sub>2</sub>-Spindel für wässrige Lösungen schwefliger Säure

- 0-6 % SO<sub>2</sub>, Teilung 0,2 %, ohne Thermometer
- 0-10 % SO<sub>2</sub>, Teilung 0,2 %, ohne Thermometer

4375  
4376

16,30  
20,75

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

### Dr. Rebelein Kombinationen

#### Dr. Rebelein „DUO“

- Alkohol + Zucker
- inkl. Infrarotbrenner und Leuchtmagnetrührer

1700  
+1022  
+1775

2.173,20

#### Dr. Rebelein „TRIO“

- Alkohol + Zucker + Schwefel
- inkl. Infrarotbrenner und Leuchtmagnetrührer

1700  
+1023  
+1775

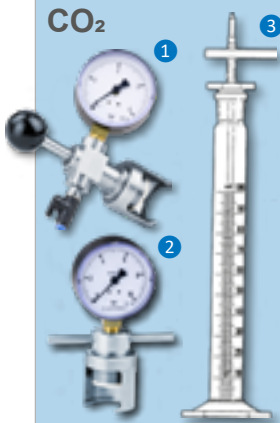
2.634,20



## Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €



### CO<sub>2</sub>-Druckprüfer FM-CO 10

für Flaschen mit innenliegendem Verschluss (z.B. Naturkorken),  
zzgl. passender Nadel und Manometer

1210

325,00

### CO<sub>2</sub>-Druckprüfer FM-CO 20 ①

für Flaschen mit außenliegendem Verschluss (z.B. Kronkorken),  
zzgl. passender Halteklau und Manometer

1211

335,00

### CO<sub>2</sub>-Druckprüfer FM-CO 30 ②

zur Überwachung der Flaschengärung,  
zzgl. passender Halteklau und Manometer

1212

145,00

### Veitshöchheimer CO<sub>2</sub>-Zylinder für Stillweine ③

• volumetrische CO<sub>2</sub>-Messung nach Ausschütteln  
• Ergebnis in 3 min

1220

91,70

siehe „Konduktometrie“ auf Seite 9

Kristall-  
stabilität

### CUVI-Test

• Schnelltest mit Farbskala  
• Ergebnis in 5 min

1300  
+1301

41,45

Kupfer

Trübung

### Turbidimeter

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

2532

862,20

UTA

### Würzburger UTAFIX-Test, inkl. Reagenz zur Selbstschulung

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

2560

66,15

Polyphenole



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

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

2520

83,20

Bentonitbedarf

### BENTOTEST

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



2500

136,80

BSA Kontrolle



### BSA-Test (Papierchromatografie)

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

2400

153,25

- inkl. Reagenzien und Verbrauchsmaterial für 100 Tests -

Eiweiß-  
stabilität

### Eiweißtest

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

2570

47,40

Endvergärung

### Mostwaage (passend für Spindelzylinder 360x36)

-10 bis 20 °Oe, Teilung 0,5 °Oe, mit Thermometer,  
ohne Korrekturskala, nicht prüffähig

4316

38,70

Flüchtige  
Säure



### Wädenswil

• einfache Wasserdampfdestillation + Titration im Messzylinder  
• Ergebnis in 15 min

1200

389,85

### Halbmikro

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

1203

733,60

Füllmenge



**Messkolben „konformitätsbescheinigt“\***  
zur Füllmengenkontrolle nach der - FPVO -

Volumen

100 ml 3220  
200 ml 3221  
250 ml 3222  
350 ml 3225  
500 ml 3226  
750 ml 3228  
1.000 ml 3229

97,85  
106,80  
108,00  
115,50  
124,25  
153,00  
167,00

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



## Artikelbeschreibung



### TECHNOLOGIE DES WEINES

Hamatscheck - Neuauflage, 2015, 478 Seiten

### Taschenbuch der Kellerwirtschaft

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

### Kellerwirtschaft, Der Winzer Band 2

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

### Praktikerhandbuch Oenologie

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

### Wein aus eigenem Keller

Vogel - 9. Auflage, 2008, 140 Seiten

### Fruchtweine

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

### Essig selbst gemacht

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

### Aktuelle Weinanalytik

Schmitt - 3. Auflage, 2005, 155 Seiten

### Getränke-Analytik

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

### Tabellen für die Weinanalytik

Schmitt - 1. Auflage, 1974, 78 Seiten

### Blitz-Liköre

Hagmann - 3. Auflage, 2013, 128 Seiten

### Von der Frucht zum Destillat

Bartels - 3. Auflage, 2012, 300 Seiten

### Obstbrennerei heute

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

Art.-Nr.

Nettopreis  
in €

8081

74,67

8075

32,62

8072

37,29

8034

30,65

8098

21,49

8087

27,94

8093

18,60

8014

18,32

8026

26,28

8018

3,82

8065

9,25

8040

39,90

8030

32,71

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

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

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

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkherstellung

#### Ihre Ansprechpartner für fachkundigen Rat:

Baden, Pfalz, Hessische Bergstraße, Rheinhessen, Nahe, Rheingau, Schweiz:

Hans-Peter Möll | Mobil: 0172 7232720

Württemberg, Franken, Bodensee, Österreich:

Frank Bartholomäi | Mobil: 0171 8581325

Ahr, Mosel, Mittelrhein:

Tom Woytek | Mobil: 0176 31395331

**NEU**