

2026/27

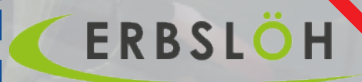
OBSTVERARBEITUNG & KONSERVIERUNG

Ökoprofi

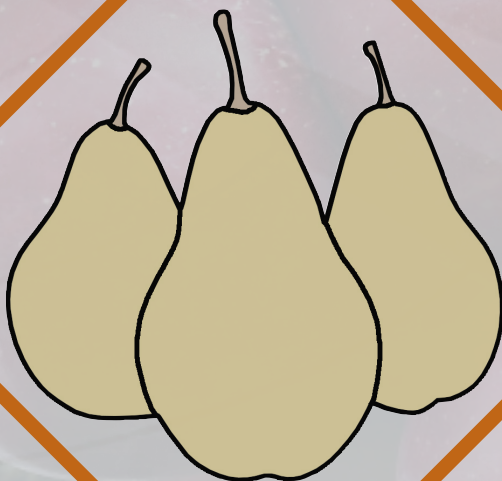
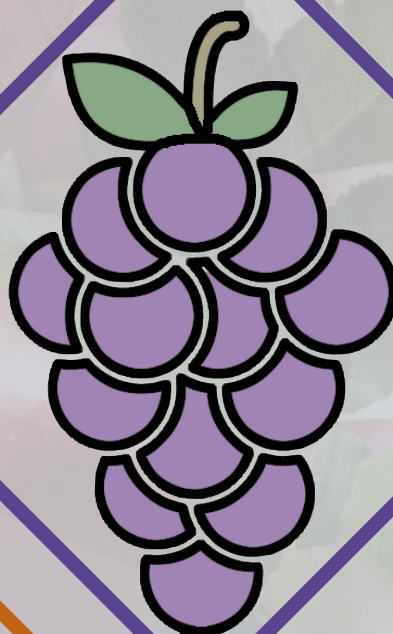
Ersatzteile & Zubehör
Handels GmbH.


Feucht-Obsttechnik



 **ERBSLÖH**

LALLEMAND



AFCO
A ZED COMPANY

Ihr Partner, wenn
es um Ersatzteile geht!

Oberharrern 33
A-4691 Schlatt
Tel.: 0043 (0)7673 / 30703
Fax: 0043 (0)7673 / 30703-40
email: verkauf@oekoprofi.com

www.oekoprofi.com

Die Natur liefert den Anfang.
Wir machen mehr daraus.

**Obstverarbeitung
& Konservierung**

Inhaltsverzeichnis

Abfüllschläuche	56	Drahtbügelgläser	8	Flotationgelatine	43
Abtropfgestelle	14	Druckfass	21	Früchtetrichter	55
Activit	49	Drucksprüher	56	Fructozym P	43
AktivkohleFilter	25	Drucksprüngerät	56	Gärei	48
Alkoholmessgerät	15	Drucktank	22	Gärfässer	21
Alkoholometer	15	Druckverschlussbeutel	28	Gärröhre	23
Anpresskonus	37	Easy Syphon	57	Gärtanks Ghidi	23
Apfelpektin	49	Edelstahl Behälter	22	Gartenscheren	56
Apfelsäure	40	Edelstahl Drucktank	22	Gerstenmalz	29
Ascorbinsäure	41	Edelstahl Einfülltrichter	20	Geschenkkörbe	28
Astscheren	56	Edelstahl Fässer	21	Gewebeschlauch	58
Bag in Box	27	Edelstahl Messbecher	21	Glasballone	7
Bag in Box Trichter	28	Edelstahlkannen	19	Glasballone Zubehör	8
Baumscheren	56	Edelstahltrichter	19	Gläser	8
Beerzym	49	Edestahl Messhafen	21	Glas-Tropfpipetten	16
Behälter	22	Einfülltrichter	20	Granucol Ge	43
Bentomost	49	Einlegehüllen	25	Griffkorken	9
Bicarbonat	49	Einlegesäcke für Hydropressen	37	Haferflocken	31
Bierflaschen	51	Einmachtrichter	20	Handpresse	37
Bierhefe	51	Eiwex	31	Handrefraktometer	16
Bierkisten Deckel	53	Enerzyme	50	Handschrumpfergerät	14
Bierstachel	53	Enzyme	35	Handverkorker	13
Bierwürzspindel	53	Erbigel	31	Handerstäuber	56
Birrometro	53	Erlenmeyerkolben	20	Haselnuss-Knacker	40
Blaulauge-Reagenz	16	Erntenetze	55	Heckenscheren	57
Blockbodenbeutel	28	Essigmutter	48	Hefe Enoferm	31
Bottiche	20	Exzenterschnecken-pumpen	55	Hefe Filtraferm	43
Boxen mit Fenster	28	FaltenFilter	25	Hefe Lalvin EC 1118	43
Brennanlagen	58	Fasskorken	9	Hefe Lalvin QA23	43
Brennmaischetank	54	Fensterboxen	28	Hefenährsalz	44
Brüssel Geschenkkörbe	28	Fermentiergläser	48	Hefenährstoff	48
Buchenrauchmalz	29	Filterkerzen zu Tandem	26	Heimbraunanlage	21
Bügelverschlüße	9	Filtersack	26	Holunderblüten Gin	36
Bürstenbündel	24	Filtersieb	26	Holzboxen	9
Buttermodele	25	Filtra Blank	40	Holzwohle	9
Carafa	30	FiltraGEL 100	41	Honiggläser	8
Caramalz	30	Filtramon DAP RF	41	Hopfenpellets	32
Caramel Aromatic	30	Filtramon Super	42	Hopfensäckchen	35
Cheese Maker	31	Filtrazym	41	Hydropressen	37
Chocolate Malz	31	Filtrazym BS	42	Immervoll-Behälter	23
Citronensäure	41	Flaschen	5	Impeller	37
Cupfercitrat	45	Flaschenabfüllgerät	13	IOCym	45
Dampfentsafter	57	Flaschenbürsten	24	Irish Moss	35
Desana	54	Flaschenfee's	14	Joghurt Kultur	48
Desinfektion	50	Flaschenfee's Anschlüsse	15	Kanister	20
Destillieren	58	Flaschenspüler	16	Kannen	19
Dichtschlauch	57	Flaschenwascher	14	Käseformen	36
Distizym	50			Käsekörbe	36
Dörrautomat	25			Käseleinentücher	36
				Kefirko	31

Inhaltsverzeichnis

Kefirkörner	49	Ölausgießer	10	Spiri Aroma	43
Kernobstschneide- mühle	40	Pale Ale Malz	36	Spiri G1 / G2 / G3 / H	42
KerzenFilter Tandem	25	Passiermaschine	14	Spirituosenausgießer	8
Kieselgur	46	PE Fässer	20	Spitzkorken	13
Kolbenmanschetten für Packpressen	38	Pflückhilfe	54	Spritzschutzhauben	39
Kopfbündel	24	Pflückkörbe	54	Standzylinder	22
Korb Einlegehüllen	25	PH-Senker	47	Stärke/Säure Reagenz	17
Korkverschlüsse für Glasballone	7	PH-Wertsteifen	16	Starter für Sauerteig	49
Kornbrand	48	Pipettenbürsten	24	Stechheber Vollglas	17
KPS	41	Poly-Fix-Filter	26	ST-EX	42
Kronenkorken	10	Presssäcke	38	Stülpdeckel Speidel	22
Kugelhahn	17	Presseinlagen	38	Sturzgläser	8
Kunststoff Trichter	22	Presstücher	38	Sucraisin	47
Kupferreiniger	50	Probierhahn Speidel	54	Tabletten Restzuckertest	20
Lab Flüssig	48	Pufferlösungen	16	Tandem KerzenFilter	25
Lagerbehälter	24	Pump-Zerstäuber	17	Tauchsieder	23
Lagerfass Speidel	24	PVC Schläuche	58	Teleskopfschere	58
Lagerfässer	21	PVPP	41	Thermometer	15
Laivin	46	Reagenzglas	17	Thermometer Al-Ambik	17
Lederetui	57	Reduzierstücke	55	TiefenFilter Seitz	27
Maische-Bottiche	20	Restzucker-Test-Set	17	TM Bipur	47
Maischeenzym	45	Rogenmalz	29	TM Säureschutz	47
Maische-Fässer	20	Roll-Blitz	54	TM Tartarex	47
Maische-Paddel	24	Röstgerste	30	Top Shelf Elderflower	36
Maische-Rührstäbe	25	Röstmalz	36	Topfensack	36
Maische-Schaufel	24	Saftenzym	45	Transportbehälter	22
Maltman Malzmühlen	39	Saftpäasser Ghidi	21	Trenolin Bouquet Plus	48
Malzmühlen	39	Saftpäasser Set's	23	Trichter	19
Marmeladetopf	37	Saftpäasser Speidel	21	Tropfverschlüsse	17
Membrane für Hydropressen	38	Sägeblätter	57	Trubcel	41
Messhafen	21	Sägen	57	Twist-Off Deckel	13
Messpipetten	16	Sauermalz	36	Übersichts- Alkoholometer	17
Messzylinder	21	Sauerteig Fermentierglas	49	Urgesteinswasser	48
Milchflaschen	8	Sauerteigstarter	49	Vakuumfüller	29
Milchkasein	41	Säureschutz	41	Vakuumiergerät	28
Milchsäure	49	SchichtenFilter	26	Vakuumrollen	29
Monofilament	26	Schlauchanschlüsse	26	Vakuumsäcke	29
Most - Kasilat	46	Schläuche	56	Verpackungsbeutel	28
Mostfässer Speidel	18	Schneckenrad	55	Verschlussclips	13
Mostfässer Zubehör	18	Schraubverschlüsse	10	Walnuss-Knacker	40
Mostgelatine	46	Schrumpfkapseln	11	Wasserdruck-Pressen	39
Mostwaagen	16	Schwefel - Reagenz	47	Wasserhärtestest	16
NaCalit PORE-TEC	46	Schwimmdeckel	21	Wasserkefirkörper	50
Natronlauge	46	Seitz TiefenFilter	27	Weinkarton	9
Nuss-Knacker	40	Siegellack	12	Weinsäure	41
Obstpressen	37	Silicon-Stopfen	12	Weizenmalz	30
Okuliermesser	58	Silikon-Schlauch	58	Würzethermometer	17
		Spezialhefe	44		
		Spiralschläuche	56		

Flaschen

Nr.	Bezeichnung	€
N11940	AF-Normflasche MCA 28 Mehrweg / Heißfüllung, weiß	1,20

N11908	Alexa Flasche PP 31,5 0,5 Liter	1,60
--------	---------------------------------	------

N10729	Ariane Magnumflasche 1,5 Liter, weiß	11,90
	• Oberbandmündung für Kork	
	• Höhe: 418 mm	
	• Ø: 95 mm	
	• Gewicht: 1350 gr.	

N10456	Bordo	0,90
	Bandmündung 0,75 Liter	
	• Bandmündung für Presskork	
	• Höhe: 292 mm	

BORDO Flaschen MCA 28

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	Farbe	€
N10416	Bordo Flasche	0,25 Liter	weiß	0,60
	• mit Schraubmündung			
N10457	Bordo Flasche	0,75 Liter	weiß	1,10
	• für Heißbefüllung			
	• mit Schraubmündung			
N11675	Bordo Flasche Futura antik	9,10		
	• Füllmenge: 1,5 Liter			
	• Oberbandmündung			

DORICA Flaschen PP 31,5 Weiß

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10300	Dorica Flasche	0,25 Liter	2,70
	• Höhe: 232 mm		
	• Ø: 50 mm		
N10301	Dorica Flasche	0,5 Liter	1,06
	• Höhe: 278 mm		
	• Ø: 62 mm		

N10762	Fruchtsaft Flasche EW MCA 28	640,00
	1 Liter, grün, für Heißabfüllungen	
	• Höhe: 315 mm	
	• Ø: 84 mm	
	• Kein Einzelverkauf – Mindestabnahmemenge: 810 Stück!	

N10763	Fruchtsaft Flasche MCA 28, grün	1,10
	• Füllmenge: 1 Liter	

N11927	Füeder Flasche weiß	1,50
	• Füllmenge: 1 Liter	
	• Kombimündung	

Geradehals Flaschen PP 28 Weiß

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10455	Geradehals Flasche	0,35 Liter	0,94
	• Schraubmündung		
	• Höhe: 235 mm • Ø: 66 mm		

N10282	Geradehals Flasche	0,5 Liter	0,95
	• Schraubmündung		
	• Höhe: 260 mm • Ø: 66 mm		

N10283	Geradehals Flasche	0,7 Liter	0,92
	• Schraubmündung		
	• Höhe: 290 mm • Ø: 75 mm		

N10284	Geradehals Flasche	1 Liter	1,10
	• Schraubmündung		
	• Höhe: 305 mm • Ø: 84 mm		

N10440	Kropfhals Miniflasche 0,04 Liter, weiß	0,96
	• für Bügelverschluss	
	• Höhe: 133 mm	
	• Ø: 33 mm	

N10290	Kurzhals Flasche 1 Liter, weiß	1,91
	• für Bügelverschluss	
	• Höhe: 305 mm	
	• Ø: 83 mm	

KENGA Flaschen GPI 22

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	Farbe	€
N10271	Kenga Flasche	0,1 Liter	weiß	1,78
	• Schraubverschluss			
	• Höhe: 210 mm			
	• Ø: 40 mm			
N11686	Kenga Flasche	0,1 Liter	quercia	1,87
	• Schraubverschluss			
	• Höhe: 210 mm			
	• Ø: 40 mm			

KENGA Flaschen GPI 28 Weiß

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10272	Kenga Flasche	0,2 Liter	2,25
	• Schraubverschluss		
	• Höhe: 248 mm		
	• Ø: 49 mm		

N10273	Kenga Flasche	0,35 Liter	2,47
	• Schraubverschluss		
	• Höhe: 306 mm		
	• Ø: 54 mm		

N10274	Kenga Flasche	0,5 Liter	2,88
	• Schraubverschluss		
	• Höhe: 312 mm		
	• Ø: 63 mm		

N10275	Kenga Flasche	0,7 Liter	3,41
	• Schraubverschluss		
	• Höhe: 330 mm		
	• Ø: 69 mm		

Flaschen

KENGA Flaschen GPI 28 Quercia

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N11183	Kenga Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 248 mm • Ø: 49 mm	0,2 Liter	2,43
N11174	Kenga Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 306 mm • Ø: 54 mm	0,35 Liter	2,44
N11175	Kenga Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 312 mm • Ø: 63 mm	0,5 Liter	2,84
N11676	Kenga Flasche • Schraubverschluss	0,7 Liter	3,41

Kropfhals Miniflaschen PP 18

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	Farbe	€
N10292	Kropfhals Miniflasche • Schraubmündung • Höhe: 103 mm • Ø: 27 mm	0,02 Liter	weiß	0,39
N10293	Kropfhals Miniflasche • Schraubmündung • Höhe: 124 mm • Ø: 33 mm	0,04 Liter	weiß	0,44
N10728	Kendo Magnumflasche 1,5 Liter, weiß • Oberbandmündung für Kork	13,50		
N10881	Kirschwasser Miniflasche 0,02 Liter • Schraubmündung	0,49		

MARASKA Flaschen PP 31,5 Weiß

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10295	Maraska Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 212 mm • Ø: 47 mm	0,25 Liter	0,94
N10296	Maraska Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 262 mm • Ø: 72 mm	0,5 Liter	1,02

MARASKA Flaschen PP 31,5 Champagne

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10297	Maraska Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 212 mm • Ø: 47 mm	0,25 Liter	0,71
N10298	Maraska Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 262 mm • Ø: 72 mm	0,5 Liter	0,87
N10299	Maraska Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 297 mm • Ø: 74 mm	1 Liter	1,93

Medizinflaschen Braun

mit Gewinde DIN 18

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10466	Medizinflasche • Höhe: 73 mm • Ø: 30 mm	20 ml	0,41
N10383	Medizinflasche • Höhe: 85 mm • Ø: 31 mm	30 ml	0,49
N10384	Medizinflasche • Höhe: 92 mm • Ø: 38 mm	50 ml	0,58
N10467	Medizinflasche • Höhe: 112 mm • Ø: 47 mm	100 ml	0,66

NEOS Flaschen GPI 28 Weiß

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10805	Neos Flasche • Schraubmündung • Höhe: 175 mm • Ø: 78 mm	0,35 Liter	3,60
N11511	Neos Flasche • Schraubmündung	0,5 Liter	3,96
N10435	Neos Flasche GPI 33 0,7 Liter • Schraubmündung • Höhe: 215 mm • Ø: 97 mm	4,20	
N11941	Nocturne GPI 28 0,35 Liter weiß	3,26	

Flaschen

OPERA Flaschen Weiß

mit Korkmündung



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10285	Opera Flasche • Korkmündung • Höhe: 250 mm • Ø: 49 mm	0,2 Liter	2,50
N10286	Opera Flasche • Korkmündung • Höhe: 300 mm • Ø: 59 mm	0,35 Liter	1,83
N10287	Opera Flasche • Korkmündung • Höhe: 310 mm • Ø: 68 mm	0,5 Liter	2,10

OSLO Flaschen OBM Weiß



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10276	Oslo Flasche • Korkmündung • Höhe: 145 mm • Ø: 63 mm	0,2 Liter	2,58
N10277	Oslo Flasche • Korkmündung • Höhe: 174 mm • Ø: 75 mm	0,35 Liter	3,18
N10278	Oslo Flasche • Korkmündung • Höhe: 191 mm • Ø: 84 mm	0,5 Liter	2,15
N10279	Oslo Flasche • Korkmündung • Höhe: 213 mm • Ø: 94 mm	0,7 Liter	3,73
N11821	Oslo Flasche GPI 0,35 Liter weiß	0,35 Liter	2,00

PLATIN Flaschen GPI 22



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	Farbe	€
N10258	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 245 mm • Ø: 41 mm	0,1 Liter	weiß	1,84
N10263	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 245 mm • Ø: 41 mm	0,1 Liter	quercia	1,90

PLATIN Flaschen GPI 28 Weiß



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10259	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 307 mm • Ø: 51 mm	0,2 Liter	2,36
N10260	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 357 mm • Ø: 55 mm	0,35 Liter	2,20
N10261	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 357 mm • Ø: 63 mm	0,5 Liter	2,40

PLATIN Flaschen GPI 28 Quercia



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10264	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 307 mm • Ø: 51 mm	0,2 Liter	2,93
N10265	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 357 mm • Ø: 55 mm	0,35 Liter	2,48
N10266	Platin Flasche • Schraubverschluss • Höhe: 357 mm • Ø: 63 mm	0,5 Liter	3,02

PLATIN Flaschen Weiß

mit Korkmündung



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10076	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 239 mm • Ø: 41 mm	0,1 Liter	1,83
N10077	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 302 mm • Ø: 52 mm	0,2 Liter	2,48
N10078	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 350 mm • Ø: 55 mm	0,35 Liter	2,20
N10079	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 350 mm • Ø: 63 mm	0,5 Liter	2,48

Flaschen / Glasballone

PLATIN Flaschen Quercia

mit Korkmündung

			
Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10267	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 239 mm • Ø: 41 mm	0,1 Liter	1,56
N10268	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 300 mm • Ø: 52 mm	0,2 Liter	2,00
N10269	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 350 mm • Ø: 55 mm	0,35 Liter	2,42
N10270	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 350 mm • Ø: 63 mm	0,5 Liter	2,28

PLATIN Flaschen CM Weiß matt

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10280	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 302 mm • Ø: 52 mm	0,2 Liter	4,02
N10281	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 350 mm • Ø: 55 mm	0,35 Liter	4,26
N10825	Platin Flasche • Korkmündung • Höhe: 350 mm • Ø: 63 mm	0,5 Liter	4,80
N11951	Platin PP 18 40 ml weiß	0,87	
N11841	Qubic Flasche GPI 33 0,35 Liter weiß	5,38	
N10721	Saftflasche MCA 28 0,5 Liter für Heißfüllung	1,00	
N10882	Siphon BV 40 ml • Bügelverschluss • Höhe: 105 mm • Ø: 43 mm	1,26	
N10294	Taschenflasche PP 28 0,2 Liter weiß • Schraubmündung • Höhe: 155 mm • Breite: 36	0,84	



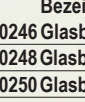
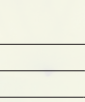
Glasballone enghals

mit Kunststoffkorb

			
			
			
Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10245	Glasballon	5 Liter	11,80
N10247	Glasballon	10 Liter	31,90
N10249	Glasballon	15 Liter	45,70
N10251	Glasballon	20 Liter	58,00
N10253	Glasballon	25 Liter	58,00
N10255	Glasballon	34 Liter	70,40
N10257	Glasballon	54 Liter	85,80

Glasballone weithals

• mit Kunststoffkorb • weite Öffnung - Ø-innen ca. 11,5 cm

			
			
Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10246	Glasballon	5 Liter	32,50
N10248	Glasballon	10 Liter	41,50
N10250	Glasballon	15 Liter	52,30
N10252	Glasballon	20 Liter	53,90
N10254	Glasballon	25 Liter	67,00
N10256	Glasballon	34 Liter	81,40
N11297	Flaschenbürste für Glasballone • Langlebige Kunststoffborsten • Stärke: 0,60 mm • Länge: 25 cm • Länge Messingrundrohr: 60 cm • mit austauschbarem Gewindekopf • 8 Stk. Borsteneinsätze zweiseitig, 1 Borsteneinsatz an Spitze	41,70	
N10752	Ablassgarnitur mit Klemme für Glasballone • inkl. 20 cm Schlauch	7,20	



Korkverschlüsse für Gläser/Glasballone

• aus Presskork, geeignet für das Verschließen von Gläsern
oder anderen Behältern mit innerem Ø von 115 mm
Oberer-Ø: 130 mm • Höhe: 25 mm

			
Nr.	Bezeichnung	Pack.-Inhalt	€
N11356	Korkverschluss	1 Stück	4,98
N11008	Korkverschluss	2 Stück	7,20

Zubehör Glasballone / Milchflaschen / Gläser

Luftfilter für Glasballone

Der Luftfilter ermöglicht das problemlose Ablassen von Flüssigkeiten aus den Glasballonen.



Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	€
N10874	Luftfilter	für Glasballone mit Füllmenge von 5 Liter	3,50
N10873	Luftfilter	für Glasballone mit Füllmenge von 10-34 Litern	3,70

Spirituosenausgießer 2 cl



Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	€
N11678	Spirituosenausgießer 2 cl	Lieferumfang: inkl. Griffstopfen 17,5 mm und Spitzkorken, für Flaschenmündung 16,5 mm	8,50
N11679	Spirituosenausgießer 2 cl	Lieferumfang: inkl. Griffstopfen 18,5 mm und Spitzkorken, für Flaschenmündung 17,5 mm	8,50

Verschlusskappen für Glasballone



Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	Pack.-Inhalt	€
N11904	Verschlusskappe	für Glasballone mit Füllmenge von 10-34 Liter	1 Stück	0,25
N11875	Verschlusskappe	für Glasballone mit Füllmenge von 10-34 Liter	100 Stück	17,00
N11903	Verschlusskappe	für Glasballone mit Füllmenge von 54 Liter	1 Stück	0,30
N11874	Verschlusskappe	für Glasballone mit Füllmenge von 54 Liter	100 Stück	22,00

N10288	Mostflasche BV 2 Liter weiß	3,36
• Bügelverschluss • Höhe: 348 mm • Ø: 114 mm		



Milchflaschen



Nr.	Bezeichnung	Mündung	Füllmenge	Farbe	€
N10722	Milchflasche	TO 43	0,25 Liter	weiß	0,76
N10740	Milchflasche	TO 48	1 Liter	weiß	1,10

N10716	Verpackungsglas „Rudi“ TO 66 275 ml	0,75
• Höhe: 93 mm • Ø: 68 mm		



Drahtbügelgläser Weiß



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10719	Drahtbügelglas • Höhe: 76 mm • Ø: 64 mm	125 ml	2,43
N10720	Drahtbügelglas • Höhe: 90 mm • Ø: 82 mm	255 ml	2,68
N10308	Facettenglas TO 82 0,720 Liter weiß • Höhe: 133 mm • Ø: 96 mm	0,93	



N10306	Frühstücksglas TO 43 40 ml weiß	0,34
• Höhe: 49 mm • Ø: 44 mm		



Imkerbund Honiggläser Weiß



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10302	Honigglas Imkerbund	250 gr.	0,84
N10303	Honigglas Imkerbund	500 gr.	0,92
N10304	Honigglas Imkerbund	1000 gr.	1,14

N10307	Konservenglas TO 70 0,390 Liter weiß	0,44
• Höhe: 115 mm • Ø: 74 mm		



MyRex Gläser TO 58-H Weiß



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N11998	MyRex Glas	0,145 Liter	0,60
N11839	MyRex Glas	0,156 ml	0,70
	• Höhe: 77 mm		
	• Ø: 60 mm		

N11799	MyRex Glas TO 70 deep/H. 18 0,370 Liter weiß, randvoll	0,80
• Höhe: 111 mm • Ø: 73 mm		



Sturzgläser TO 66 Weiß



Nr.		Füllmenge	€
N12163	Sturzglas	125 ml	0,43
	• Höhe: 54,5 mm		
	• Ø: 63,2 mm		
N10718	Sturzglas	165 ml	0,43
	• Höhe: 75 mm		
	• Ø: 62 mm		

Gläser / Holzkisten / Korken

Sturzgläser TO 82 Weiß



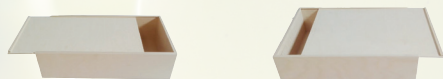
Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	Bemerkung	€
N11354	Sturzglas	230 ml	Zylindrisch	0,46
N12134	Sturzglas	350 ml	-	0,78
	• Höhe: 95,5 mm • Ø: 77 mm			
N11838	Sturzglas	440 ml	-	0,74

VASO ERGO Gläser TO 70 / H 18 Weiß



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€
N10311	Vaso Ergo Glas	106 ml	0,62
	• Höhe: 55 mm • Ø: 73 mm		
N10312	Vaso Ergo Glas	212 ml	0,77
	• Höhe: 84 mm • Ø: 73 mm		
N10313	Vaso Ergo Glas	314 ml	1,00
	• Höhe: 111 mm • Ø: 73 mm		
N10314	Vaso Ergo Glas	580 ml	1,63
	• Höhe: 188 mm • Ø: 73 mm		
N10305	Vaso Tondo Glas TO-63 212 ml weiß	0,44	
	• Höhe: 86 mm • Ø: 67 mm		

Holzkisten mit Schiebedeckeln



Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	Größe	€
N10978	Holzkiste	für 2 Flaschen	360 x 180 x 90 mm	11,00
N10979	Holzkiste	für 3 Flaschen	360 x 240 x 90 mm	12,00

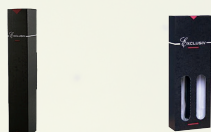
Holzrolle

Verpackungsmaterial für Geschenkverpackungen.
Aus Fichte natur.



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N11852	Holzrolle	1 Kilo	3,92
N10679	Holzrolle	2,5 Kilo	19,60
N11473	Holzrolle	20 Kilo	93,00

Karton - schwarz - exklusiv



Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	Größe	Farbe	€
N10409	1-er Karton	für 1 Flasche von 0,35 bis 0,5 Liter	65 x 65 x 392 mm	schwarz mit weißer Aufschrift „Exklusiv“	1,92
N10408	2-er Karton	für 2 Flaschen von 0,35 bis 0,5 Liter	65 x 135 x 395 mm	schwarz mit Fenster & weißer Aufschrift „Exklusiv“	3,63

Nr.	Bezeichnung	€
N11851	Verschlusskappe G 1“	14,40

Bügelverschlüsse mit weißen Kunststoffköpfen



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10441	Bügelverschluss	Mini	0,28
N10340	Bügelverschluss	Standard	0,25
N10579	Bügelverschluss rot Größe Standard aus Porzellan mit abnehmbarer Dichtung	0,58	



N10404	Gummidichtung zu N10340 & N10579	0,17
--------	----------------------------------	------



N10075	Korken „Classico“ 38 x 24 mm	0,45
--------	------------------------------	------



Fasskorken

Naturkorken



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10061	Fasskorken	Ø-oben: 32 mm / Ø-unten: 28 mm / Höhe: 32 mm	0,86
N10062	Fasskorken	Ø-oben: 35 mm / Ø-unten: 30 mm / Höhe: 35 mm	0,92
N10063	Fasskorken	Ø-oben: 40 mm / Ø-unten: 35 mm / Höhe: 32 mm	1,56
N11638	Fasskorken	Ø-oben: 42 mm / Ø-unten: 38 mm / Höhe: 32 mm	1,96
N10064	Fasskorken	Ø-oben: 45 mm / Ø-unten: 40 mm / Höhe: 32 mm	2,16
N10065	Fasskorken	Ø-oben: 50 mm / Ø-unten: 45 mm / Höhe: 32 mm	2,52
N10066	Fasskorken	Ø-oben: 55 mm / Ø-unten: 50 mm / Höhe: 32 mm	3,11
N10067	Fasskorken	Ø-oben: 65 mm / Ø-unten: 60 mm / Höhe: 32 mm	4,15
N10068	Fasskorken	Ø-oben: 70 mm / Ø-unten: 65 mm / Höhe: 32 mm	4,86

Griffkorken Rein-PE



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11065	Griffkork	11 mm	0,36
N10908	Griffkork glatt	19,5 mm	0,47
N11677	Griffkork Trapez natur 27 x 22 mm	1,20	



Korken / Schraubverschlüsse

Holzgriffkorken NATUR



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10351	Holzgriffkork	11,5 mm	0,41
N10350	Holzgriffkork	18,5 mm	0,48
N10349	Holzgriffkork	19,5 mm	0,48

Holzgriffkorken SPG



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10348	Holzgriffkork	11 mm	0,41
N11704	Holzgriffkork	17 mm	0,41
N11138	Holzgriffkork	17,5 mm	0,41
N10347	Holzgriffkork	18 mm	0,41
N10831	Holzgriffkork	18,5 mm	0,41
N10830	Holzgriffkork	19,5 mm	0,41
N10420	Holzgriffkork	23 mm	0,67

Kronenkork Goldfarben



Nr.	Bezeichnung	Größe	Pack.-Inhalt	Bemerkung	€
N12044	Kronenkork	29 mm	500 Stück	-	84,90
N11409	Kronenkork	29 mm	10.000 Stück	glänzend	280,00

Kronenkorken MINI

- 1000 Stück Packungen • Ø: 26 mm • Höhe: 6 mm • Dichtung ist PVC-frei
- geeignet für Bier, Wein (bis max. 16 Vol.% Alkohol), Fruchtsäfte, Limonaden & Mineralwasser • Pasteurisation bis max. 62°C / 20 min.



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N12060	Kronenkork	Weiß	34,90
N11995	Kronenkork	Mintgrün	34,90
N10818	Kronenkork	Blau metallic	34,90
N10819	Kronenkork	Bordeauxrot metallic	34,90
N10820	Kronenkork	Dunkelgrün metallic	34,90
N10476	Kronenkork	Gold glänzend	34,90
N11147	Kronenkork	Orange	34,90

Kronenkorken MINI Heißfüllungen

- 1000 Stück Packungen • Ø: 26 mm • Höhe: 6 mm • Dichtung ist PVC-frei
- für Heißfüllung bis max. 85°C / 20 Min.



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N12093	Kronenkork	Weiß	36,90
N12094	Kronenkork	Bordeauxrot metallic	36,90
N11994	Kronenkork	Dunkelgrün metallic	36,90
N12164	Kronenkork	Silber glänzend	36,90
N11993	Kronenkork	Gelb	36,90
N12165	Kronenkork	Hellgrün	36,90
N12095	Kronenkork	Kirschrot	36,90

Kronenkork MINI Heißfüllungen

- 10.000 Stück Packung • Ø: 26 mm • Höhe: 6 mm
- Dichtung ist PVC-frei
- für Heißfüllung bis max. 85°C / 20 Min.



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N10828	Kronenkork	Dunkelgrün metallic	290,00

Kronenkorken Standard

1000 Stück Packungen



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N11753	Kronenkork	Hellrot metallic	34,90
N11420	Kronenkork	Kirschrot	34,90
N11421	Kronenkork	Hellgrün	34,90
N11422	Kronenkork	Gelb	34,90

Kronenkorken Standard Heißfüllungen

10.000 Stück Packungen



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N11812	Kronenkork	Bordeauxrot	290,00
N11938	Kronenkork	Gold glänzend	290,00
N12139	Kronenkork	Kirschrot	290,00

N11315	Ölausgießer 31,5 schwarz aus Kunststoff mit Abreißring	0,29
--------	--	------



N10346	Ölausgießer PP 31,5 Goldfarben	0,28
--------	--------------------------------	------

Schraubverschlüsse ALU



Nr.	Bezeichnung	Verschlussart	Farbe	€
N10345	Schraubverschluss	PP 18	Gold	0,14
N10341	Schraubverschluss	PP 28	Gold	0,16
N11637	Schraubverschluss	PP 28	Silber	0,16
N10342	Schraubverschluss	PP 31,5	Gold	0,17

N11296	Schraubverschluss PP 31,5 „Elegance“ Goldfarben matt	0,52
--------	--	------



Schraubverschlüsse GCMI 22

- Kunststoff / Alu • 25 x 12 mm



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N10464	Schraubverschluss	Silber	0,40
N10465	Schraubverschluss	Gold	0,40
N10343	Schraubverschluss	Schwarz	0,40

Schraubverschlüsse / Schrumpfkapseln

Schraubverschlüsse GCMI 28

• Kunststoff / Alu • 31 x 12 mm



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N10418	Schraubverschluss	Silber	0,40
N10417	Schraubverschluss	Gold	0,40
N10344	Schraubverschluss	Schwarz	0,40

N10436 Schraubverschluss GCMI 33 Goldfarben 0,60

• Kunststoff / Alu
• 35 x 12 mm



Schraubverschlüsse GPI 28



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N11649	Schraubverschluss	Holz Natur	0,49
N10804	Schraubverschluss	Schwarz Kunststoff	0,30

Schraubverschlüsse GPI 33



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N11842	Schraubverschluss	Holz Natur	0,72
N12074	Schraubverschluss	Schwarz	0,48

N10764 Schraubverschluss MCA 28 0,06

Rot/Orange aus Kunststoff

Schraubverschlüsse Heißabfüllungen MCA 28

• für bis max. 75°C (Rückkühlung erforderlich!)



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N10747	Schraubverschluss	Weiß	0,10
N11156	Schraubverschluss	Dunkelgrün	0,11
N10859	Schraubverschluss	Schwarz	0,11

Schraubverschlüsse PP 28

aus Kunststoff



Nr.	Bezeichnung	Größe	Farbe	Bemerkung	€
N10378	Schraubverschluss	28 x 16 mm	Weiß	-	0,17
N10379	Schraubverschluss	28 x 16 mm	Schwarz	-	0,17
N10380	Schraubverschluss	28 x 20 mm	Schwarz	mit Abrissring / Sicherungsring	0,18

N10381 Schraubverschluss PP 31,5 0,24

Höhe: 14 mm, Schwarz, Kunststoff



Schrumpfkapseln

31,9-33 x 55 mm



Nr.	Bezeichnung	Farbe	Bemerkung	€
N10866	Schrumpfkapsel	Violett - Deckel in Mantelfarbe	Abriss 13 mm von oben	0,14
N10967	Schrumpfkapsel	Orange - Deckel in Mantelfarbe	Abriss 14 mm von oben	0,14
N10864	Schrumpfkapsel	Hellblau - Deckel in Mantelfarbe	Abriss 13 mm von oben	0,14
N10966	Schrumpfkapsel	Braun - Deckel in Mantelfarbe	Abriss 14 mm von oben	0,14
N10965	Schrumpfkapsel	Creme - Deckel in Mantelfarbe	Abriss 14 mm von oben	0,14

Schrumpfkapseln Transparent

Deckel in Mantelfarbe



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	€
N10373	Schrumpfkapsel	23 x 50 mm	Abriss 12 mm von oben	0,14
N10868	Schrumpfkapsel	26 x 50 mm	Abriss 12 mm von oben	0,14
N10352	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	Abriss 13 mm von oben	0,11
N11706	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	Abriss 13 mm von oben	0,14
N10362	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 40 mm	Abriss 13 mm von oben	0,13
N10363	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	Abriss 13 mm von oben	0,13
N11715	Schrumpfkapsel	34 x 55 mm	Abriss 14 mm von oben	0,14

Schrumpfkapseln Weiß

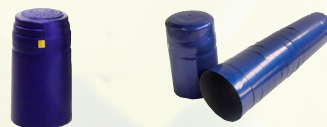
Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10360	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N10371	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Blau

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10358	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N11817	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	0,14
N10369	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln / Siegellack / Silicon-Stopfen

Schrumpfkapseln Bordeauxrot

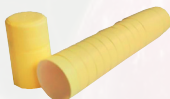
Deckel in Mantelfarbe Abriss 14 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11816	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	0,14
N10968	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Gelb

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10361	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N10372	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Gold

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10353	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N10364	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,13
N10431	Schrumpfkapsel	38 x 40 mm	0,13

Schrumpfkapseln Grasgrün

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11764	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	0,14
N10865	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Dunkelgrün

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10359	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N10370	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Hellrot

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10357	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,11
N11737	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	0,14
N10368	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Silber

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10356	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N10367	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Schrumpfkapseln Schwarz Matt

Deckel in Mantelfarbe



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	€
N10867	Schrumpfkapsel	26 x 50 mm	Abriss 12 mm von oben	0,14
N10354	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	Abriss 13 mm von oben	0,11
N11738	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	Abriss 13 mm von oben	0,14
N11578	Schrumpfkapsel	31,9 x 50 mm	Abriss 13 mm von oben	0,14
N10365	Schrumpfkapsel	31,9 x 55 mm	Abriss 13 mm von oben	0,14

Schrumpfkapseln Schwarz Glänzend

Deckel in Mantelfarbe Abriss 13 mm von oben



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11952	Schrumpfkapsel	20 x 35 mm	0,14
N10355	Schrumpfkapsel	28,6-30,4 x 60 mm	0,13
N11391	Schrumpfkapsel	29,5 x 60 mm	0,14
N10366	Schrumpfkapsel	31,9-33 x 55 mm	0,14

Siegellack 6-Eck-Block 420 gr.



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N10402	Siegellack	Rot	11,80
N10403	Siegellack	Bordeauxrot	12,90

Silicon-Stopfen



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	€
N11180	Silicon-Stopfen	32/26 x H = 34 mm	passend für Glasballon mit 5 Litern	13,90
N11449	Silicon-Stopfen	41/34 x H = 35 mm	passend für Glasballon mit 10 Litern	12,90
N11179	Silicon-Stopfen	44/36 x H = 42 mm	passend für Glasballon mit 15-25 Litern	21,00

Spitzkorken / Twist-Off Deckel / Handverkorker

Spitzkorken konisch



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11848	Spitzkork	18 x 09 x 06 mm	0,14
N10069	Spitzkork	18 x 12 x 09 mm	0,17
N10886	Spitzkork	22 x 13 x 10 mm	0,17
N10070	Spitzkork	22 x 14 x 11 mm	0,19
N10071	Spitzkork	22 x 15 x 12 mm	0,20
N10761	Spitzkork	22 x 16 x 13 mm	0,21
N10883	Spitzkork	22 x 17 x 14 mm	0,25
N10072	Spitzkork	22 x 18 x 15 mm	0,25
N10073	Spitzkork	26 x 20 x 17 mm	0,33
N10074	Spitzkork	26 x 26 x 22 mm	0,65
N10059	Spitzkork	32 x 22 x 18 mm	0,34
N10060	Spitzkork	32 x 30 x 26 mm	0,78

N11840 Twist-Off Deckel H 14
Ø = 58 mm, Kupferfarben

0,23



Twist-Off Deckel H 18



Nr.	Bezeichnung	Ø	Farbe	€
N10323	Twist-Off Deckel	70 mm	Silber	0,26
N11800	Twist-Off Deckel	70 mm	Kupfer	0,25

Twist-Off Deckel TO

Erhitzung bis max. 98°C & bis zu 90 Min. Füllgut darf auch Ölhaltig sein.



Nr.	Bezeichnung	Ø	Farbe	€
N10317	Twist-Off Deckel	43 mm	Weiß	0,22
N10730	Twist-Off Deckel	43 mm	Gold	0,22
N10739	Twist-Off Deckel	48 mm	Weiß	0,22
N11390	Twist-Off Deckel	48 mm	Silber	0,14
N10438	Twist-Off Deckel	53 mm	Gold	0,18
N11326	Twist-Off Deckel	58 mm	Silber	0,13
N11327	Twist-Off Deckel	58 mm	Gold	0,13
N10316	Twist-Off Deckel	63 mm	Weiß	0,20
N10315	Twist-Off Deckel	63 mm	Gold	0,20
N10724	Twist-Off Deckel	66 mm	Weiß	0,23
N10723	Twist-Off Deckel	66 mm	Gold	0,23
N10731	Twist-Off Deckel	66 mm	Schwarz	0,23
N10318	Twist-Off Deckel	70 mm	Weiß	0,20
N10319	Twist-Off Deckel	70 mm	Gold	0,20
N10080	Twist-Off Deckel	82 mm	Weiß	0,27
N11445	Twist-Off Deckel	82 mm	Grün	0,19
N10320	Twist-Off Deckel	82 mm	Gold	0,27
N11157	Twist-Off Deckel	82 mm	Schwarz	0,21

N11854 Twist-Off Deckel rot-weiß kariert, 66 mm
für Heißfüllungen bis max. 98°C

0,17



N11917 Twist-Off Deckel Bienendekor, 82 mm

0,19

Twist-Off Deckel TO Imkerbund

- Motiv: Bienenkorb mit 2 Bienen • Erhitzung bis max. 98°C
- für Füllgut: Honig, Marmelade



Nr.	Bezeichnung	Ø	€
N10321	Twist-Off Deckel	70 mm	0,24
N10322	Twist-Off Deckel	82 mm	0,24

N11560 Verkorker pneumatisch 385,00

Verschlussclips Weiß



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11455	Verschlussclip	8 x 120 mm	0,03
N11456	Verschlussclip	8 x 140 mm	0,03

N11954 Verschlusskopf zu Verkorker
Ø = 26 mm, stabil 20,00



N10743 Abfüllröhrchen für Bier oder Wein 3,60

Das Abfüllröhrchen besitzt ein Ventil, das öffnet sobald das Abfüllröhrchen auf den Boden der Flasche oder des Partyfasses aufgesetzt wird. Das Bier tritt dann direkt am Boden aus und der Behälter (Flasche) wird von unten aufgefüllt. Dadurch wird das Entweichen von Kohlensäure weitestgehend vermieden und die Schaumbildung beim Abfüllen minimiert!

N10639 Flaschenabfüllgerät lackiert 51,90

- 3 Füllventile
- Gewicht: 3 kg
- Abmessung: 40 x 50 x 50 mm

Falldruck- Flaschenabfüllgerät in glasierter Ausführung. Dank der schnellen und einfachsten Handhabung ist dieses kleine Gerät ideal für die Hobby Winzer. • Pendel-Füllventile aus Nirosta & Nirosta Schwimmer im Trichter.



Handverkorker

Nr. Bezeichnung €
N10638 Handverkorker für Kronenkorken 42,00
Einstiegermodell
leichtes Handling mit Hebel



N10637 Handverkorker für Kronenkorken stabil, 170,40
robuste Ausführung
Ausgestattet mit einer doppelten Glocke zum Verschließen mit Verschlüssen von Ø 26-29 mm.
Höhe: 53 cm
Gewicht: 8,5 kg



N11873 Handverkorker für Kronenkork
verchromt, professionell 188,00



Abtropfgestelle / Flaschenfee's

Abtropfgestelle

Nr. Bezeichnung
N12056 Abtropfgestell für 16 Flaschen

€
10,50



N10617 Abtropfgestell für 80 Flaschen

19,00

N11982 Passiermaschine elektrisch

240,00

Professionelle, elektrische Tomaten-Passiermaschine/Tomaten-Entkerner für Tomatenmark.

Auch geeignet für Beeren (z.B.: Jostabeere, Stachelbeere,...) & Kernobst mit Kerngröße ähnlich wie bei den Tomaten.

Bei Obstsorten die nicht so wasserhaltig wie Tomaten sind, ist es wichtig, dass beim Passieren das Sieb öfter gereinigt wird um Verstopfungen zu vermeiden.

- mit Elektromotor 230 Volt, Trichter & Auslaufbehälter aus Kunststoff
- Sieb 1,5 mm
- Kapazität: ca. 80-150 kg/Stunde
- Gewicht: ca. 11 kg



N10157 Handschrumpfgerät 230 Volt, 700 Watt 153,60
Handschrumpfer mit Heizspirale & isoliertem Handgriff zum verschweißen von Schrumpfkapseln am Flaschenhals.



N11783 Schrumpfgerät Fön 220 Volt 189,00

Der Vorteil dieses Schrumpfgeräts im Vergleich zu den anderen ist, dass bei dieser keine Überhitzung des Gebläses entsteht.

- Geeignet für Schrumpfkapseln aus PVC
- Ausgestattet mit Fön, um die Wärme nach unten zu verteilen
- Heizspirale & isolierter Handgriff



Flaschenfee's

Mit der Flaschenfee können Sie einfach und bequem in der Spülmaschine Ihre Flaschen reinigen. Sie besteht aus hochwertigen Materialien wie Acrylglas und rostfreiem Edelstahl. Alle verwendeten Kunststoffe sind lebensmitteltauglich und hitzebeständig. Die Flaschenfee kann wie ein gewöhnlicher Geschirrkorb herausgezogen und wieder hineingefahren werden. Der Wasseranschluss dockt dabei automatisch an die Flaschenfee an. Durch die kugelgelagerten Rollen, kann der Korb ganz leicht in den Geschirrspüler gleiten. Sie passt in viele verschiedene Geschirrspüler mit Norm EN 1116 & 60 cm breite. Selbst hartnäckige Verschmutzungen haben in der Regel keine Chance. Die Flaschen kommen sauber, trocken und heiß aus der Spülmaschine, sodass sie nach dem Abkühlen direkt befüllt werden können. Bei Verwendung des 70° Programms sind die Flaschen auch keimarm und müssen nicht mehr desinfiziert werden. Die Flaschenfee hat an der Unterseite einen Anschluss - 3/4" IG, so dass man eine Kupplung (z.B. Gardena für Schlauch) einschrauben kann. Somit kann die Flaschenfee auch außerhalb des Geschirrspülers benutzt werden. Wichtiger Hinweis: Wenn Du die Flaschenfee bestellst, vergiss nicht, noch den passenden Anschlussstopfen für Deine Spülmaschine mit zu bestellen. Wichtig wäre, dass Du vorher genau überprüft ob die Flaschenfee und der Anschlussstopfen auch in Deinen Geschirrspüler passen. Auch etikettierte Flaschen können gereinigt werden. Nach etwa der Hälfte des Spülprogramms fallen die Etiketten fast von alleine ab und können leicht eingesammelt/abgezogen werden. Um Transportschäden zu vermeiden wird die Flaschenfee als Bausatz geliefert. Es müssen Räder, Düsen und die Distanzstäbe für das Flaschengitter eingeschraubt werden. Dann noch das Flaschengitter auflegen und mit den Hutmuttern fixieren. Fertig!

Nr. Bezeichnung
N11575 Flaschenfee Distanzstern

€
2,30

zu N11544 & N11545

Kunststoffstern als Abstandshalter für Standard TO 43-TO 53 Milchflaschen oder Saftflaschen.



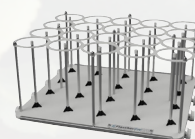
N11544 Flaschenfee 20

399,00

für 0,7 & 1 Liter Flaschen

Technische Daten:

- Wasseranschluss auf der Unterseite einen 3/4" Anschluss
- Maße: L 52,1 x B 45,8 x H 27,8 mm
- Reinigung von 20 Flaschen gleichzeitig
- max. Durchmesser je Flasche = 8,8 cm



Für das Reinigen von TO 48 Milchflaschen können Sie zusätzliche, passende Distanzsterne mit bestellen: N11575

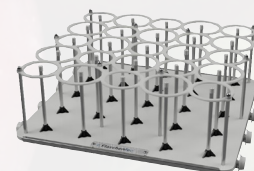
N11545 Flaschenfee 25

433,00

für 0,3 / 0,5 & 0,7 Liter Flaschen

Technische Daten:

- Wasseranschluss auf der Unterseite einen 3/4 Zoll Anschluss
- Maße: L 52,1 x B 45,8 x H 27,8 mm
- Reinigung von 25 Flaschen gleichzeitig



N11546 Flaschenfee 30 für 0,3 & 0,5

453,00

Liter Flaschen

Technische Daten:

- Wasseranschluss auf der Unterseite einen 3/4" Anschluss
- Maße: L 52,1 x B 45,8 x H 27,8 mm
- Reinigung von 30 Flaschen gleichzeitig
- Die Öffnungen des Flaschengitters haben einen Ø von 74 mm.



Zubehör Flaschenfee's / Alkoholometer

Flaschenfee Anschlussset's

Diese Adapter werden benötigt für den Anschluss Ihrer Flaschenfee an den Geschirrspüler. Ein Set besteht je aus Stopfen, Teleskopstutzen, Schiebecclip & 2 O-Ringen.

Nr. Bezeichnung €
N11551 Flaschenfee Anschlussset für Miele 28,20

„Alte Generation“ Geschirrspüler
Der Stutzen am Wasserauslass muss einen Durchmesser von 17,5 mm aufweisen!

N11547 Flaschenfee Anschlussset 1 für Bosch, Siemens & Neff Geschirrspüler 24,90

N11785 Flaschenfee Anschlussset 1 für Bosch, Siemens, Neff, Constructa, Electrolux, Gaggenau & V-Zug Geschirrspüler 28,20

N11550 Flaschenfee Anschlussset für AEG, IKEA & Zanussi Geschirrspüler 28,20
Der Stutzen am Wasserauslass muss einen Durchmesser von 28,7 mm aufweisen!

N11552 Flaschenfee Anschlussset für Bauknecht 1 Geschirrspüler 28,20
Der Stutzen am Wasserauslass muss einen Durchmesser von 18,5 mm aufweisen!

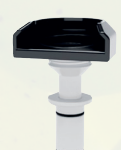
N11769 Flaschenfee Anschlussset für Bauknecht 2 Geschirrspüler 28,20
Der Stutzen am Wasserauslass muss einen Durchmesser von 19,5 mm aufweisen!

N11549 Flaschenfee Anschlussset für BEKO & Elektra Bregenz Geschirrspüler 28,20
Der Stutzen am Wasserauslass muss einen Durchmesser von 23,7 mm aufweisen!

N11548 Flaschenfee Anschlussset 2 für Bosch, Siemens & Neff Geschirrspüler 28,20
Der Stutzen am Wasserauslass muss einen Durchmesser von 26,5 mm aufweisen!

N11899 Flaschenfee Anschlussset für Miele „NEUE Generation“ Geschirrspüler 28,20

N10611 Flaschenwascher mit Turbine 98,00
Einfach genial, die Funktion basiert auf Wasserdruck, eine innere Turbine wird durch Wasserdruck aktiviert, die die rotierenden Metallbürsten bewegt & zusammen mit dem Wasserstrahl wird eine gründliche Reinigung der Flaschen garantiert.



Alkoholometer

Alkoholometer zum bestimmen von Alkohol im Destillat.



Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	Länge	€
N10232	Alkoholometer	35-45 Vol.% / 0,1	ca. 46,5 cm	101,00
N10233	Alkoholometer	35-50 Vol.% / 0,2	-	101,00
N10234	Alkoholometer	40-50 Vol.% / 0,1	-	101,00

N10429 Alkoholometer MINI 19,90
0-100 ohne Temperatur

N11108 Allgebrauchsthermometer -10 / +100°C 43,20



N12209 Apparatur zur Alkoholbestimmung 588,00

durch Destillation (Probedestillation)

Zur quantitativen Bestimmung von Ethanol in Spirituosen (Liköre, Brände nach Süßung oder Reifung im Holzfass), Ansatzspirituosen, Weinen und Maischen

• Messbereich: 5-37,5 Vol.% mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Alkoholometern

Beschreibung: Der Lieferumfang umfasst neben dem eigentlichen Destilliergerät alles Zubehör, das Sie zur sofortigen Inbetriebnahme benötigen (Lieferumfang nach Produktspezifikation). Außerdem sind je ein Alkoholometer 5-10 und 10-15 Vol.% dabei.



N10602 EasyDens Dichte- & Konzentrationsmessgerät 549,00

Konzentrationsmessgerät

• EasyDens überwacht die Gärung Ihres Getränks, so dass Sie den Fortschritt auf Ihrem Smartphone verfolgen können, und hilft Ihnen, ein gleichbleibendes Ergebnis zu erzielen.

• Für alle Bierbrauer: EasyDens berechnet den Alkoholgehalt aus den Messergebnissen für °Plato/relative Dichte.

• Gewinnen Sie mehr Einblick und erweitern Ihr Wissen über die Veränderung der Messergebnisse durch den Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe im Produktionsprozess.

• Es stehen Ihnen mehrere Maßeinheiten zur Verfügung:

- Bier (relative Dichte, °Plato).
- Wein (°Brix, °KMW, °Oechsle, °Baumé, °Babo, g/l Zuckergehalt).
- Alkohol (% v/v, % w/w, °Proof).

• Ein einziges Bier-Hydrometer deckt den gesamten Messbereich ab, den Sie für die Produktion Ihres selbst gebrauten Biers benötigen.



N10094 Thermometer mit Schutzhülse 15,90

N11845 Kunststoffpipette mit Überwurfmutter zu Kugelhahn 1" 8,40



Blaulauge / Refraktometer / Waagen / Pipetten

Blaulauge-Reagenz

Nr.	Bezeichnung	€
N10228	Blaulauge-Reagenz 2/15 250 ml	9,50

N11182	Blaulauge-Reagenz 1/3N 500 ml	24,70
--------	-------------------------------	-------

N11316	Duroval-Wasserhärtestest komplett Leicht anwendbares Testbesteck für etwa 100 Untersuchungen, zur Messung der Wasserhärte.	68,00
--------	---	-------

N11858	Ersatztabletten zu Restzuckertest-Brennmaische 0-10 gr. / Liter Der Restzucker-Test erfasst direkt die reduzierten Zucker Glucose und Fructose. Er erlaubt damit die Abschätzung ihrer tatsächlichen Konzentration mit der Genauigkeit einer kolorimetrischen, halbquantitativen Schnellmethode. Dieser Test gibt einen Hinweis, wie vollständig Weine oder Obstmaischen vergoren sind, ob eine Gärstockung vorliegt, ob bereits destilliert werden kann usw.	67,20
--------	--	-------

N11355	Flaschenspüler Wie er funktioniert: - In das Becken die Flüssigkeit (Wasser, Seife, Reiniger,...) einfüllen - Flaschenhals aufsetzen und durch drücken wird die Flasche ausgespritzt - Das Einsprühen erlaubt ein Entfernen von möglichen Rückständen (Kalk, Staub, etc..)	16,90
--------	--	-------

Handrefraktometer

Mit dem Refraktometer für Weinanbau kann man den Zuckergehalt im Most bestimmen und damit dann den potenziellen Alkoholgehalts im Wein. Der Refraktationsindex einer Flüssigkeit die Zucker enthält oder anderer Lösungen ist proportional zu seiner Konzentration. Die Handrefraktometer basieren auf diesem Prinzip und sind für eine schnelle und leichte Handhabung bestimmt, um den Prozentsatz des Zuckers in den Flüssigkeiten zu messen.

Nr.	Bezeichnung	€
N10612	Handrefraktometer 0-27° KMW • Länge: 172 mm • Ø: 20 mm • Gewicht: 260 gr.	49,00

N10237	Handrefraktometer 0-30° KMW • auch für Prädikatsweine geeignet • 0-150° Oechsle • 0-35° Brix Mittels Bimetallstreifen wird eine mögliche Messungenauigkeit aufgrund niedriger Safftemperaturen ausgeglichen.	77,40
--------	--	-------

Messpipetten

Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N11597	Messpipette	5 ml	10,00
N10471	Messpipette	10 ml	9,70
N11240	Messpipette	25 ml	19,66

Mostwaagen

Nr.	Bezeichnung	€
N12063	Mostwaage mit Thermometer 0-130:1 Oe	32,40

Die Klosterneuburger Mostwaage (KMW) ist eine Senkspindel zum Messen des Zuckergehalts von Traubenmost in Gewichtsprozent (g/100g).

- Gesamtlänge: ca. 340 mm
- Ablesung in °KMW & Oechsle

N10093	Löffelwaage digital	20,40
--------	---------------------	-------

- kleine Mengen schnell & einfach wiegen
- Maximalgewicht: 300 gr.
- Genauigkeit: 1 gr.

N10495	PH-Tester Hobby elektrisch	46,00
--------	----------------------------	-------

- Messbereich: -2.0 bis 16.0 pH
- Messtemperatur: -5.0 bis 60.0°C
- Messgenauigkeit bei 25°C = ± 0.1 pH / ± 0.5 °C bzw. ± 1 °F
- LCD Anzeige

Im Lieferumfang enthalten: PH-Tester, je eine Pufferlösung pH 4 & pH 7 zur Kalibrierung, Batterien

PH-Wertstreifen

Nr.	Bezeichnung	€
N10225	PH-Wertstreifen 2,5 - 4,5	35,00

N10226	PH-Wertstreifen 4,0 - 7,0	39,80
--------	---------------------------	-------

Glas-Tropfpipetten für Medizinflaschen

- weiß/rot* für Schraubmündungen mit 18 mm

Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	€
N10749	Pipette	geeignet für 20 ml Tropfflaschen	0,60
N12154	Pipette	geeignet für 30 ml Tropfflaschen	0,72
N10750	Pipette	geeignet für 50 ml Tropfflaschen	0,60
N11370	Pipette	geeignet für 100 ml Tropfflaschen	0,70

Pufferlösungen zum Kalibrieren

Nr.	Bezeichnung	für	€
N10497	Pufferlösung	PH 4.01	3,50
N10496	Pufferlösung	PH 7.01	3,50

N10473	Pipettenflasche	3,60
--------	-----------------	------

N10472	Vollpipette 10 ml	19,40
--------	-------------------	-------

Restzuckertest / Alkoholometer

Nr.	Bezeichnung	€
N10734	Sicherheits-Pipette 10 ml	22,00

Mit dieser sehr hochwertigen Sicherheitspipette ist es möglich auf den 10tel Milliliter genau Flüssigkeiten abzunehmen oder zu dosieren. Dank dem praktischen Glasschieber kann man kleinste Mengen an Flüssigkeit bequem aufnehmen, umfüllen oder abmessen. Genau das richtige bei der Verwendung ätherischer Öle



N10494	Reagenzglas mit Rand 160 x 16 mm	0,40
--------	----------------------------------	------

Laborqualität aus Borsilikat Glas, für ca. 25 ml. Kann auch erhitzt werden.



Restzuckertest Test-Sets

Der Restzucker-Test erfasst direkt die reduzierenden Zucker Glucose und Fructose. Er erlaubt damit die Abschätzung ihrer tatsächlichen Konzentration mit der Genauigkeit einer kolorimetrischen, halbquantitativen Schnellmethode. Dieser Test gibt einen Hinweis, wie vollständig Weine oder Obstmaischen vergoren sind, ob eine Gärstockung vorliegt, ob bereits destilliert werden kann. Inhalt: 36 Tabletten



Nr.	Bezeichnung	für	€
N10386	Restzuckertest Test-Set	Wein 0-5 g / Liter	95,50
N11857	Restzuckertest Test-Set	Brennmaische 0-10 g / Liter	105,00

N10231	Säuremesser Säure-/Schwefeltest	9,30
--------	---------------------------------	------

Messzylinder mit Skala für die Messung von SO₂ & Gesamt-Säure mittels SO₂ Reagenz bzw. Blaulauge 2/15N.



N10227	SO ₂ -Reagenz 100 ml	6,70
--------	---------------------------------	------



N10475	Stärke/Säure-Reagenz zu Titrovin 250 ml	25,70
--------	---	-------

N11450	Stechheber Vollglas	31,20
--------	---------------------	-------

Für die Entnahme von Getränkeproben für Verkostungs- oder Analysenzwecke.

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



N11114	Thermometer Al-Ambik zum Destillieren Ø = 4 cm	41,00
--------	--	-------



N10385	Tropfverschluss PP 18 Weiß, mit Sicherungsring	0,24
--------	--	------



Übersichts-Alkoholometer

Alkoholometer Teilung 1,0 mit Temperaturkorrektur zum bestimmen von Alkohol im Destillat.



Nr.	Bezeichnung	für	€
N10235	Übersichts-Alkoholometer	0-85 Vol. %	30,96
N10236	Übersichts-Alkoholometer	0-100 Vol. %	30,96

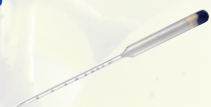
Länge: 33,5 cm

N11307	Vinometer 0-25 Vol. %	9,60
--------	-----------------------	------

Vinometer ist ein Messgerät zur einfachen & schnellen Bestimmung des Alkoholgehaltes in Wein.



N10870	Vorlage-Alkoholometer 0-85 Vol. % / 1,0 ohne Temperatur	19,00
--------	---	-------



N11724	Vorlaufabtrenntest Reagenzien	79,90
--------	-------------------------------	-------

N11685	Vorlaufabtrennungstest komplett	106,70
--------	---------------------------------	--------

N11924	Weinheber Kunststoff	4,70
--------	----------------------	------

- Höhe: 50 cm
- Ø: 3 cm



N10091	Würzethermometer -10°C bis + 110°C	10,30
--------	------------------------------------	-------

Dieses Thermometer zeigt die Temperaturen zuverlässig und schnell an, demnach können Sie die Temperaturen wie mit einem Laborthermometer aufs Grad genau messen. Dieses Thermometer bietet ein weites Messspektrum und eignet sich beim Destillieren hervorragend auch als Zweitthermometer. Zusätzlich hat das Thermometer am oberen Ende ein Loch und kann mit einem Faden befestigt auch in heiße Flüssigkeiten eingetaucht werden.



- Länge: 30 cm

N10382	Pump-Zerstäuber mit Schraubverschluss & Kappe 18 mm, Weiß	0,95
--------	---	------



N11195	Speidel Kugelhahn 1" AG	69,60
--------	-------------------------	-------



Mostfässer & Zubehör

Mostfässer SPEIDEL

Neben dem richtigen Obst und einem guten Rezept spielt das Fass die wichtigste Rolle. Es muss nicht nur dicht sein, sondern auch Aroma und Bukett über viele Monate hinweg bewahren. Vor allem aber muss es schädliche Bakterien, die über Luft und Fassmaterial eindringen können, fernhalten. Je luftdichter das Fass, desto besser der Most. Wir verwenden für unsere Mostfässer nur ungefärbten, lebensmittelechten PE-Kunststoff. Die besonders dicke Wandung bewahrt Aroma und Alkohol und hält den Most sehr lange frisch und spritzig (im Gegensatz zu dünnwandigen Billigfässern). Der große Einfülldom ermöglicht eine gründliche Reinigung von Hand bis in die äußersten Ecken. • Lieferumfang: Fass, Schraubdeckel, Verschlusskappe. • Das „Original“ - Getränkefass • Bewährt seit Jahrzehnten • Dickwandig für bestes, langanhaltendes Aroma • Made in Germany • Zertifiziert Lebensmittelechtheit • Stabile Tragegriffel • Lieferumfang nicht enthalten: Gärspund, Stopfen und Auslaufhahn



Nr.	Bezeichnung	Form	Füllmenge	Größe	€
N10005	Mostfass	Rund	12 Liter	Ø: 26 cm / Höhe: 35 cm	33,00
N10006	Mostfass	Rund	20 Liter	Ø: 31 cm / Höhe: 42 cm	40,80
N10007	Mostfass	Rund	30 Liter	Ø: 34 cm / Höhe: 47 cm	45,60
N10008	Mostfass	Rund	60 Liter	Ø: 40 cm / Höhe: 61 cm	79,20
N10009	Mostfass	Rund	120 Liter	Ø: 50 cm / Höhe: 80 cm	110,40
N10010	Mostfass	Oval	60 Liter	L 51 x B 35 x H 52 cm	78,00
N10011	Mostfass	Oval	100 Liter	L 61 x B 40 x H 62 cm	109,00
N10012	Mostfass	Oval	200 Liter	L 80 x B 49 x H 77 cm	218,00
N10988	Mostfass	Oval	300 Liter	L 87 x B 57 x H 87 cm	265,20
N11439	Mostfass	Oval	500 Liter	L 110 x B 66 x H 104 cm	576,00

N11717 Auslaufhahn zu Speidel Mostfass ED 1/2" mit Überwurfmutter 28,80



N10944 Auslaufhahn Rubinetto 1/2" ED zu Kanne 23,80



N10614 Hahn zu Edelstahlkanne 1/2" ED 22,00



N11395 Kugelhahn ED 5/4" / 1" IG / 1" AG 93,60



N10613 Schraubhahn zu Edelstahlkanne ED 1/2" 23,80
• Anschluss: 1/2" mit Tropfschutz
• Schraube: Öffnen/Schließen
• Öffnung Auslauf: Ø-innen: 10 mm

Nr. Bezeichnung €
N10023 Speidel Ablasshahn ED 3/4" AG, mit Kontermutter zu Speidel Saftfässer / Speidel Gär- & Lagerfässer Ø-Auslauf: 10 mm 36,00



N11452 Speidel Kugelhahn ED zu Gärtank FD 2 x 3/4" AG 62,40



N11392 Auslaufhahn ED 23,80
Einhebelmischer zu Kanne
Diese spezielle Armatur wurde komplett aus Edelstahl AISI 304, 18/10 für Lebensmittel, gefertigt.



N11850 Ablasshahn mit Überwurfmutter 1" 62,40



N11196 Auslaufbogen 90° 1" mit Überwurfmutter 4,80



N10543 Auslaufhahn PE 3/4" 5,04



N10544 Dichtung zu Auslaufhahn PE 3/4" 0,90



N12137 Edelstahl Kugelhahn zu Gärei 250/600 Liter, 1" AG 74,40



N12176 Kugelhahn Abgang Speidel 1/4" IG 102,00



N11844 Kugelhahn mit Rosette 1" AG Ghidi 38,00



N10427 Schwammgummi Kugel 3/4" 25 mm 3,60



N10772 Ablasshahn mit Abreißring für N10770 12,00



N10013 Auslaufhahn NW 10 5,40
• aus Kunststoff
• Passend für alle Speidel-Mostfässer (rund sowie oval)
• NW 10 bedeutet 10 mm Durchgang am Auslauf (Standard-Ausführung zur Entnahme von Kleinmengen Most)



N10545 Auslaufhahn NW 15 6,00
• aus Kunststoff
• NW 15 bedeutet 15 mm Durchgang am Auslauf

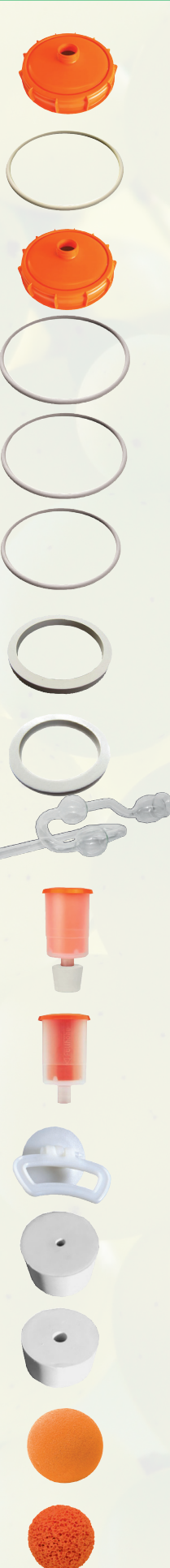


N10542 Deckel zu GFR 12 L 7,80



Zubehör für Mostfässer / Säure / Kannen & Trichter

Nr.	Bezeichnung	€
N10394	Deckel zu GFR 20 / 30 L	9,00
N10541	Deckeldichtung zu N10542 & N10394	3,00
N10395	Deckel zu GFO 60-500 L	15,00
N10389	Deckeldichtung zu N10389	3,36
N10390	Deckeldichtung R 20 / 30 L	3,00
N10391	Deckeldichtung R 60 / 120 L	7,20
N10392	Dichtung zu N10013 & N10545	1,80
N10546	Dichtung zu Verschlusskappe	1,80
N10451	Gärröhre / U-Röhre klein aus Glas	9,60
N10016	Gärspund mit Stopfen • Schlagfest • Einfacher Gärspund für Speidel Getränkefässer aus PE und Gärtanks aus Edelstahl • Macht typischen „Blop“ beim Gären	6,00
N10014	Gärspund ohne Stopfen / Gr. 1	4,20
N10393	Griff zu Getränkefässer	4,20
N12169	Gummistopfen grau 49 x 42 x H 35 mm / Bohrung: 17 mm	8,40
N10860	Gummistopfen grau 54 x 46 x H 40 mm / Bohrung: 17 mm	9,30
N11808	Schwammgummi Kugel Ø = 35 mm	6,90
N12000	Schwammgummi Kugel Ø = 19 mm	4,20



Nr.	Bezeichnung	€
N11210	Schwefelsäure 25%ig 500 ml	14,90
N11588	Spannband zu N10008 & N10009	10,80
N10388	Verschlusskappe zu Getränkefässer 20-200 Liter	2,40
N10771	Verschraubung mit Abreißring zu N10770	0,50
N11001	Scheibenventil 1" IG / 1" AG zu Gärtank FD / Drucktank	124,00
N11810	Deckel zu Speidel Mostfass GFR 60 & 120 L	38,40
N12047	Dosierzylinder 10 ml aus Kunststoff	35,90



Edelstahlkannen ohne Hahn, geschweißt

Edelstahlkannen (18/10) zu der Lagerung von Weinen, Honig, Öl, Spirituosen, Obstbränden & Lebensmittel. Sie haben einen verschweißten glatten Boden zur leichten Reinigung, sind ausgestattet mit Transportgriff & haben eine Kunststoff-Schutzvorrichtung am Boden. Vorrichtung für Hahn und Öffnungs-Dichtung vorhanden.



Nr.	Bezeichnung	Kapazität max.	Höhe	Ø	Ø-Öffnung	€
N10601	Edelstahlkanne	15 Liter	284 mm	304 mm	200 mm	98,00
N10603	Edelstahlkanne	20 Liter	354 mm	304 mm	200 mm	101,00
N10604	Edelstahlkanne	25 Liter	424 mm	304 mm	200 mm	109,90
N10605	Edelstahlkanne	30 Liter	505 mm	300 mm	200 mm	110,00
N11811	Edelstahlkanne	30 Liter	375 mm	370 mm	200 mm	109,00
N10607	Edelstahlkanne	50 Liter	549 mm	373 mm	200 mm	123,00
N10609	Edelstahlkanne	75 Liter	779 mm	373 mm	200 mm	142,00
N10610	Edelstahlkanne	100 Liter	697 mm	464 mm	200 mm	177,00

Edelstahltrichter mit Sieb

Trichter sind aus Edelstahl. Ausgestattet mit abnehmbaren Filter, für eine leichtere Reinigung.



Nr.	Bezeichnung	Sieb-Ø	€
N11013	Edelstahltrichter mit Sieb	18 mm	25,00
N11014	Edelstahltrichter mit Sieb	22 mm	28,00

Trichter / Kanister / Messbecher / Bottiche / Maischefässer

Edelstahl Einfülltrichter für Marmelade



Nr.	Bezeichnung	Ø-oben	Ø-unten	€
N11977	Einfülltrichter	14,5 cm	5,4 cm	14,90
N10737	Einfülltrichter	15 cm	5,8 cm	10,50

N120738 Einfülltrichter 2-teilig rot 3,90

Trichter aus Kunststoff, mit herausnehmbaren Einsatz.

- Ø Einfüllöffnung oben: ca. 12,2 cm
- Ø Öffnung Auslauf unten: ca. 5,2 und 4,6 cm



N11997 Einfülltrichter zu Tank Speidel 52,80

- Maße: Trichter oben 28 x 24 cm
- Material: lebensmittelechtes PE



N12205 Einmachtrichter aus Edelstahl 13,90

- Ø-oben: 13 cm
 - Ø-unten: 3,5 cm
- Er eignet sich für flüssige, zähe und feste Lebensmittel. Auch ideal, um Zucker, Nudeln oder ähnliches sauber umzufüllen.



N10377 Selbstregulierender Trichter 7,50

- rot • Ø-oben: 11 cm
 - Ø-konischer Abtriebsschaft: 1,5 cm
- Der Durchfluss stoppt automatisch, sobald die Flasche voll ist, und verhindert ein Auslaufen der Flüssigkeit beim Umfüllen von einem Behälter in einen anderen.



N10470 Erlenmeyerkolben Weithals, 100 ml 9,30



N10741 Erlenmeyerkolben Weithals, 1000 ml 35,50



N11736 Ersatzdeckel zu Kanne Ø 200 mm 13,90

N11847 Ersatz-Stülpedeckel zu Saftfass 100 L Öl/Ghidi Ø 410 mm 26,00

N10387 Ersatztabletten zu Restzuckertest - 60,30

Wein 0-5 gr. / Liter
Der Restzucker-Test erfasst direkt die reduzierenden Zucker Glucose und Fructose. Er erlaubt damit die Abschätzung ihrer tatsächlichen Konzentration mit der Genauigkeit einer kolorimetrischen, halbquantitativen Schnellmethode. Dieser Test gibt einen Hinweis, wie vollständig Weine oder Obstmaischen vergoren sind, ob eine Gärstockung vorliegt, ob bereits destilliert werden kann usw.



N10015 Gummistopfen Gr.1 3,00

zu Gärspund für Mostfässer 20 - 200 Liter

N11322 Halterung zu N11321 9,00

- Höhe: 16,5 cm



Nr.	Bezeichnung	€
N10770	Kanister 10 Liter	6,50
• HDPE EU-Kanister • ohne Verschraubung • Gesamthöhe: 315 mm • Format: L 230 x B 190 mm • Einfüllöffnung: Ø 35 mm / DIN 45		



Kunststoff-Messbecher

• Material: Kunststoff (PP), milchig-transparent
Skaleneinteilung: Liter und Milliliter • Skalifarbe: blau, fest eingespritzt • spülmaschinengeeignet



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	€
N11140	Messbecher	250 ml	5,60
N10056	Messbecher	2 Liter	18,00
N11919	Messbecher	3 Liter	21,45

Maische-Bottiche

Die roten Kunststoffbottiche sind ein unverzichtbares Gefäß für die Wein- und Lebensmittelbranche. Diese aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigte Bottiche eignen sich hervorragend zur Aufnahme der Trauben nach der Lese sowie für die Phasen des Maischens und Pressens. Dank des robusten Materials (HDPE), das die organoleptischen Eigenschaften des Inhalts nicht beeinträchtigt, ist der Behälter zudem widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse wie UV-Strahlung, Regen und winterliche Temperaturen. Die Kunststoffbottiche zeichnet sich durch eine formstabile, konische Bauweise aus, die eine platzsparende Lagerung ermöglicht, da die Behälter nach Gebrauch einfach ineinander gestapelt werden können. Die glatte Oberfläche erleichtert die Reinigung und Desinfektion, während praktische seitliche Griffe (außer bei N11009) den Transport und die Handhabung vereinfachen.



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Ø	Höhe	€
N11010	Maische-Bottich	80 Liter	650 mm	320 mm	39,90
N11636	Maische-Bottich	100 Liter	750 mm	330 mm	44,90
N11009	Maische-Bottich ohne Griffe	150 Liter	880 mm	310 mm	59,90

Maischefässer PE Blau

Diese Kunststofffässer können in vielen Bereichen zur Lagerung und Transport von Pulvern, festen und flüssigen Stoffen verwendet werden. Durch die integrierte Dichtung im Deckel und dem Spannringverschluss können die Fässer luftdicht verschlossen werden.



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Höhe	Ø	Einfüllöffnung	Bemerkung	€
N11772	Maischefass PE blau	30 Liter	500 mm	320 mm	ca. 255 mm	inkl. Deckel, Spannring & 2 Fallgriffe	38,00
N10773	Maischefass PE blau	60 Liter	626 mm	395 mm	325 mm	inkl. Deckel, Spannring & 2 Fallgriffe	47,00
N10774	Maischefass PE blau	120 Liter	800 mm	520 mm	395 mm	inkl. Deckel & Spannring	69,00

Messbecher / Saft- & Lagerfässer

Edelstahl Messbecher

Hochglänzende, zylindrische Edelstahl (18/10) Messbecher mit Messstrichen alle 100 ml & Zahlen alle 200 ml. Skalen außen so wie innen ersichtlich.



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Ø	Höhe	€
N11579	Messbecher	1,3 Liter	120 mm	120 mm	41,00
N11580	Messbecher	2,1 Liter	140 mm	140 mm	51,00

Edelstahl Messhafen

Die Messhafen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr sauber – ohne freilegende Schweißstellen verarbeitet. An der Innenseite sind die Messhafen mit einer eingravierten Literskala versehen.



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	€
N11558	Messhafen Edelstahl	1 Liter	16,90
N11559	Messhafen Edelstahl	1,5 Liter	26,90

Messzylinder - Laborglas

Hochwertiger Messzylinder aus bester Laborqualität, aus stabilem Hitze-, Säure- und alkoholbeständigem Borsilikatglas. Gut ablesbare Messskala, natürlich lebensmittelecht. Ideal in Verbindung mit einem Alkoholmeter oder Bier-Würze-Spindel.



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	€
N10492	Messzylinder - Laborglas	100 ml	10,50
N10491	Messzylinder - Laborglas	250 ml	11,90

Saftfässer GHIDI

Zylinder mit Flachboden aus Edelstahl V2A, 3D, außen marmoriert. Schwimmender Öldeckel zusammen mit önologischem Öl schließt den Behälter luftdicht ab und sinkt beim Ablassen automatisch nach unten. Der Saft bleibt frisch und hält monatelang!



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Ø	Höhe	€
N11073	Saftfass - Ghidi	50 Liter	365 mm	500 mm	194,00
N11074	Saftfass - Ghidi	75 Liter	365 mm	750 mm	202,00
N11075	Saftfass - Ghidi	100 Liter	410 mm	750 mm	235,00

N11159 Schwimmdeckel zu N11075 / Ø 410 mm 36,30

Saftfässer SPEIDEL

• Auslauf geschweißt, nicht verschraubt, dadurch optimale Hygiene • Behälter in spiegelglatter Oberfläche, dadurch einfache Reinigung • Belüftungsschlitze für optimale Belüftung • Made in Germany • Lieferumfang: - Edelstahl-Fass mit Flachboden, oben offen mit Verstärkungsrand (ca. 10 mm breit) - Anschweiß-Gewindestutzen G 3/4" als Klarablauf unten - PE-Zapfhahn G 3/4", NW10- Edelstahl-Schwimmdeckel mit Kugelknopf - Edelstahl-Stülpdeckel mit Kugelknopf und Belüftung - 1 Liter Vaselineöl



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Ø	Höhe	Gewicht	€
N10017	Saftfass - Speidel	65 Liter	35 cm	77 cm	8 kg	276,00
N10018	Saftfass - Speidel	110 Liter	44 cm	77 cm	10 kg	330,00

Schwimmdeckel zu Immervoll SPEIDEL

Mit Dichtschlauch (natur/transparent), Luftschlauch, Luftpumpe, Manometer & Entlüftungsverschraubung.



Nr.	Bezeichnung	Ø	€
N12202	Schwimmdeckel zu Immervoll Speidel	440 mm	126,00
N12203	Schwimmdeckel zu Immervoll Speidel	550 mm	136,80
N12213	Schwimmdeckel zu Immervoll Speidel	1000 mm	381,60

N11070 Smart Homebrewing 40 Liter 1890,00

- Heimbauanlage aus Edelstahl
- Anlage und Malzrohr mit Literskala
- Edelstahl - Auslaufhahn 1/2"
- Ø: 510 mm
- Höhe: 750 mm
- Gewicht: 19 kg
- 220 Volt / 2200 Watt



N10024 Speidel Druckfass 50 Liter 369,00

- Hält bis 10 bar Druck aus, Bierfässer sind nur bis 3 bar Druck ausgelegt
- Höhe: 53 cm
- Ø: 39 cm
- Gewicht: 12 kg
- Lieferumfang:
 - Fass
 - Edelstahl-Steigrohr mit Zapfsäule und Edelstahl-Kugelhahn mit Auslaufbogen
 - Verschraubung mit Manometer
 - Sicherheitsventil
 - Blindstopfen für Gasanschlussventil



Gär- & Lagerfässer ED SPEIDEL

- Auslauf IG 3/4" • Edelstahldeckel mit Spannverschluss • Kunststoff-Verschraubung im Deckel für Gärspond • Edelstahlgriffe • Große Öffnung • 3D-Edelstahloberfläche • Griffe – universell einsetzbar • Einfaches Handling • Leichte Reinigung • Lieferumfang: - Dichtschließender Spannring-Deckel mit Silikon-Dichtung- Auslauf Innengewinde G 3/4" mit Kunststoff-Blindstopfen- Kunststoffverschraubung mit Blindkappe für Gäraufsatz



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Höhe	Breite	Gewicht	Bemerkung	€
N12113	Speidel Gär- und Lagerfass	30 Liter	40 cm	45 cm inkl. Griffe	6,5 kg	Ø Spannring & Deckel 38 cm	569,75
N10410	Speidel Gär- und Lagerfass	45 Liter	55 cm	45 cm inkl. Griffe	7 kg	Ø Spannring & Deckel 38 cm	277,00
N12212	Speidel Gär- und Lagerfass	60 Liter	69 cm	45 cm inkl. Griffe	9 kg	Ø Spannring & Deckel 38 cm	286,80
N12001	Speidel Gär- und Lagerfass	95 Liter	70 cm	44 cm ohne Griffe	11 kg	Ø Spannring & Deckel 38 cm	334,80
N12002	Speidel Gär- und Lagerfass	120 Liter	88 cm	44 cm ohne Griffe	14 kg	Ø Spannring & Deckel 38 cm	374,40

Behälter

Behälter/Tank Immervoll SPEIDEL

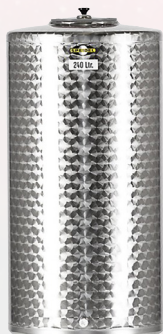
• aus Edelstahl 1.4301, außen und innen Oberfläche Ild (2R)
• Behälter oben offen mit Verstärkungsrand
• Behälterboden als Flachboden
• Literskala außen
• Außengewinde G 1" mit Kunststoff-Blindstopfen



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Höhe	Ø	€
N1194	Speidel Immervoll-Behälter/Tank	290 Liter	100 cm	63 cm	318,00
N11429	Speidel Immervoll-Behälter/Tank	650 Liter	133 cm	82 cm	582,00

N1158 Speidel Lagerbehälter BD 240 Liter 509,24

- Edelstahl 1.4301, Oberfläche Ild (2R), außen marmoriert
- Behälterdach gewölbt, mit Einfülldom 220 mm LW
- Deckel mit Bohrung Ø 38 mm und abnehmbarer Kunststoff-Blindkappe zur Aufnahme von Gärspund mit Stopfen
- Behälterboden ist flach
- Nenninhalt 240 l = Gärinhalt ca. 195 l
- Innengewinde G 3/4" mit Kunststoff-Blindstopfen
- Höhe: 114 cm
- Ø: 55 cm



N11451 Speidel Konustank 60 Liter (drucklos) 948,00

- Ø: 35 cm
- Höhe: 109 cm
- Klarablauf 3/4" Innengewinde
- Totalauslauf 3/4" Innengewinde
- Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- Mit Kühlmantel
- Deckel mit Bohrung für Gärspund
- 2x NW10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse und Probeentnahmehahn
- Konusboden 60°
- Zur Vergärung größerer Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank.
- Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.
- Lieferumfang: Edelstahlgärtank ohne Auslaufhähne



N11430 Speidel Schwimmdeckel zu Immervoll 198,00

Ø 820 mm
Mit Dichtschlauch (natur/transparent), Luftschlauch, Luftpumpe, Manometer und Entlüftungsverschraubung.



Standzylinder

Standzylinder aus Glas mit Fuß aus Kunststoff.



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10452	Standzylinder	270 x 30 mm	14,90
N10229	Standzylinder	320 x 40 mm	15,40
N10871	Standzylinder	360 x 36 mm	14,00
N10230	Standzylinder	450 x 40 mm	19,40

Stülpedeckel SPEIDEL



Nr.	Bezeichnung	Ø	€
N11197	Stülpedeckel Speidel	630 mm	78,00
N11577	Stülpedeckel Speidel	820 mm	114,00

N12175 Transportbehälter SD-T Speidel 1248,00

- Edelstahl 1.4301, Oberfläche Ild (2R), außen marmoriert
- Behälterdach gewölbt mit Kranösen
- Bis 525 Liter Inhalt (Ø 820 mm) mit Einfülldom 220 mm LW, Deckel mit Innenspannbügelverschluss



Kunststoff Trichter

Mit den hochwertigen Trichtern, hergestellt aus lebensmittelrechtlich unbedenklich verwendbarem, weißen Kunststoff (PP), ist das tropffreie Umfüllen von Flüssigkeiten kein Problem. Zur leichteren Handhabung verfügen die Trichter über eine Entlüftungskante sowie einen praktischen Aufhänger zur einfachen Aufbewahrung.



Nr.	Bezeichnung	Ø-oben	Gesamtlänge	Auslauf-Ø	€
N10872	Trichter	5 cm	8,5 cm	7 mm	3,60
N11920	Trichter	10 cm	15,5 cm	10 mm	5,90
N10776	Trichter	20 cm	20 cm	20 mm	3,60
N10777	Trichter	25 cm	25 cm	25 mm	6,00
N10778	Trichter	35 cm	44 cm	35 mm	7,90

N11321 Trichter mit Füllstopmechanik 30,00

- Höhe: 20 cm
- Ø: 130 mm
- Ø Öffnung unten: 8 mm
- Inhalt : ca. 1,26 Liter



N11012 Trichter mit Füllstopp, rot 5,90

Trichter aus Kunststoff & selbst regulierbar
Zum Befüllen von Flaschen mit Füllstopp.



N10994 Drucktank Edelstahl ZKG 3588,00

240 Liter / 1,2 Bar



Behälter

Nr.	Bezeichnung	€
N10021	Flächen-Tauchsieder ED	102,00
Mit dem leistungsstarken Flächen-Tauchsieder von Speidel kann der frisch gepresste Obstsaft direkt im Fass auf 85°C bis 90°C erwärmt und anschließend ohne Umfüllen im Behälter gelagert werden. So sparen Sie das Hantieren mit dem Einwecktopf und das Abfüllen des fertigen Saftes in Flaschen. • 3.200 Watt / 230 Volt mit Steckerkabel		
N11682	Gärröhre mit zwei Kugeln einschließlich Stopfen, schräge Ausführung	22,80



Gärtank ED GHIDI

Ideal zum Vergären von Bier, Most, Wein...

Nr.	Bezeichnung	€
N11072	Gärtank Ghidi 30 Liter	222,00
• Höhe: 300 mm • Ø-innen: 365 mm		

Im Lieferumfang enthalten:

- Gärröhre aus Kunststoff
- Auslaufhahn / Edelstahl
- Fußgestell im Lieferumfang nicht enthalten!



N11003	Gärtank Ghidi 50 Liter	234,00
• Höhe: 500 mm • Ø-innen: 365 mm		

Im Lieferumfang enthalten:

- Gärröhre aus Kunststoff
- Auslaufhahn / Edelstahl



N11004	Gärtank Ghidi 60 Liter	485,00
• Klar- und Totalablauf • Konusboden 60° • Spannringdeckel • stabil stehend auf drei angeschraubten Füßen • Ø: 365 mm • Höhe ohne Füße: 500 mm • Höhe Total: 1210 mm		

Im Lieferumfang enthalten:

- Gärspond, Schraubhahn Edelstahl für Klarablauf
- Auslaufhahn für Totalablauf



N11071	Gärtank Ghidi 75 Liter	249,00
• mit Spannringdeckel und zwei Griffen • glatte-fugenlose Verarbeitung • Höhe: 750 mm • Ø-innen: 365 mm		

Im Lieferumfang enthalten:

- Gärröhre aus Kunststoff
- Auslaufhahn / Edelstahl
- Fußgestell im Lieferumfang nicht enthalten!



N11501	Gärtank Ghidi 100 Liter	271,00
• mit Spannringdeckel und zwei Griffen • glatte-fugenlose Verarbeitung • Höhe: 750 mm • Ø-innen: 410 mm		

Im Lieferumfang enthalten:

- Gärröhre aus Kunststoff
- Auslaufhahn / Edelstahl



Nr.	Bezeichnung	€
N10026	Gasset-Einschraub-Rückschlagventil zu Speidel Druckfass 50 Liter Anschluss für IG 1/4"	47,00



N11657	Immervoll-Behälter F01 Speidel 675 Liter	882,00
• Höhe: 162 cm • Ø: 82 cm • Edelstahl 1.4301, Oberfläche IIId (2R), außen marmoriert • Behälter oben offen mit Verstärkungsrand • Gewölbter Behälterboden • Literskala außen • Auf drei Füßen stehend • Restablaufbogen Außengewinde G 1" mit Kunststoff-Blindkappe		



N12201	Immervoll-Behälter Speidel 110 Liter	222,00
• Höhe: 77 cm • Ø: 44 cm • Edelstahl 1.4301, außen und innen Oberfläche IIId (2R) • Behälter oben offen mit Verstärkungsrand • Behälterboden als Flachboden • Literskala außen • Innengewinde G 3/4" mit Kunststoff-Blindstopfen		



Behälter/Tank Immervoll GHIDI

- mit Schwimmdeckel • Zylinder mit Flachboden aus Edelstahl V2A, 3D- außen marmoriert • Oben offen mit Verstärkungsrand • Schwimmdeckel komplett mit Entlüftungsventil, Luftschlauch, Pumpe und Manometer
- Niro Kugelhahn 1/2"

Nr.	Bezeichnung	€
N11508	Immervoll-Behälter/Tank BO-Ghidi 200 Liter	355,00
• Ø: 510 mm • Höhe: 1000 mm		



N11313	Immervoll-Behälter/Tank BO-Ghidi 500 Liter	390,00
• Ø: 720 mm • Höhe: 1250 mm		



N11835	Immervoll-Behälter/Tank BO-Ghidi 300 Liter	900,00
--------	--	--------

N11656	Immervoll-Behälter/Tank BO-Ghidi 500 Liter	1074,00
--------	--	---------

N12143	Kippbottich-Speidel	456,00
--------	---------------------	--------

Saftfässer Komplettsset's SPEIDEL

- Auslauf geschweißt, nicht verschraubt, dadurch optimale Hygiene
- Behälter in spiegelglatter Oberfläche, dadurch einfache Reinigung
- Belüftungsschlitze für optimale Belüftung
- Made in Germany
- Lieferumfang: - Edelstahl -Fass mit Flachboden, oben offen mit Verstärkungsgrad (ca. 10 mm breit) - Edelstahl -Flächentauchsieder mit Thermometer - Anschweiß -Gewindestutzen 3/4" als Klarablauf unten- PE-Zapfhahn 3/4", NW 10- Edelstahl-Schwimmdeckel mit Kugelknopf - Edelstahl-Stülpedeckel mit Kugelknopf und Belüftung - 1 Liter Vaselineöl



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	€
N10019	Komplettsset Saftfass Speidel	65 Liter	357,60
N10020	Komplettsset Saftfass Speidel	110 Liter	408,00

Behälter

Lagerbehälter/Tanks FD SPEIDEL

- Edelstahl 1.4301, Oberfläche IIId (2R), außen marmoriert
- Behälterdach und Behälterboden gewölbt • Im Behälterdach Einfülldom 220 mm LW • Deckel mit Bohrung ø 38 mm und abnehmbarer Kunststoff- Blindkappe zur Aufnahme von Gärspund und Stopfen • Auf drei Füßen stehend
- Innengewinde G 3/4" mit Kunststoff-Blindstopfen
- Restablaufbogen Innengewinde G 3/4" mit Kunststoff-Blindstopfen



Nr.	Bezeichnung	Kapazität	Höhe	Ø	€
N11503	Lagerbehälter/Tank FD Speidel	100 Liter	114 cm	44 cm	521,00
N11539	Lagerbehälter/Tank FD Speidel	240 Liter	153 cm	55 cm	588,00
N11849	Lagerbehälter /Tank FD Speidel	625 Liter	166 cm	82 cm	996,00

Maische-Paddel

- Nr. Bezeichnung €
- N10089 Maischepaddel 52 cm aus Kunststoff 3,70
- Das Maischepaddel aus Kunststoff ist ideal zum Rühren für Maischen in Bottichen mit bis zu 30 Litern Fassungsvermögen.



- N10619 Maischepaddel 60 cm aus Edelstahl 28,90

- N11394 Lagerfass Speidel 1.500 Liter 780,00

Das Lagerfass von Speidel besteht aus UV-beständigem, lebensmittelechtem und recycle-fähigem PE-Material (naturfarben ohne Pigmente) und ist besonders dickwandig. Dies sorgt zum einen für höchste Stabilität und zum anderen für geschmacksneutrale Aromaerhaltung des Inhalts. Dadurch ist das Fass optimal für die drucklose Lagerung/Vergärung von Most, Wein, Saft, Wasser, Speiseöl uvm. geeignet.

- Höhe: 186 cm
- Ø: 126 cm
- Lebensmittelecht
- Stirnseitiger Dom für spundvolle Befüllung
- Schraubdeckel 380 mm Durchmesser mit Be- und Entlüftung
- Stabil
- Leicht zu reinigen durch glatte Innenfläche
- Vollständig entleerbar durch untenliegende Auslaufsicke
- Unterfahrbare Sockel
- Befestigungstaschen für Transportsicherung mit Spannbänder
- Dauereinsatztemperatur max. 60°C, bei Lebensmitteln 40°C.



Malschäufeln Kunststoff

Die Schaufeln sind freistehend und kippen nicht. Sie sind lebensmittelrechtlich unbedenklich. Nach der Verwendung spült man die Messschäufeln mit fließend heißem Wasser aus.



Nr.	Bezeichnung	Fassungsvermögen	€
N10704	Malzschaufel	512 ml	7,50
N11922	Malzschaufel	750 ml	11,35
N10703	Malzschaufel	1000 ml	9,50
N11921	Malzschaufel	1250 ml	6,00

- Nr. Bezeichnung €
- N10499 Pipettenbürsten 14,40
- 4-Stück-Set
Kleinste Reinigungsbürsten im Set zum Reinigen von Messpipetten, Reagenzgläsern und anderen sehr schlanken Gefäßen, Röhren und Schläuchen.



- N11634 Aufsatztrichter zu Flaschenbürste/Bohrmaschine 7,90
- Farbe: grün
 - Länge: 10 cm
 - Trichter zum Aufsetzen auf Flasche
 - Erleichtertes Einführen der Bürste
 - Für Kontakt mit Lebensmittel zugelassen
 - Kunststoff basiert auf natürlichen Rohstoffen



Kopfbündel - Bürstenbündel

- Nr. Bezeichnung Länge €
- N10961 Bürstenbündel Kopfbündel 60 mm 3,40
- N10960 Bürstenbündel Kopfbündel 70 mm 3,65



Bürstenbündel

- Nr. Bezeichnung Typ Länge €
- N10963 Bürstenbündel 3er 60 mm 1,12
- N10962 Bürstenbündel 4er 60 mm 1,20



- N12227 Ersatzbürste zu Turbo Flaschenwascher 15,70
- Diese Bürste aus rostfreiem Stahl entfernt den Schmutz aus der Flasche.
- Anschluss: AG Ø 8 mm (1/16")



- N10754 Flaschenbürste für Bohrmaschine 39,90
- Stärke: 0,50 mm
 - Länge: 9 cm
 - Bürste für Verwendung mit Akkuschauber
 - Langlebige Kunststoffborsten
 - Länge Messingrundrohr: 40 cm
 - mit austauschbarem Gewindekopf
 - 12 Stk. Borsteneinsätze rundum, 1 Borsteneinsatz an der Spitze



- N11323 Ersatzkopf zu N10754 & N10755 6,90
- Bürstenkopf mit Drehgewinde
 - Kappe aus Messing



- N10490 Flaschenbürste für Flaschenboden 6,00
- Gesamtlänge: ca. 56 cm



- N11968 Flaschenbürste-Kurbelbürste 14,00
- Spitze aus Rosshaar
 - Griff ist drehbar
 - Draht: Weiß
 - Länge: ca. 48 cm



- N10156 Kurbelbürste Nylon fein für Flaschen 9,60
- von 0,5 bis 2 Liter



Dörrautomat / Buttermodelle / FaltenFilter

Nr. Bezeichnung €
N11116 Maischerührstab für Bohrmaschine/-Edelstahl 79,60

- Länge: 97 cm
- Rührflügel: Ø 14 cm
- Ausführung komplett in Edelstahl, zum Rühren und Zerkleinern von Obstmaischen mit Bohrmaschinen und Rührwerken.
- Die Vorderseiten des Rührflügels sind scharf geschliffen, um das Obst zu zerkleinern.
- Die Kerne werden dabei nicht beschädigt!
- Zum Schutz der Behälter ist der Rührflügel mit einem Drahttring versehen und die Welle steht nach unten vor.



N10025 Reinigungsbürste für Druckfässer 31,80



N11117 Rührstab für Bohrmaschine 61,00

- Ø: 13 cm
- Länge: 60 cm
- Für den Einsatz in Bohrmaschinen und Rührwerken.
- Mit 2 gegenläufigen Rührflügeln (verhindern Luftfeinzug) und Schleifring.
- Material: Edelstahl



N10563 Dörrautomat mit Timer 5 Etagen 69,90

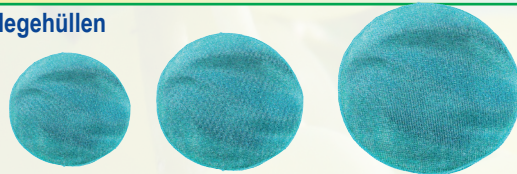
- Leistung: 420-500 Watt, 220-240 Volt, 50-60 Hz
- 5 Siebe + Deckel mit Griff
- Transparente Siebe ermöglichen die Beobachtung des Trocknungsprozesses
- Siebfläche: 31 x 29,5 cm
- Temperaturregelung - Bereich von 35°C bis 70°C (in Schritten von 5°C)
- Timer- & Zeiteinstellungen von 30 Minuten bis 19,5 Stunden (immer in 30 Min. Schritten)
- Trocknerrand aus Edelstahl
- Rutschfeste Füße
- Gleichmäßiges Luftzirkulationssystem
- Intuitives digitales Bedienfeld - Ein/Aus-Schalter, Temperatur- und Zeitsteuerungstasten, variable Zeit- oder Temperatureinstellungstaste
- Kabel: 120 cm
- Motorschutz gegen Überhitzung
- Maximale Gerätegröße für 5 Siebe: L 34 x B 31 x H 32 cm - ideal auch zum Trocknen größerer Früchte
- Mindestgröße des Geräts für 5 Siebe: L 34 x B 31 x H 25 cm - ideal zur Aufbewahrung
- Segmentierte, zweiseitige Anordnung der Siebe - 2 Siebhöhen einstellbar - Abstand zwischen den Sieben kann 2 cm oder 4 cm betragen. (Um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten, sollten alle Siebe in einem Abstand von 2 cm oder 4 cm angeordnet sein. Höhen nicht mischen, z.B. 2 - 2 - 4 - 4 - 2 cm)

Trocknungsleistung:

- Früchte
- Pilze
- Gemüse
- Blumen
- Kräuter
- Fleisch
- uwm.



Korb Einlegehüllen



Nr.	Bezeichnung	Ø	Bemerkung	€
N11093	Einlagehülle Korb	31 cm	für 25 Liter Korbpressen	14,40
N11094	Einlagehülle Korb	38 cm	für 50 Liter Korbpressen	16,80
N10589	Einlagehülle Korb	40 cm	für 60 Liter Korbpressen	21,60
N11095	Einlagehülle Korb	43 cm	für 70 Liter Korbpressen	22,80
N11096	Einlagehülle Korb	50 cm	für 100 Liter Korbpressen	30,00

N12071 Ersatzdeckel zu Tandem 62,00



Buttermodelle aus Holz

Buttermodelle aus Holz, mit ländlichem Motiv, für Ihre selbstgemachte Butter.

Nr. Bezeichnung €
N12022 Buttermodel Holz 250 g 28,90



N12023 Buttermodel Holz 400 g 32,50



N11654 Manometer zu SchichtenFilter 34,30
0-4 bar 1/4"

FaltenFilter

...für die Filtration von Weinen, Most & Likören.



Nr.	Bezeichnung	Typ	Pack.-Inhalt	Ø	€
N10053	FaltenFilter	Nr.1 / Fein	5 Stück	50 cm	13,00
N10744	FaltenFilter	Nr.1 / Fein	50 Stück	50 cm	130,00
N10054	FaltenFilter	Nr.2 / Mittel	5 Stück	50 cm	13,00
N10745	FaltenFilter	Nr.2 / Mittel	50 Stück	50 cm	130,00
N10055	FaltenFilter	Nr.3 / Grob	5 Stück	50 cm	13,00
N10746	FaltenFilter	Nr.3 / Grob	50 Stück	50 cm	130,00

N11359 AktivkohleFilter 100 Stück 48,40

N11360 AktivkohleFilter zu Clinitest 10 Stück 4,99
Aktiv-Kohlefilter zu Clinitest zum Entfärben der Maische Probe.
• Ø: 110 mm



N10151 KerzenFilter Tandem 162,00
• Speziell für das Vakuum Abfüllgerät Enomatic Art.Nr.: N10150
• Filter mit auswaschbaren Filterkartuschen.
• Durch Anschließen an das Vakuum Abfüllgerät wird Filtrieren und Abfüllen zugleich möglich!



Filterkerzen / SchichtenFilter

Filterkerzen zu Tandem

Geeignet für den Filter Tandem zum Gebrauch des Abfüllers Enolmatic. Mit dem Filter Tandem können Weine, Öl, Liköre, Sirupe und Fruchtsäfte gefiltert werden, je nach eingesetztem Filter. Die Filterkerzen für Tandem sind in verschiedenen Materialien und Filterstärken erhältlich, für alle Anforderungen. Alle Filterkerzen sind aus lebensmittelechten Materialien. Die Filterkerzen sind waschbar und wieder verwendbar, hergestellt für verschiedene Stärken der Vorfiltration und Filtration: • 5 Mikron: Vorfiltration • 1 Mikron: feine Filtration, für Rotweine • 0,45 Mikron: extra feine Filtration, für Weißweine • 0,2 Mikron: ultra feine Filtration für Weißweine und Destillate



Nr.	Bezeichnung	Typ	Bemerkung	€
N10155	Filterkerze 0,2	0,2 Mikron	Ultra feine Filtration für Weißweine & Destillate.	159,90
N10154	Filterkerze 0,45	0,45 Mikron	Extra feine Filtration, z.B.: für Weißweine.	149,90
N10152	Filterkerze 1,0	1,0 Mikron	Feine Filtration, z.B.: für Rotweine.	139,90
N10153	Filterkerze 5,0	5,0 Mikron	Vorfiltration	139,90

N11698 Filterplatte 20 x 20, Weiß zu FZ Filteranlage **16,90**

N11314 Filterplattendichtung Pilot/Satrap 24 x 36 / 6 mm **1,36**

N11853 Filterplattendichtung zu FZ20 11 x 29 / 4 mm **3,47**

N11625 Filterplattendichtung zu SchichtenFilter Grifo **1,80**

N11957 Filtersack 200 Mikron **10,00**

- Filterbeutel mit eingewärmten Stahrling
- Temperaturbeständig bis 100°C.
- Länge: 420 mm
- Ø: 180 mm
- Nominelle Maschenweite: 200 Mikron
- Material: Polypropylen-Nadelfilz
- Gewicht: ca. 130 gr.



N11425 Filtersieb aus Perlon zu Poly-Fix **21,60**



N11768 KohleFilter/Air Still Carbon Cartridge **7,90**

N12185 Monofilament Filtersack 150 Mikron **10,50**

- Der Monofilament Filterbeutel ist ein sehr feine-maschiger Filter zum Abfiltern von Heißtrub bzw. Hopfen nach dem Würzekochen.
- Länge: 420 mm
 - Ø: 180 mm
 - Maschenweite: 150 Mikron
 - Waschbar & wieder verwendbar



Nr. Bezeichnung €
N10052 Poly-Fix-Filter **27,60**
Kunststofftrichter zum Einlegen von Faltenfilter, für die Filtration kleinerer Mengen.



N10634 SchichtenFilter für 6 Schichten **351,00**
• Lebensmittelechte Weinpumpen mit Gehäuse aus Bronze
• Dichtungen aus lebensmittelechtem Gummi
• Eingangsdruckmanometer
• 6 Platten Leistung: 60-250 Lt/h
• Gewicht: 11 Kilo
• Abmessung: 42 x 30 x 34 mm
• Filterplatten lebensmittelecht aus weißem Nylon
(bei 70° Alkohol verwendbar!)
• mit Pumpe



N10635 SchichtenFilter für 10 Schichten **369,00**
• Lebensmittelechte Weinpumpen mit Gehäuse aus Bronze
• Dichtungen aus lebensmittelechter Gummi
• Eingangsdruckmanometer
• Entlüftungsventil
• 10 Platten Leistung: 60-250 l/h
• Gewicht: 17 Kilo
• Abmessung: 42 x 30 x 34 mm
• Filterplatten lebensmittelecht aus weißem Nylon
(bei 70° Alkohol verwendbar!)
• passende Filterschichten: 20 x 20 cm
• mit Pumpe



N11590 SchichtenFilter auf Rollen mit 10 Platten **1089,00**
• Dichtungen aus lebensmittelechter Gummi
• Eingangsdruckmanometer
• Entlüftungsventil
• Nirosta Anschlüssen DIN20
• mit Edelstahlpumpe, Gestell fahrbar
• 10 Platten Leistung: 300-600 lt/h
• Gewicht: 35 Kilo
• Abmessung: 60 x 30 x 65 mm
• Filterplatten lebensmittelecht aus weißem Nylon
(bei 70° Alkohol verwendbar!)
• passende Filterschichten: 20 x 20 cm



N10636 SchichtenFilter Professionall mit 10 **909,00**
Platten
• Dichtungen aus lebensmittelechter Gummi
• Eingangsdruckmanometer
• Entlüftungsventil
• Nirosta Anschlüssen DIN20
• mit Edelstahlpumpe / Impeller
• 10 Platten Leistung: 60-250 lt/h
• Gewicht: 15 Kilo
• Abmessung: 42 x 30 x 34 mm
• Filterplatten lebensmittelecht aus weißem Nylon
(bei 70° Alkohol verwendbar!)
• passende Filterschichten: 20 x 20 cm



N11684 Schlauchanschlussstück gerade **7,80**
zu SchichtenFilter 20 x 20



N11683 Schlauchanschlussstück **7,80**
gebogen zu SchichtenFilter 20 x 20

TiefenFilter / Bag in Box

TiefenFilter SEITZ

Die K-Reihe stellt mit ihren 13 verschiedenen Feinheitstufen die Standardreihe der Tiefenfilterschichten von Pall Seitz-Schenk dar. Sie bestehen aus einer Zellstoffmatrix, die als filtrationsaktive Substanzen feinste Kieselgurmischungen und Perlite enthält. Die Typen SEITZ-EKS®, SEITZ-EK® 1 und SEITZ-EK® werden zur Entkeimungsfiltration eingesetzt. SEITZ-KS® 80 sind keimreduzierende Tiefenfilter, die bei niedrigen Ausgangskeimzahlen ein steriles Filtrat erbringen können. Die K 100 bis zur K 900 decken die Bereiche Feinfiltration, Klärfiltration und Grobfiltration ab.



Nr.	Bezeichnung	Typ	Größe	Pkg. Inhalt	€
N10135	Seitz TiefenFilter	EK	20 x 20 cm	25 Stück	52,00
N10142	Seitz TiefenFilter	EK	Ø 22 cm rund	25 Stück	94,90
N10126	Seitz TiefenFilter	EK	30 x 30 cm	25 Stück	114,90
N10115	Seitz TiefenFilter	EK	40 x 40 cm	25 Stück	114,90
N11819	Seitz TiefenFilter	EK 1	20 x 20 cm	25 Stück	62,90
N10125	Seitz TiefenFilter	EK 1	30 x 30 cm	25 Stück	125,00
N10114	Seitz TiefenFilter	EK 1	40 x 40 cm	25 Stück	118,30
N12197	Seitz TiefenFilter	EKS	40 x 40 cm	25 Stück	125,90
N10137	Seitz TiefenFilter	K 100	20 x 20 cm	25 Stück	44,90
N10144	Seitz TiefenFilter	K 100	Ø 22 cm rund	25 Stück	68,90
N10128	Seitz TiefenFilter	K 100	30 x 30 cm	25 Stück	84,90
N10117	Seitz TiefenFilter	K 100	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10138	Seitz TiefenFilter	K 150	20 x 20 cm	25 Stück	44,90
N10145	Seitz TiefenFilter	K 150	Ø 22 cm rund	25 Stück	68,90
N10129	Seitz TiefenFilter	K 150	30 x 30 cm	25 Stück	84,90
N10118	Seitz TiefenFilter	K 150	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10166	Seitz TiefenFilter	K 200	20 x 20 cm	25 Stück	44,90
N10146	Seitz TiefenFilter	K 200	Ø 22 cm rund	25 Stück	68,90
N10130	Seitz TiefenFilter	K 200	30 x 30 cm	25 Stück	84,90
N10119	Seitz TiefenFilter	K 200	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10139	Seitz TiefenFilter	K 250	20 x 20 cm	25 Stück	44,90
N10131	Seitz TiefenFilter	K 250	30 x 30 cm	25 Stück	84,90
N10120	Seitz TiefenFilter	K 250	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10167	Seitz TiefenFilter	K 300	20 x 20 cm	25 Stück	50,00
N10147	Seitz TiefenFilter	K 300	Ø 22 cm rund	25 Stück	68,90
N10132	Seitz TiefenFilter	K 300	30 x 30 cm	25 Stück	90,00
N10121	Seitz TiefenFilter	K 300	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10140	Seitz TiefenFilter	K 700	20 x 20 cm	25 Stück	49,90
N11387	Seits TiefenFilter	K 700	Ø 22 cm rund	25 Stück	2,62
N10133	Seitz TiefenFilter	K 700	30 x 30 cm	25 Stück	90,00
N10122	Seitz TiefenFilter	K 700	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10141	Seitz TiefenFilter	K 800	20 x 20 cm	25 Stück	44,90
N10134	Seitz TiefenFilter	K 800	30 x 30 cm	25 Stück	90,00
N10123	Seitz TiefenFilter	K 800	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10148	Seitz TiefenFilter	K 900	Ø 22 cm rund	25 Stück	74,90
N10124	Seitz TiefenFilter	K 900	40 x 40 cm	25 Stück	81,90
N10136	Seitz TiefenFilter	KS 80	20 x 20 cm	25 Stück	55,00
N10143	Seitz TiefenFilter	KS 80	Ø 22 cm rund	25 Stück	83,20
N10127	Seitz TiefenFilter	KS 80	30 x 30 cm	25 Stück	100,00
N10116	Seitz TiefenFilter	KS 80	40 x 40 cm	25 Stück	94,90

N10057 Abfüllhalterung für BAG in BOX Beutel 22,00

Abfüllhalterung zum Einspannen des Bags während der Befüllung und zum leichten Verschließen - kein Verbrennen der Hände.



Bag in Box

Nr.	Bezeichnung	€
N10158	Bag in Box Beutel 3 Liter • für Heißabfüllung bis 82° • Saft geöffnet bis zu 3 Monate haltbar • platzsparend - hochwertige Folie	1,00
N10161	Bag in Box Karton 3 Liter, bunt, mit Apfeldekor Karton-Rechteckform, mit gemaltem Apfeldekor für Bag in Box Beutel 3 Liter. Diese Kartone werden aus sehr hochwertigen Papieren aus Lang fasrigem, frischem Holz gefertigt und sind deshalb sehr stabil, langlebig und können bis zu 40 Mal wieder verwendet werden.	1,50
N10162	Bag in Box Karton 3 Liter, grün Karton-Rechteckform, grün, für Bag in Box Beutel 3 Liter mit Hahn in der Ecke (N10158). Diese Kartone werden aus sehr hochwertigen Papieren mit Lang fasrigem, frischem Holz gefertigt und sind deshalb sehr stabil, langlebig und können bis zu 40 Mal verwendet werden.	1,33
N10159	Bag in Box Beutel 5 Liter • für Heißabfüllung bis 82° • Saft geöffnet bis zu 3 Monate haltbar • platzsparend - hochwertige Folie	1,20
N10163	Bag in Box Karton 5 Liter, bunt, mit Apfeldekor Karton -Rechteckform - liegend, gemaltem Apfeldekor, für Bag in Box Beutel 5 Liter. Diese Kartone werden aus sehr hochwertigen Papieren mit Lang fasrigem, frischem Holz gefertigt und sind deshalb sehr stabil, langlebig und können bis zu 40 Mal verwendet werden.	1,90
N10164	Bag in Box Karton 5 Liter, grün Karton-Rechteckform - liegend, grün, für Bag in Box Beutel 5 Liter. Diese Kartone werden aus sehr hochwertigen Papieren mit Lang fasrigem, frischem Holz gefertigt und sind deshalb sehr stabil, langlebig und können bis zu 40 Mal verwendet werden.	1,90
N10160	Bag in Box Beutel 10 Liter • für Heißabfüllung bis 82° • Saft geöffnet bis zu 3 Monate haltbar • platzsparend - hochwertige Folie	1,50
N10165	Bag in Box Karton 10 Liter, grün Karton-Rechteckform - liegend, grün, für Bag in Box Beutel 10 Liter. Diese Kartone werden aus sehr hochwertigen Papieren mit Lang fasrigem, frischem Holz gefertigt und sind deshalb sehr stabil, langlebig und können bis zu 40 Mal verwendet werden.	2,20
N11351	Bag in Box Beutel 20 Liter • Heißabfüllung bis 82° • Saft geöffnet bis zu 3 Monate haltbar • platzsparend - hochwertige Folie	2,00
N11352	Bag in Box Karton 20 Liter, braun • Länge: 26,5 cm • Breite: 23,5 cm • Höhe: 38,5 cm • Kartonstärke: 6 mm	3,12
N11371	Bag in Box Karton 20 Liter, grün Karton-Rechteckform - liegend, grün, für Bag in Box Beutel 20 Liter. Diese Kartone werden aus sehr hochwertigen Papieren mit Lang fasrigem, frischem Holz gefertigt und sind deshalb sehr stabil, langlebig und können bis zu 40 Mal verwendet werden.	4,90



Bag in Box Zubehör / Verpackungsmaterial

Nr.	Bezeichnung	€
N11930	Bag in Box Beutel Scholle 220 Liter, aluminisiert	13,90



N12221	Bag in Box Trichter für 3 Liter Boxen	40,50
	• 16,1 x 9,8 cm	
	• aus Kunststoff	
	• für rechteckige Kartone	



N11129	Bag in Box Trichter für 5 Liter Boxen	48,00
	• 14,6 x 14,6 cm	
	• aus Kunststoff	
	• für rechteckige Kartone	



Box mit Fenster

Kartone mit Stülpedeckel/FensterFarbe: braun/natur



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N10516	Box mit Fenster	130 x 90 x 45 mm	1,27
N10517	Box mit Fenster	165 x 110 x 55 mm	1,75

Brüssel Geschenkkörbe

Nr.	Bezeichnung	€
N10677	Brüssel Geschenkkorb mini	2,95
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: natur	
	• Größe: 210 x 150 x 55 mm	
	• ohne Holzwolle	



N10675	Brüssel Geschenkkorb klein	49,90
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: natur	
	• Größe: 200 x 150 x 100 mm	
	• ohne Holzwolle	



N10425	Brüssel Geschenkkorb mittel	49,90
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: natur	
	• Größe: 335 x 195 x 100 mm	
	• ohne Holzwolle	



N10672	Brüssel Geschenkkorb groß	59,90
	• mit Griffloch	
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: natur	
	• Größe: 370 x 260 x 120 mm	



N10676	Brüssel Geschenkkorb klein	4,89
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: dunkelgrün	
	• Größe: 200 x 150 x 100 mm	



N10674	Brüssel Geschenkkorb mittel	6,57
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: dunkelgrün	
	• Größe: 335 x 195 x 100 mm	



N10673	Brüssel Geschenkkorb groß	7,05
	• mit Griffloch	
	• Material: Wellkarton	
	• Farbe: dunkelgrün	
	• Größe: 370 x 260 x 120 mm	



Blockbodenbeutel

Nr.	Bezeichnung	€
N11500	Blockbodenbeutel groß / transparent	0,20
	• Farbe: transparent	
	• Größe: 100 x 50 x 280 mm	



N10660	Blockbodenbeutel für 500 gr.	0,42
	• Farbe: natur	
	• mit Sichtfenster	
	• lebensmittelecht	
	• Größe: 90 x 50 x 215 mm	



N10658	Blockbodenbeutel für 500 gr.	0,30
	• Farbe: natur	
	• ohne Sichtfenster	
	• lebensmittelecht	
	• Größe: 85 x 45 x 215 mm	



N10657	Blockbodenbeutel für 1 Kilo	0,55
	• Farbe: natur	
	• mit Sichtfenster	
	• lebensmittelecht	
	• Größe: 103 x 57 x 290 mm	



N10656	Blockbodenbeutel für 1 Kilo	0,42
	• Farbe: natur	
	• ohne Sichtfenster	
	• lebensmittelecht	
	• Größe: 103 x 57 x 290 mm	



N10655	Blockbodenbeutel für 2 Kilo	7,50
	• Farbe: natur	
	• mit Sichtfenster	
	• lebensmittelecht	
	• Größe: 136 x 74 x 315 mm	



Druckverschlussbeutel NATUR

Nr.	Bezeichnung	€
N10652	Druckverschlussbeutel für 250 ml	0,40
	• Farbe: natur	
	• mit Druckverschluss & Sichtfenster	
	• Innenfolie / lebensmittelecht	
	• Größe: 110 x 65 x 185 mm	



N10653	Druckverschlussbeutel für 500 ml	0,54
	• Farbe: natur	
	• mit Druckverschluss & Sichtfenster	
	• Innenfolie / lebensmittelecht	
	• Größe: 130 x 70 x 225 mm	



N10654	Druckverschlussbeutel für 750 ml	7,90
	• Farbe: natur	
	• mit Druckverschluss & Sichtfenster	
	• Innenfolie / lebensmittelecht	
	• Größe: 160 x 80 x 270 mm	



N12245 Vakuuiergerät Magic-Vac „Axolute“ 339,00

Mit ihrer robusten ABS- und Metallstruktur, ihrem Zwei-Wege-Sicherheitsschneider und dem praktischen Rollenhalter vereint sie Funktionalität und Stil. Wählen Sie zwischen automatischem oder manuellem Vakuumieren.

Eine abnehmbare, spülmaschinenfeste Schale fängt Flüssigkeiten auf, während das ActiSeal3D-System eine perfekte Schweißnaht ohne Überversiegelung garantiert.

- Schweißbalken: 31,5 cm
- Vakuumleistung: 0,8 bar 10 l/Minute
- Abmessung: 44 x 24 x 11 cm
- Gewicht: 3,8 kg
- Spannung: 230 V / 50 Hz



Vakuumfüller & Rollen / Malz

Nr.	Bezeichnung	€
-----	-------------	---

N10150 Vakuumfüller Enolmatic **390,00**
Elektrischer Vakuumfüller, zum problemlosen, gleichmäßigen Abfüllen, Einfüllen & Umfüllen. Der Enolmatic Vakuumfüller saugt die Luft aus der Flasche. Das entstehende Vacuum ermöglicht den Füllvorgang und die Flüssigkeit kommt mit keinerlei mechanischen Teilen in Berührung. Das Füllniveau ist einstellbar. Enolmatic-Vakuumfüller mit 230 Volt hat in der Standard Ausführung Füllaufsätze für alle gängigen Flaschen.



Nr.	Bezeichnung	€
-----	-------------	---

N12072 Vakuumfüller Enolmatic Edelstahl mit Auslauf **480,00**
• Produktion:
- WEIN: über 250 Flaschen/Std.
- BIER: über 250 Flaschen/Std.
- ÖL: über 150 Flaschen/Std.
• Maximale Betriebstemperatur: 40° C
• Abmessungen: 200 x 400 x 400 mm
• Gewicht: 4 kg
• Elektrischer Strom: 220V - 50/60Hz
• Eigenschaften der Flasche (Standard Schnabel):
- Hals Durchmesser: von 16 bis 28 mm
- Höhe: von 250 bis 330 mm



Nr.	Bezeichnung	€
-----	-------------	---

N12244 Vakuumiergerät Meaty homeVAC 8 **109,00**
Unsere Vakuumaschine wird gemeinsam mit einer Vakuumrolle und fünf Vakuumbeuteln geliefert und ist ideal für Haus und Hof sowie für die Direktvermarktung geeignet. Sie verfügt über eine integrierte Waage mit einer Kapazität von bis zu 2 kg und ermöglicht langsames oder schnelles Verschweißen. Das Gerät eignet sich sowohl für trockene als auch für feuchte Lebensmittel und bietet die Wahl zwischen manuellem und automatischem Verschweißen.
• Schweißbalken: 30 cm
• Nur für gerippte Vakuumbeutel mit einer Breite von weniger als 30 cm geeignet
• Schweißzeit: 6-10 Sekunden
• Vakuumier- und Schweißzeit: 10-20 Sekunden
• Abmessungen: 380 x 50 x 88 mm
• Nettogewicht: 1,72 kg
• Bruttogewicht: 2,35 kg
• Frequenz: 50/60 Hz
• Vakuumleistung: 8 l/Minute
• Leistung: 120 Watt



Vakuumrollen MEATY

• 2 Stück/Packung • Oberfläche: gerippt • Stärke: 105 Mikron



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N12253	Vakuumrollen Meaty	600 x 20 cm	9,90
N12254	Vakuumrollen Meaty	600 x 30 cm	13,90

Vakuumsäcke MEATY

• 100 Stück/Packung • Oberfläche: gerippt • Stärke: 105 Mikron



Nr.	Bezeichnung	Größe	€
N12250	Vakuumsäcke Meaty	15 x 30 cm	11,90
N12246	Vakuumsäcke Meaty	16 x 23 cm	9,50
N12251	Vakuumsäcke Meaty	20 x 30 cm	14,90
N12252	Vakuumsäcke Meaty	25 x 35 cm	22,90

Gerstenmalz

Nr.	Bezeichnung	€
-----	-------------	---

N10812 Gerstenmalz „Münchener Typ“ 1 Kilo **2,20**
Herkunft: Ploberger - Österreich
Qualität: Werte unterliegen natürlichen Schwankungen
Farbe: ca. 22 EBC
Schüttungsanteil bis zu 100%



N10814 Gerstenmalz „Pilsner Typ“ 1 Kilo **2,20**
Herkunft: Ploberger - Österreich
Qualität: Werte unterliegen natürlichen Schwankungen
Farbe: ca. 3 EBC
Schüttungsanteil: bis zu 100%



N10813 Gerstenmalz „Wiener Typ“ 1 Kilo **2,20**
Herkunft: Ploberger - Österreich
Qualität: Werte unterliegen natürlichen Schwankungen
Farbe: ca. 7 EBC
Schüttungsanteil bis zu 100%



N10993 Melanoidinmalz „dunkel“ 1 Kilo **3,15**
Dient zur:
- Verbesserung der Geschmacksstabilität & der Vollmundigkeit
- Abrundung der Bierfarbe
- Erzielung rötlicher Farbe
- Honig- & Biskuitnoten



Roggenmalz

Nr.	Bezeichnung	€
-----	-------------	---

N11895 Roggenmalz „hell“ 1 Kilo **3,10**
Roggen Malz verleiht dem Bier eine typisch aromatisch leicht würziges Roggen Aroma. Durch die fehlenden Spelzen und den hohen Anteil von Schleimstoffen (Pentosanen) ist ein Schüttungsanteil über 50 % nicht zu empfehlen, da es sonst zu Läuterproblemen kommen kann. Farbe: 4,00 - 10,00 EBC
Schüttungsanteil: bis zu 60%
Geeignet für: Roggenbier, Mehrkornbier, Spezialbier
Herkunft: Ploberger - Österreich
Qualität: Werte unterliegen natürlichen Schwankungen



N11896 Roggenmalz „dunkel“ 1 Kilo **3,60**
Roggen Malz verleiht dem Bier eine typisch aromatisch leicht würziges Roggen Aroma. Durch die fehlenden Spelzen und den hohen Anteil von Schleimstoffen (Pentosanen) ist ein Schüttungsanteil über 50 % nicht zu empfehlen, da es sonst zu Läuterproblemen kommen kann. Farbe: 350-600 EBC
Schüttungsanteil: bis zu 60%
Geeignet für: Roggenbier, Mehrkornbier, Spezialbier
Herkunft: Ploberger - Österreich
Qualität: Werte unterliegen natürlichen Schwankungen



Buchenrauchmalz

Buchenrauch - Gerstenmalz ist für die Erzielung des typischen Rauchgeschmacks, abgerundetes Buchenrauch-Aroma mit leichten Honig- und Vanillenoten. • Zugabe: bis zu 100% möglich • EBC: 4,0 - 8,0 • Einsatz: - Rauchbiere - Lagerbiere - Kellerbiere - Rauchbierspezialitäten - Weizenbiere



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N11528	Buchenrauchmalz	1 Kilo	4,26
N11527	Buchenrauchmalz	25 Kilo	89,00

Malz

Caramalz Hell

- Farbe: 10-14 EBC • erhöhte Vollmundigkeit • intensives Malzaroma • verbesserte Schaumstabilität • sattere Bierfarben
- Gut für: - Fest Biere - Nähr Biere - helle Biere - Export Biere
- Schank Biere - Leicht Biere



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N10815	Caramalz hell	1 Kilo	2,60
N10782	Caramalz hell	25 Kilo	53,90

Caramalz Dunkel

- Farbe: 120-160 EBC • erhöhte Vollmundigkeit • intensives Malzaroma • voller, runder Geschmack • sattere Bierfarben
- Gut für: - dunkle Biere - Fest Biere - Nähr Biere
- Malz Biere - Leicht Biere



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N11062	Caramalz dunkel	1 Kilo	3,79
N11061	Caramalz dunkel	25 Kilo	69,80

N10992 Weizenmalz hell 1 Kilo 2,15

Dient zur Förderung des typischen obergärigen Aromas, für die Erzielung schlanker, spritziger Biere.

- Unterstreichend des typischen Weizenaromas
- Herkunft: Ploberger - Österreich
- Qualität: Werte unterliegen natürlichen Schwankungen
- Farbe: ca. 3 EBC
- Schüttungsanteil bis zu 80%



N10713 Apfelppektin 250 gr. 13,60

Gelierzmittel zur professionellen Herstellung von Marmelade.



N12066 Röstgerste BEST 1 Kilo 3,75

- Farbe: 1200-1400 EBC
- Aroma: Kaffee, Italienischer Espresso
- Geeignet für:
- Spezielle Biere
- stark dunkle Ales
- Porter
- Trockene
- Irish Stouts
- Schwarzbier



N11780 Cara Munich II / Cara dunkel 1 Kilo 2,70

- Farbe: 110-130 EBC
- Schüttungsanteil: bis zu 50%
- Geeignet für
- Märzen
- Weizenbiere
- Bock
- sowie alle dunklen Spezialbiere



N11536 Carafa Typ 2 1 Kilo 2,35

Dient zur Intensivierung des typischen Aromas dunkler Biere sowie der Bierfarbe.

- Zugabe: 1-5 %
- Farbe: 1.100-1.200 EBC
- Einsatz:
- dunkle Biere
- Starkbiere
- Altbier
- Bockbiere
- Schwarzbier



Nr. Bezeichnung €

N11700 Caramel Aromatic 1 Kilo 2,60

Caramel Aromatic bringt in steigendem Maße kräftige malzaromatische und „karamellige“ Geschmacksnoten ins Bier, die auch zu einer entsprechend dunkleren Bierfarbe führen.

Sensorisch verschiebt sich das Profil von Honig und hellen Sahnkaramellnoten in Richtung dunkler, kräftigem Karamell mit ersten Mandel- und Nussnoten.

Das Malz ist nach wie vor hervorragend zu verarbeiten, so dass auch hier hohe Anteile in der Schüttung gefahren werden können und darüber hinaus ein positiver Einfluss auf den Schaum erzielt wird.



- Farbe: 41-60 EBC
- Schüttanteil: bis zu 50%
- Geeignet für:
- Weizenbiere
- Bock
- Alt
- Porter
- bernsteinfarbene & dunklere Bierspezialitäten

N11699 Caramel Aromatic 25 Kilo 54,00

Caramel Aromatic bringt in steigendem Maße kräftige malzaromatische und „karamellige“ Geschmacksnoten ins Bier, die auch zu einer entsprechend dunkleren Bierfarbe führen.

Sensorisch verschiebt sich das Profil von Honig und hellen Sahnkaramellnoten in Richtung dunkler, kräftigem Karamell mit ersten Mandel- und Nussnoten.

Das Malz ist nach wie vor hervorragend zu verarbeiten, so dass auch hier hohe Anteile in der Schüttung gefahren werden können und darüber hinaus ein positiver Einfluss auf den Schaum erzielt wird.



- Farbe: 41-60 EBC
- Schüttanteil: bis zu 50%
- Geeignet für:
- Weizenbiere
- Bock
- Alt
- Porter
- bernsteinfarbene & dunklere Bierspezialitäten

N11702 Caramel Pils 1 Kilo 2,55

BEST Caramel Pils ist das hellste aller BEST Caramel-Malze und damit vor allem geeignet, den Bieren zu mehr Vollmundigkeit zu verhelfen, ohne dabei deren Farbe zu erhöhen.

Sensorisch führt der Einsatz von BEST Caramel Pils zu einer süßlichen, an Honig erinnernden Geschmackskomponente im Bier, da die enthaltenen zuckerähnlichen Karamell-Verbindungen von der Hefe nicht mehr vergoren werden können. Das Produkt kann auch zu einer Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und einer längeren Geschmacksstabilität führen.



- Farbe: 3,0-7,0 EBC
- Schüttungsanteil: bis zu 50%
- Geeignet für:
- Pilsener
- Helles
- Lager
- Kölsch
- Export
- Weizenbiere
- Leichtbiere
- alkoholreduzierte Biere
- alle hellen Bierspezialitäten.

Malz / Eiweiß / Erbigel / Cheese Maker

Nr. Bezeichnung €
N11701 Caramel Pils 25 Kilo 53,90

BEST Caramel Pils ist das hellste aller BEST Caramel-Malze und damit vor allem geeignet, den Bieren zu mehr Vollmundigkeit zu verhelfen, ohne dabei deren Farbe zu erhöhen. Sensorisch führt der Einsatz von BEST Caramel Pils zu einer süßlichen, an Honig erinnernden Geschmackskomponente im Bier, da die enthaltenen zuckerähnlichen Karamell-Verbindungen von der Hefe nicht mehr vergoren werden können. Das Produkt kann auch zu einer Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und einer längeren Geschmacksstabilität führen.

- Farbe: 3,0-7,0 EBC
- Schüttungsanteil: bis zu 50%
- Geeignet für: - Pilsener
- Helles - Lager
- Kölsch - Export
- Weizenbiere - Leichtbiere
- alkoholreduzierte Biere
- alle hellen Bierspezialitäten.



N11534 Carared 1 Kilo 2,25

- Erhöhung der Vollmundigkeit
- dunklere Bierfarben
- rötliche Bierfarben
- Intensivierung des Malzaromas
- Caramel-, Honig- und Gebäcknoten
- Zugabe: bis zu 25%
- Farbe: 40-60 EBC
- Einsatz:
- Braunbiere
- Bockbiere
- Amberbiere
- Altbier
- Weißbiere



N11974 Chocolate Malz 1 Kilo 3,50

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbier, Bock, Alt, Starkbier, Porter, Braunbiere, Stouts, braune Ales sowie alle anderen dunkle bis schwarze Bierspezialitäten mit milder Röst- oder Kaffeenote.

- Schüttungsanteil: bis zu 10%
- Farbe: 800-1000 EBC



Eiwex granuliert

Eiwex gran. ist ein eisenarmer Calcium-Natriumbentonit mit hohem Adsorptions- und Klärvermögen. Zur Entfernung von thermolabilem Eiweiß in Wein, Obstwein, Most & Fruchtsaft. Neben Eiweiß werden auch Gerbstoffe und andere Stör- und Hemmstoffe reduziert. Eiwex gran. eignet sich auch als Klärmittel gegen Kolloidaltrübungen in Verbindung mit den Klärschönungen Filtra Blank 1 / Filtra Blank 2 n.a. oder Filtra Blank 1 / Filtrigel 100.

Nr. Bezeichnung €
N10180 Eiwex gran. 1 Kilo 7,00
N10181 Eiwex gran. 20 Kilo 50,40



Erbigel

Gerbstoff- und Polyphenolminderung und dadurch eine optimale Stabilisierung gegenüber Kolloidaltrübungen. Einsatz zur Klärschönung in Verbindung mit Kieselöl. Die Zugabemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden. Bei Durchführung einer normalen Klärschönung reichen in der Regel 5-10 g ErbiGel®/100 L aus. Bei schwer klärbaren Getränken und besonders bei Weinen und Säften mit hohen Polyphenolgehalten ist es möglich, dass die Dosage u. U. wesentlich erhöht werden muss.

Nr. Bezeichnung €
N10790 Erbigel 1 Kilo 15,50
N10791 Erbigel 25 Kilo 219,00



Nr. Bezeichnung €
N10822 Erbigel flot 5 Kilo 74,90

Sein saurer Charakter und die hohe Ausblüfung (200 Bloom) sorgen für eine schnelle Bindung der Phenole und bewirken eine sofort sichtbare Ausflockung. Der Einsatz von ErbiGel® Flot ist insbesondere bei stärkeren Phenolbelastungen, einem erhöhten Botrytis-Glucan-Gehalt und einem hohen Pektingehalt von Vorteil.



- Produkt: Tierische Gelatine
- Anwendung: Traubensaft
- Behandlungsziel: Für die Flotation
- Eigenschaften: Granulierte Gelatine mit hohem Bloomgrad, die eine starke Flockung gewährleistet
- Dosierung: 5-15 gr./100 Liter

N12031 Glas Cheese Maker - Kefirko 1.400 ml, 36,00

grün
All-in-one-Behälter für die Herstellung vieler Käsesorten.

Im Lieferumfang enthalten:

- Glasgefäß
- Netzkorb
- Ring
- Pressfeder
- Deckel
- Rezeptbuch
- Gewicht: 1120 gr.
- Abmessung: 11,8 x 11,8 x 27,5 cm



N12030 Glas Cheese Maker - Kefirko 1.400 ml, 36,00

goldfarben
All-in-one-Behälter für die Herstellung vieler Käsesorten.

Im Lieferumfang enthalten:

- Glasgefäß
- Netzkorb
- Ring
- Pressfeder
- Deckel
- Rezeptbuch
- Gewicht: 1120 gr.
- Abmessung: 11,8 x 11,8 x 27,5 cm



N11912 Haferflocken 1 Kilo 3,90

Haferflocken werden zum Verbessern von Körper und Schaumkrone eingesetzt.

Das Hinzufügen von Haferflocken zur Maische ergibt süffigere Biere und beeinflusst Geschmack und Farbe.

Die Flocken sind vorverkleistert und können einfach der Maische zugesetzt werden.



N10172 Hefe Enoferm Simi white 43,00

0,5 Kilo / Aromahefe

- Für aromatische Maischen.
- Der Klassiker für die Vergärung von Marillen mit intensiver Marillen Aroma-Bildung.
- Forcierte exotische Fruchtaromen
- Gärtemperatur: 15-20°C
- Gärstärke: gering
- Nährstoffbedarf: mittel
- Dosierung: 25-40 gr./hl



Hopfenpellets

Hopfenpellets

Nr. Bezeichnung €
N11985 Hopfenpellets Azacca Typ 90 100 gr. 6,80

Azacca ist der haitianische Loa (Geistwesen) der Landwirtschaft. Der nach ihm benannte Zwerghopfen wurde 2014 freigegeben.

- Herkunft: USA
- Aromen: Zitrusfrüchte, Mango, Apfel, Birne, Tannennadeln
- Alphasäuren: 11,8%
- Betasäuren: 4-5,5%
- Gesamtöl: 1,1 ml/100 gr.
- Erntejahr: 2024
- besonders geeignet für: amerikanische Ales, IPA



N10849 Hopfenpellets Citra® Typ 90 100 gr. 8,20

Der Obstsalat unter den Hopfen!
Neben Limette und Grapefruit ist noch ein ganzer Obstkorb tropischer Früchte im Aroma dabei.

- Herkunft: USA
- Aromen: Limette, Mango, tropische Früchte
- Alphasäuren: 13,2%
- Betasäuren: 3,5-4,5%
- Gesamtöl: 1,8 ml/100 gr.
- Erntejahr: 2024
- besonders geeignet für: amerikanische Ales und IPA's



N10949 Hopfenpellets East Kent Goldings Typ 90 100 gr. 6,10

Der König des englischen Hopfens! Diese traditionelle Aromasorte ist mild, süß, fein und leicht würzig. Geeignet für alle englischen Bierarten, egal ob zum Kochen oder Hopfenstopfen, aber auch für Lagerbiere.

- Herkunft: Großbritannien
- Aromen: würzig, erdig, Honig
- Alphasäuren: 6,1% oder 6,7%
- Betasäuren: 1,9-2,8%
- Gesamtöl: 0,4-0,8 ml/100 gr.
- Erntejahr: 2025
- besonders geeignet für: alle englischen Biersorten



N11585 Hopfenpellets Hallertauer Hersbrucker Spät Typ 90 100 gr. 4,20

Hallertau Hersbrucker ist ein traditionsreicher Aromahopfen aus Deutschland, bekannt für seine feine Würze und sein ausgewogenes Aromaprofil. Ursprünglich als Nachfolger des Hallertau Mittelfrüh gezüchtet, begeistert dieser Hopfen durch seine blumigen, würzigen und leicht pikanten Noten.

- Alphasäuregehalt: 2,7%
- Ideal für:
- Pilsner
- Helles
- Weizenbier
- Lager
- Belgische Ales



N11584 Hopfenpellets Hallertauer Hersbrucker Spät Typ 90 250 gr. 9,00

Hallertau Hersbrucker ist ein traditionsreicher Aromahopfen aus Deutschland, bekannt für seine feine Würze und sein ausgewogenes Aromaprofil. Ursprünglich als Nachfolger des Hallertau Mittelfrüh gezüchtet, begeistert dieser Hopfen durch seine blumigen, würzigen und leicht pikanten Noten.

- Alphasäuregehalt: 2,7%
- Ideal für:
- Pilsner
- Helles
- Weizenbier
- Lager
- Belgische Ales



Nr. Bezeichnung €
N11583 Hopfenpellets Hallertauer Hersbrucker Spät Typ 90 1 Kilo 29,70

Hallertau Hersbrucker ist ein traditionsreicher Aromahopfen aus Deutschland, bekannt für seine feine Würze und sein ausgewogenes Aromaprofil. Ursprünglich als Nachfolger des Hallertau Mittelfrüh gezüchtet, begeistert dieser Hopfen durch seine blumigen, würzigen und leicht pikanten Noten.

- Alphasäuregehalt: 2,7%
- Ideal für:
- Pilsner
- Helles - Weizenbier
- Lager - Belgische Ales



N10974 Hopfenpellets Hallertauer Magnum 100 gr. 4,20

Hallertauer Magnum ist eine sehr beliebte Hochalphasorte, die hauptsächlich zur Bitterung eingesetzt wird, aber auch leicht blumig und fruchtige Noten hat.

- Herkunft: Deutschland
- Aromen: harzig, kräuterig, Pinie, fruchtig
- Alphasäuren: 12,1%
- Betasäuren: 5,0-7,0%
- Gesamtöl: 1,6-2,6 ml/100 gr.
- Erntejahr: 2024
- besonders geeignet für: Lagerbiere, Pils, Ale, Stout



N10973 Hopfenpellets Hallertauer Magnum 250 gr. 8,80

Hallertauer Magnum ist eine sehr beliebte Hochalphasorte, die hauptsächlich zur Bitterung eingesetzt wird, aber auch leicht blumig und fruchtige Noten hat.

- Herkunft: Deutschland
- Aromen: harzig, kräuterig, Pinie, fruchtig
- Alphasäuren: 12,1%
- Betasäuren: 5,0-7,0%
- Gesamtöl: 1,6-2,6 ml/100 gr.
- Erntejahr: 2024
- besonders geeignet für: Lagerbiere, Pils, Ale, Stout



N10707 Hopfenpellets Hallertauer Mittelfrüh 100 gr. 5,10

Hochfeine Aromasorte, früher die Hauptsorte in der Hallertau. Und das zurecht, da er durch sein feines, würziges Aroma eigentlich zu jeder deutschen Biersorte passt.

- Herkunft: Deutschland
- Aromen: kräuterig, blumig, grasig
- Alphasäuren: 4,1%
- Betasäuren: 3,0-5,0%
- Gesamtöl: 0,7-1,3 ml/100 gr.
- Erntejahr: 2024
- besonders geeignet für: alle deutschen Biersorten, Lambic



N11170 Hopfenpellets Hallertauer Perle 100 gr. 4,60

Hopfenpellets Hallertauer Perle ist wegen seiner guten Lagereigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybauern. Hallertauer Perle kann entweder als Bitterhopfen oder als Aromahopfen mit einer leicht würzigen Note verwendet werden.

- Herkunft: Deutschland
- Geschmack: würzig
- Verwendung: Trockenhopfen, Bitter- und Aromahopfen
- Alphasäuregehalt: 6,5-7,1%
- Erntejahr: 2025
- Ölgehalt: 0,6-1,2 ml/100 gr.
- Alfasäuregehalt: 8-9%
- Betasäuregehalt: 8%
- Cohumulgehalt: 28%



Hopfenpellets

Nr.	Bezeichnung	€
N11171	Hopfenpellets Hallertauer Perle 250 gr.	9,30
	Hopfenpellets Hallertauer Perle ist wegen seiner guten Lagereigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybrauern. Hallertauer Perle kann entweder als Bitterhopfen oder als Aromahopfen mit einer leicht würzigen Note verwendet werden.	
	• Herkunft: Deutschland • Geschmack: würzig • Verwendung: Trockenhopfen, Bitter- und Aromahopfen • Alphasäuregehalt: 6,5-7,1% • Erntejahr: 2025 • Ölgehalt: 0,6-1,2 ml/100 gr. • Alfasäuregehalt: 8-9% • Betasäuregehalt: 8% • Cohumulongehalt: 28%	
N11319	Hopfenpellets Hallertauer Saphir 100 gr.	6,20
	Deutsche Sorte mit äußerst niedrigem Alphasäuregehalt, deshalb fast ausschließlich als Aromahopfen eingesetzt. Unterscheidet sich deutlich von anderen deutschen Sorten mit seinem stark blumigen und etwas zitrusartigen Aromen.	
	• Herkunft: Deutschland • Aromen: blumig, fruchtig, Zitrus • Ernte: 2025 • Alphasäuregehalt: 3,2% • Ölgehalt: 0,8-1,4 ml/100 gr. • besonders geeignet für: - Pils - Lager - Weizen - belgische Ales & Witbiere.	
N11305	Hopfenpellets Hallertauer Saphir 1 Kilo	29,90
	Deutsche Sorte mit äußerst niedrigem Alphasäuregehalt, deshalb fast ausschließlich als Aromahopfen eingesetzt. Unterscheidet sich deutlich von anderen deutschen Sorten mit seinem stark blumigen und etwas zitrusartigen Aromen.	
	• Herkunft: Deutschland • Aromen: blumig, fruchtig, Zitrus • Ernte: 2025 • Alphasäuregehalt: 3,2% • Ölgehalt: 0,8-1,4 ml/100 gr. • besonders geeignet für: - Pils - Lager - Weizen - belgische Ales & Witbiere.	
N10948	Hopfenpellets Hallertauer Spalter Select 100 gr.	5,45
	Deutsche Sorte mit recht niedrigem Bitterstoffgehalt. Deshalb gut geeignet für alle klassischen deutschen Bierstile. „Spalter Select“ ist die Sortenbezeichnung, die jeweilige Hopfencharge kann durchaus aus einem anderen Anbaugbiet stammen, z.B.: in dem Fall aus Hallertau.	
	• Herkunft: Deutschland • Charakter: würzig, kräuterig, blumig, grasig • Ernte: 2025 • Alphasäuregehalt: 5% • Ölgehalt: 0,5-0,9 ml/100 gr. • Ideal für: - Kölsch - Altbier - Weizen - Pils	



Nr.	Bezeichnung	€
N11591	Hopfenpellets Hallertauer Spalter Select 250 gr.	10,90
	Deutsche Sorte mit recht niedrigem Bitterstoffgehalt. Deshalb gut geeignet für alle klassischen deutschen Bierstile. „Spalter Select“ ist die Sortenbezeichnung, die jeweilige Hopfencharge kann durchaus aus einem anderen Anbaugbiet stammen, z.B.: in dem Fall aus Hallertau.	
	• Herkunft: Deutschland • Charakter: würzig, kräuterig, blumig, grasig • Ernte: 2025 • Alphasäuregehalt: 5% • Ölgehalt: 0,5-0,9 ml/100 gr. • Ideal für: - Kölsch - Altbier - Weizen - Pils	
N11582	Hopfenpellets Hallertauer Spalter Select 1 Kilo	30,50
	Deutsche Sorte mit recht niedrigem Bitterstoffgehalt. Deshalb gut geeignet für alle klassischen deutschen Bierstile. „Spalter Select“ ist die Sortenbezeichnung, die jeweilige Hopfencharge kann durchaus aus einem anderen Anbaugbiet stammen, z.B.: in dem Fall aus Hallertau.	
	• Herkunft: Deutschland • Charakter: würzig, kräuterig, blumig, grasig • Ernte: 2025 • Alphasäuregehalt: 5% • Ölgehalt: 0,5-0,9 ml/100 gr. • Ideal für: - Kölsch - Altbier - Weizen - Pils	
N10100	Hopfenpellets Hallertauer Tradition 100 gr.	4,50
	Der Hallertauer Tradition verleiht dem Bier ein sehr feines, mildes, beinahe süßes Aroma. Er gehört zu den hochfeinen Aromasorten. 2011 war er der Hopfen mit der drittgrößten Anbaufläche in Deutschland.	
	• Herkunft: Deutschland • Aromen: kräuterig, blumig, grasig, leicht würzig • Alphasäuren: 6% • Betasäuren: 3,0-6,0% • Gesamtöl: 0,5-1,0 ml/100 gr. • Erntejahr: 2025 • besonders geeignet für: - Lagerbiere - Pils	
N10706	Hopfenpellets Hallertauer Tradition 250 gr.	10,90
	Der Hallertauer Tradition verleiht dem Bier ein sehr feines, mildes, beinahe süßes Aroma. Er gehört zu den hochfeinen Aromasorten. 2011 war er der Hopfen mit der drittgrößten Anbaufläche in Deutschland.	
	• Herkunft: Deutschland • Aromen: kräuterig, blumig, grasig, leicht würzig • Alphasäuren: 6% • Betasäuren: 3,0-6,0% • Gesamtöl: 0,5-1,0 ml/100 gr. • Erntejahr: 2025 • besonders geeignet für: - Lagerbiere - Pils	



Hopfenpellets

Nr. Bezeichnung €
N10947 Hopfenpellets Mandarina Bavaria 4,30

Hallertau 100 gr.
Einer der sog. Flavor Hops aus neuerer deutscher Züchtung, mit denen man in der Hallertau den Erfolg der amerikanischen Sorten kontern wollte. Trotz seines recht hohen Alphasäuregehaltes hauptsächlich als Aromahopfen verwendet.

- Herkunft: Deutschland
- Aroma: sehr fruchtig, nach süßer Mandarine, Stachelbeere
- Ernte: 2025
- Alphasäuregehalt: 9%
- Ölgehalt: 1,5–2,2 ml/100 gr.
- Ideal bei:
 - Pilsner
 - Lagerbier
 - Ales
 - Weizenbier



N12192 Hopfenpellets Mühlviertler Aurora Typ 90 100 gr. 5,90

Diese Sorte ist eine Züchtung des Institutes Zalec in Slowenien und zeichnet sich durch wenig Laub und viele Dolden aus. Neben der guten Lagerbeständigkeit wird diese Sorte für ihre vielseitigen Eigenschaften geschätzt und besticht durch ein besonders hopfiges Aroma.

- Reifezeit: früh
- Aroma: blumig, citrusartig, würzig, grasig
- Alphasäure: 6,5–9%
- Betasäure: 3,5–5%
- Gesamtöle: 0,8–1,5 ml/100 gr.



N11078 Hopfenpellets Mühlviertler Cascade Typ 90 100 gr. 5,90

Die Hopfensorte Cascade ist nach dem Kaskadengebirge in den USA benannt. Sie ist bekannt für ihr intensives Zitrusaroma. Bereits 1971 wurde diese Sorte von dem Österreicher Dr. Haunold Alfred in den USA gezüchtet und hat in den letzten Jahren erheblich an Bedeutung gewonnen.

- Reifezeit: spät
- Aroma: fruchtig, citrusartig, blumig, kräuterartig
- Alphasäure: 6–10%
- Betasäure: 3–6%
- Gesamtöle: 1–2 ml/100 gr.



N10927 Hopfenpellets Mühlviertler Golding 100 gr. 5,90

Die Sorte Styrian Savinjski Golding kam über Slowenien ins Mühlviertel, stammt aber ursprünglich aus England und ist wahrscheinlich ein Ableger der Sorte Fuggle. Sie ist als alte Sortenpflanze sehr gesund und ausdauernd gut im Ertrag. Ein feines Hopfenaroma und eine angenehme Bittere zeichnen diese Sorte aus.

- Reifezeit: früh
- Aroma: Grapefruit, Birne, leicht würzig, grüner Tee
- Alphasäure: 3–5%
- Betasäure: 2–3,5%
- Gesamtöle: 0,5–1 ml/100 gr.



Nr. Bezeichnung €
N10928 Hopfenpellets Mühlviertler Magnum 100 gr. 5,80

Diese Hochalphasorte Magnum, gezüchtet im Hopfenforschungszentrum in Hüll, zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ihre gute Wüchsigkeit aus, was zu hohen Erträgen führt. Markant sind die außerordentlich großen und schweren Dolden des Hallertauer Magnum.

- Reifezeit: spät
- Aroma: fruchtig, Pfeffer, Apfel
- Alphasäure: 12–15%
- Betasäure: 5–7%
- Gesamtöle: 1,9–2,6 ml/100 gr.



N10929 Hopfenpellets Mühlviertler Perle 100 gr. 5,90

Die Sorte Perle ist eine Züchtung des Hopfenforschungsinstituts in Hüll. Ihre herausragenden Eigenschaften sind hohe Resistenz und mittlerer Ertrag. Sie eignet sich ausgezeichnet für das Mühlviertler Klima und bringt im Vergleich zu anderen Anbaugebieten hier viel höhere Alpha-Säure-Werte.

- Reifezeit: mittel
- Aroma: fruchtig, würzig, hopfenwürzig, Pfeffer, grüne Früchte
- Alphasäure: 8%
- Betasäure: 2,5–4,5%
- Gesamtöle: 0,5–1,5 ml/100gr.



N10923 Hopfenpellets Mühlviertler Perle 1 Kilo 33,90

Die Sorte Perle ist eine Züchtung des Hopfenforschungsinstituts in Hüll. Ihre herausragenden Eigenschaften sind hohe Resistenz und mittlerer Ertrag. Sie eignet sich ausgezeichnet für das Mühlviertler Klima und bringt im Vergleich zu anderen Anbaugebieten hier viel höhere Alpha-Säure-Werte.

- Reifezeit: mittel
- Aroma: fruchtig, würzig, hopfenwürzig, Pfeffer, grüne Früchte
- Alphasäure: 8%
- Betasäure: 2,5–4,5%
- Gesamtöle: 0,5–1,5 ml/100gr.



N12172 Hopfenpellets Mühlviertler Tettmanger 100 gr. 5,90

Die traditionelle Sorte Tettmanger hat ihren Ursprung in Deutschland und gehört, wie die Sorte Spalter Select, zum Saazer-Formenkreis. Sie bringt mittlere Erträge und ist hauptsächlich im Gebiet Tettmang am Bodensee zu finden. Vor allem ihre Widerstandsfähigkeit gegen Welke ist vorteilhaft für ihren Anbau, allerdings ist sie etwas anfällig für Peronospora.

- Reifezeit: früh
- Aroma: blumig, Pfeffer, hopfenwürzig, Schwarzer Tee
- Alphasäure: 2,6%
- Betasäure: 3–5%
- Gesamtöle: 0,4–0,9 ml/100 gr.



N11079 Hopfenpellets Mühlviertler Tradition 100 gr. 5,90

Die aus Deutschland kommende Sorte Hallertauer Tradition ist auch im Mühlviertel gut verwurzelt. Stärken dieser Sorte sind die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und guten Ertragswerte. Das vielseitige gut ausbalancierte Aroma macht die Sorte Hallertauer Tradition beliebt im Brauprozess.

- Reifezeit: mittelfrüh
- Aroma: fein edel, würzig, Orangen, Lavendel, Tee
- Alphasäure: 4,8%
- Betasäure: 3–6%
- Gesamtöle: 0,3–1 ml/100 gr.



Hopfenpellets / Enzyme

Nr.	Bezeichnung	€
N11757	Hopfenpellets Tettmanger Typ 90 100 gr.	5,50
	Herkunft : Deutschland	
	• Alphasäure: 4%	
	• Aroma: erdig, kräutrig, blumig	
	• Ideal für:	
	- Lagerbiere	
	- Ale	
N10951	Hopfenpellets Saazer 100 gr.	5,30
	Eine alte Landsorte mit sehr geringem Bitterstoffgehalt aus der Tschechischen Republik. „Saaz“ ist der deutsche Name für die tschechische Stadt Žatec. DER typische Hopfen für böhmische Lagerbiere. Mildes erdiges, kräuterartiges und florales Aroma. Auch bei belgischen Brauereien für ihre klassischen Stile beliebt (z.B. Duvel).	
	• Charakter: „Nobles“ Aroma. Floral, würzig und Zitrus.	
	• Herkunft: Tschechien	
	• Ernte: 2025	
	• Alphasäuregehalt: 3,9%	
	• Ölgehalt: 0.4–0.8 ml/100 gr.	
	• Alternative Sorten: Mittelfrüh, Tradition, Spalter Select, Saphir	
	• Beliebt in:	
	- Lagerbier	
	- Pilsener	
N11413	Hopfenpellets Saazer 250 gr.	12,35
	Eine alte Landsorte mit sehr geringem Bitterstoffgehalt aus der Tschechischen Republik. „Saaz“ ist der deutsche Name für die tschechische Stadt Žatec. DER typische Hopfen für böhmische Lagerbiere. Mildes erdiges, kräuterartiges und florales Aroma. Auch bei belgischen Brauereien für ihre klassischen Stile beliebt (z.B. Duvel).	
	• Charakter: „Nobles“ Aroma. Floral, würzig und Zitrus.	
	• Herkunft: Tschechien	
	• Ernte: 2025	
	• Alphasäuregehalt: 3,9%	
	• Ölgehalt: 0.4–0.8 ml/100 gr.	
	• Alternative Sorten: Mittelfrüh, Tradition, Spalter Select, Saphir	
	• Beliebt in:	
	- Lagerbier	
	- Pilsener	
N11401	Hopfenpellets Saazer 1 Kilo	40,50
	Eine alte Landsorte mit sehr geringem Bitterstoffgehalt aus der Tschechischen Republik. „Saaz“ ist der deutsche Name für die tschechische Stadt Žatec. DER typische Hopfen für böhmische Lagerbiere. Mildes erdiges, kräuterartiges und florales Aroma. Auch bei belgischen Brauereien für ihre klassischen Stile beliebt (z.B. Duvel).	
	• Charakter: „Nobles“ Aroma. Floral, würzig und Zitrus.	
	• Herkunft: Tschechien	
	• Ernte: 2025	
	• Alphasäuregehalt: 3,9%	
	• Ölgehalt: 0.4–0.8 ml/100 gr.	
	• Alternative Sorten: Mittelfrüh, Tradition, Spalter Select, Saphir	
	• Beliebt in:	
	- Lagerbier	
	- Pilsener	
N11328	Hopfensäckchen 10 Stück	7,90
	• Größe: 50 x 20 cm	
	• Ø: 10 cm	
	• Volumen: 4 Liter	



Nr.	Bezeichnung	€
N10852	IOC Saft- und Maische Enzym 100 ml	10,50
	Das Enzym wird der Maische beigemischt. Zur besseren Durchmischung sollte das Enzym vor der Zugabe in der zehnfachen Menge Saft gelöst werden.	
	IOC Saft- und Maischeenzym ist ein flüssiges Pektinasepräparat, welches speziell zur Verbesserung der Pressbarkeit und der Saftklärung bei der Traubenverarbeitung, sowie für die Brennmaischeverflüssigung entwickelt wurde.	
	IOC Saft- und Maischeenzym beinhaltet ein breites Spektrum von Pektinasen, sowie die natürliche Nebenaktivität von Hemicellulasen und Cellulasen. Diese Aktivitäten führen zu einem verbesserten, erleichterten Saftablauf und dadurch zu höheren Presskapazitäten. Ebenso wird die Saftausbeute erhöht und die Trubabscheidung verbessert und beschleunigt.	
N11163	IONYS 0,5 Kilo	49,90
	Der Hefestamm Ionys eignet sich besonders für die Vergärung von hochreifen Rotweinsorten mit hohem pH-Wert und niedrigem Säuregehalt.	
	Durch die Selektion dieses Hefestammes, ist es möglich aus hochreifen Lesematerial durch die gesteigerte Bernsteinsäurebildung Weine zu erzeugen, welche lebendig und harmonisch wirken.	
	Durch die gesteigerte Bildung von Glycerin in Verbindung mit Bernsteinsäurebildung ist es möglich einen reduzierten Alkoholgehalt im Vergleich zu Standardhefen zu erzielen.	
	• Gärstärke: mittel bis niedrig	
	• Nährstoffbedarf: hoch	
	• Gärtemperatur: optimal 25-28° (zur Säurebildung)	
N12157	Irish Moss 100 gr.	6,70
	Irish Moos fördert das Absetzen des Eiweisses in der Würze und wird am Ende des Hopfenkochens hinzugefügt.	
	Es wird hergestellt aus einer wilden braunen- und roten Meeresalge die biologisch gewachsen und geerntet wurde. Dem zu Folge handelt es sich um ein Naturprodukt aus dem Meer das solar getrocknet und ohne Konservierungsstoffe verpackt wurde.	
	Dosierung: ca. 3-5 g / 25 Liter Würze bei Kochende zugeben	
N11206	IsingClair-Hausenpaste 1 Liter	13,60
	IsingClair-Gel ist sehr effizient für alle Getränke mit einer hohen kolloidalen Trübung, wie z.B. erhitzte Maischeweine, Weine aus pasteurisierten Mosten und spezielle Weine mit hohem Extraktgehalt. Besonders hervorzuheben ist seine Toleranz gegenüber niedrigen Weintemperaturen. IsingClair bewährt sich auch bei Blauschönungsrückständen und bei der Schönung von sehr gerbstoffarmen Weinen. Sie eignet sich sehr gut zur abschließenden Farbglättung bei Rotweinen.	
	• Wird als 2 %iges Isinglas-Gel geliefert und basiert auf hochwertigem Original-Isinglas	
	• Anwendung: Wein	
	• Behandlungsziel: Erzielt einen besonders schonenden Schönungeffekt	
	• Eigenschaften: Bewirkt eine relativ schnelle Ausflockung der Sedimentpartikel	
	• Dosierung: 25-100 mL/100 Liter	



Käseformen & Tücher / Malz

Nr.	Bezeichnung	€
N11981	Käseform / Korb 500 gr.	1,00

Aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt.

- Ø-oben: 11,5 cm
- Ø-unten: 8,5 cm
- Höhe: 6 cm



N11980	Käseform / Korb 1000 gr.	1,80
--------	--------------------------	------

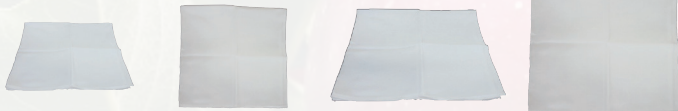
Aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt.

- Ø-oben: 18,5 cm
- Ø-unten: 11,5 cm
- Höhe: 9 cm



Käseleinentücher FEIN

Presstücher mit feiner Struktur - optimal für Beeren.



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	€
N11085	Käseleinentuch	65 x 65 cm	für 25 Liter	26,40
N10594	Käseleinentuch	70 x 70 cm	für 50 Liter	27,60
N11086	Käseleinentuch	75 x 75 cm	für 70 Liter	40,80
N11087	Käseleinentuch	80 x 80 cm	für 100 Liter	46,80
N11088	Käseleinentuch	90 x 90 cm	für 130 Liter	51,60
N11089	Käseleinentuch	100 x 100 cm	für 180 Liter	54,00

N11526	Pale Ale Malz 1 Kilo	2,45
--------	----------------------	------

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbrauergerste. Produziert hervorragende Ales bzw. obergärige Biere. Das Malz ist für ein isothermisches Maischverfahren besonders gut geeignet.

- Aroma: feine Noten von Brot, mit Anklängen von getrockneten Früchten und Honig
- Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich
- Enzymaktivität: hoch
- Farbe: 5,5–7,5 EBC
- Geeignet für helle und dunkle Bierstile:
 - Pale Lager
 - Pale Ales
 - IPAs
 - Amber Ales
 - Brown Ales
 - Porter
 - Stout
 - Strong Ales
 - Historische Biere wie German Roggenbier



N11525	Pale Ale Malz 25 Kilo	50,90
--------	-----------------------	-------

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbrauergerste. Produziert hervorragende Ales bzw. obergärige Biere. Das Malz ist für ein isothermisches Maischverfahren besonders gut geeignet.

- Aroma: feine Noten von Brot, mit Anklängen von getrockneten Früchten und Honig
- Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich
- Enzymaktivität: hoch
- Farbe: 5,5–7,5 EBC
- Geeignet für helle und dunkle Bierstile:
 - Pale Lager
 - Pale Ales
 - IPAs
 - Amber Ales
 - Brown Ales
 - Porter
 - Stout
 - Strong Ales
 - Historische Biere wie German Roggenbier



Nr.	Bezeichnung	€
N12065	Röstmalz 1 Kilo	3,10

Röstmalz ist bestens geeignet für sehr dunkle bis schwarze Biere, die eine angenehme Rösnote haben sollen. Je nach Einsatzmenge erreicht man im Bier Geschmacksprofile von Bitterschokolade und mildem bis starkem Kaffee. Trotz des intensiven Röstvorgangs werden durch die schonende Verfahrensweise adstringierende, unangenehm bittere Geschmacksnoten vermieden. Dies zeigt sich in vergleichsweise niedrigen Pyrazingehalten. Auch der Schaum bleibt unverändert hell.

- Aroma: intensiv röstaromatisch, Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten
- Farbe: 1100-1200 EBC
- Schüttungs-Anteil: bis zu 5%
- Geeignet für:
 - Porter - dunkles Bier
 - Bockbier - Stout - Altbier
 - Schwarzbier - dunkles Lager - Ale



N11530	Sauermalz 1 Kilo	3,60
--------	------------------	------

Sauermalz wird zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische bei nicht ganz optimalen Brauwässern eingesetzt. Dies führt zu einer höheren Enzymaktivität in der Maische und damit verbunden zu einer höheren Ausbeute sowie einer besseren Geschmacksstabilität. Die Farben der Würzen werden heller und das Aroma des Bieres ausgewogener. Die Einsatzmenge und deren Wirkung auf die pH-Verschiebung in der Maische müssen durch Vorversuche ermittelt werden. Der pH-Wert der Würze und des Bieres reduziert sich in der Regel nicht, da durch die bessere Stoffumsetzung auch mehr Puffersubstanzen gebildet werden.

- Zugabe: bis zu 5% (10% für natur-saure Biere)
- Farbe: 1,5-5,0 EBC (hellbraun)
- pH: 3,35–3,7
- Aroma: fruchtig-sauer
- Enzymaktivität: gering
- Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel



N11694	Top Shelf Elderflower / Holunderblüten Gin	4,90
--------	--	------

Ein klassischer Dry-Gin-Stil mit dem gewissen Etwas. Im Vordergrund steht der Wacholder, abgerundet durch einen sommerlichen Abgang mit Holunderblütenaroma.

Geben Sie diese Essenz zu 2,25 Litern einer Spirituose oder Wodka mit 40% Vol. Alkoholgehalt das ergibt dann 3 Flaschen à 750 ml. Glutenfrei.



N11889	Topfensack klein 2 Stück / Packung	21,90
--------	------------------------------------	-------

Wenn der Käsebruch die richtige Konsistenz für die gewünschte Käsesorte erreicht hat, wird durch Abtropfen oder Pressen die restliche Molke vom Käsebruch getrennt.

- Größe: 25 x 33 cm
- Material: Nylon



N11532	Weizenmalz Dunkel 1 Kilo	2,46
--------	--------------------------	------

Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsweizen dient zur Förderung des typischen obergärigen Aromas, für die Erzielung schlanker, spritziger Biere.

- Aroma: malzig-süß, leichte Noten von Honig, Toffee und Caramel, sowie Noten von Nüssen und Gebäck
- Enzymaktivität: mittel
- Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel
- Leichte Farbintensivierung
- Zugabe: bis zu 50 %
- Verstärkung der Aromen
- Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf
- Farbe: 15,0-20,0 EBC (mittelbraun)
- Einsatz:
 - Weizenbiere - Kölsch - Altbier
 - obergärige Schankbiere - Leichtbiere
 - alkoholreduzierte-u. alkoholfreie Biere.



Obstpressen / Impeller

Nr. Bezeichnung €
N11553 Marmeladetopf mit Wasserbad 8,8 Liter 397,20

Der Marmeladetopf besteht aus zwei ineinander verschweißten Töpfen aus Edelstahl AISI304. Der Zwischenraum wird mit Wasser gefüllt und garantiert so eine gleichmäßige Verteilung der Wärme und verhindert das Anbrennen der Marmelade. Durch den Siedepunkt des Wassers bzw. durch das patentierte Dampfregelventil am Topf, erreicht man eine konstante Temperatur, welche 105°C nicht überschreiten kann. Geeignet für Gasherde, Elektro- und Induktionsplatten.

- Ø Boden: 260 mm
- Ø oberer Rand: 290 mm
- Höhe Topf: 190 mm
- Höhe Topf mit Deckel: 250 mm
- Gewicht: 3,90 kg



Hydropressen / Obstpressen

Die Edelstahl-Hydropresse sieht nicht nur gut aus, sie presst auch so. Die Auslaufrinne aus Edelstahl ist schnell und einfach gereinigt. Das macht das Pressen von Saft, Früchten, Honigwaben, eingelegtem Tabak oder Zitrusfrüchten zum reinen Vergnügen. Einfach Obst, Trauben, Beeren usw. mahlen und in die Hydropresse von Speidel füllen, Wasserhahn öffnen und zuschauen, wie der Druck des einfließenden Leitungswassers das Mahlgut von innen nach außen gegen das Korbgitter presst. Hohe Saftausbeute – weniger Abfall! Die schnelle Pressung und die kurzen Fließwege schonen die Vitamine; der Saft hat ein wundervoll frisches Aroma. Durch den hohen Pressdruck erzielen Sie eine außergewöhnlich hohe Saftausbeute, auch dann, wenn der Presskorb nur zum Teil gefüllt ist. Ohne Strom, ohne Muskelkraft! Ein energiesparender, genial einfacher Antrieb: Gartenschlauch an die normale Wasserleitung anschließen und den Wasserhahn öffnen. Das Leitungswasser dehnt die eingebaute Gummimembran nach außen und drückt das Mahlgut gegen das Korbgitter. Durch Zu- oder Aufdrehen des Wasserhahns lassen sich Pressdruck und Pressdauer regulieren. • Schlitzblech statt Lochblech für bessere Ausbeute • Made in Germany • Zertifizierte Lebensmittelechtheit • Lieferumfang: Presse • Einlegesack • Spritzschutz • Adapter GEKA auf G ¾" AG Technik • Zuleitung / Anschluss: GEKA-Schnellkupplung G ¾" • Ablasskugelhahn: Außengewinde G ¾" mit Schlauchhülle • Max. Wasserdruck: 3 bar

Nr. Bezeichnung €
N11396 Hydropresse / Obstpresse 20 Liter, aus Edelstahl 882,00

- Gewicht: 14 kg
- Ø: 44 cm
- Höhe gesamt: 83 cm
- Unterstellhöhe: 31 cm

N11397 Hydropresse / Obstpresse 40 Liter, aus Edelstahl 1074,00

- Gewicht: 20 kg
- Ø: 52 cm
- Höhe gesamt: 92 cm
- Unterstellhöhe: 31 cm

N11907 Hydropresse / Obstpresse 90 Liter, aus Edelstahl 1656,00

- Höhe: 104 cm
- Ø: 62 cm
- Unterstellhöhe: 32 cm
- Gewicht: 29 kg

N12100 Hydropresse / Obstpresse 180 Liter, aus Aluguss 2796,00

- Höhe: 132 cm
- Ø: 72 x 94 cm
- Unterstellhöhe: 35 cm
- Gewicht: 72 kg



Einlegesäcke für Hydropressen / Obstpressen

Fein: Feinmaschigeres Gewebe - hält kleinere Frucht- und Maischebestandteile stärker zurück. Grob / Standard: Grober bzw. durchlässigeres Gewebe - der Saft kann leichter ablaufen, kleinere Feststoffe können eher mitkommen.



Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	Typ	€
N10515	Einlegesack	20 Liter	Grob / Standard	31,20
N11434	Einlegesack	20 Liter	Fein	39,50
N10709	Einlegesack	40 Liter	Grob / Standard	37,20
N11435	Einlegesack	40 Liter	Fein	39,50
N11118	Einlegesack	90 Liter	Grob / Standard	48,60
N10989	Einlegesack	90 Liter	Fein	93,60
N11804	Einlegesack	180 Liter	Grob / Standard	68,40
N12114	Einlegesack	180 Liter	Fein	151,20

N10980 Anpresskonus 1,10



N10615 Handpresse 139,90

Diese Handpresse ist das ideale Gerät, um Trauben, Auberginen, Kräuter, Tomaten und zahlreiche andere Lebensmittel schnell und einfach zu pressen. Sie ist aus poliertem Aluminiumdruckguss gefertigt und bietet damit unübertroffene Robustheit sowie absolute Lebensmittelsicherheit. Ausgestattet mit einer praktischen Auffangschale aus Edelstahl, ermöglicht die Presse ein hygienisches und einfaches Auffangen des Pressguts.

- Material: polierter Aluminiumdruckguss
- Auffangschale aus Edelstahl
- Innendurchmesser des Presskorbs: 20 cm
- Tiefe des Presskorbs: 19 cm
- Fassungsvermögen: 5,3 Liter – 6,2 kg
- Abmessungen Außen: ca. 34 x 44 cm



Impeller GI

Nr. Bezeichnung €
N12161 Impeller GI zu IP 20 60,20

N12006 Impeller GI zu IP 48 79,00

N12005 Impeller GI zu UF25 (mit Hülse) 109,30

N11128 Impeller GI zu UF 120 / 180 210,00

N10109 Impeller Pumpe Junior M5 fahrbar 1590,00

- max. Förderleistung: 5000 l/h
- Zulässiger Druckbereich: 0,7 bis 4 bar
- max. Förderhöhe: 4 Meter
- elektrischer Anschluß: 400 Volt
- Gewicht: ca. 28 kg
- Maße: L 730 x B 280 x H 700 cm
- für flüssige Lebensmittel wie Wein, Most, Saft, dünnes Geläger usw.
- für alle Kellerarbeiten (Langsamläufer = medium-schonendes Pumpen)
- Pumpenkörner mit Bypass
- Material: Edelstahl
- selbstsaugend
- mit Wendeschalter zum Vor- und Rückwärtspumpen



Obstpressen Zubehör / Presssäcke

Nr.	Bezeichnung	€
N12218	Korb zu Hydropresse 90 Liter	135,00

N11137	Manometer Speidel zu Hydropresse	15,60
--------	----------------------------------	-------

Membrane für Hydropressen

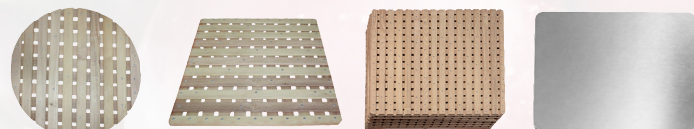


Nr.	Bezeichnung	Bemerkung	€
N11437	Membrane	für Hydropresse 20 Liter	102,00
N11813	Membrane	für Hydropresse 40 Liter	118,80
N10987	Membrane	für Hydropresse 90 Liter	144,00
N11955	Membrane	für Hydropresse 180 Liter	214,80

Kolbenmanschette für Packpresse

Nr.	Bezeichnung	Ø	Bemerkung	€
N11110	Manschette Kolben	70 mm	für Packpresse 50 Liter	28,80
N11111	Kolben Manschette	80 mm	für Packpresse 70 Liter	31,20
N11112	Kolben Manschette	90 mm	für Packpresse 100 Liter	37,20

Presseinlagen



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	€
N11097	Presseinlage	Ø 29 cm rund	für 20 Liter Korbpresse	63,60
N11102	Presseinlage	36 x 36 cm	für 25 Liter Packpresse & 70 Liter Korbpresse	49,20
N11098	Presseinlage	Ø 36 cm	für 50 Liter Korbpresse	69,60
N10590	Presseinlage	41 x 41 cm	für 50 Liter Packpresse & 100 Liter Korbpresse	51,60
N11099	Presseinlage	Ø 37,5 cm rund	für 60 Liter Korbpresse	82,80
N11100	Presseinlage	Ø 41 cm rund	für 70 Liter Korbpresse	85,20
N11103	Presseinlage	45 x 45 cm	für 70 Liter Packpresse	56,40
N11101	Presseinlage	Ø 46 cm rund	für 100 Liter Korbpresse	90,00
N11104	Presseinlage	50 x 50 cm	für 100 Liter Packpresse	58,80
N12155	Presseinlage	65 x 65 cm	für 180 Liter Packpresse	91,20
N12156	Presseinlage ED	65 x 65 cm	aus Edelstahl Niro 1.4301 S=1,5	118,80
N11939	Presseinlage ED	50 x 50 cm	aus Edelstahl für 100 Liter Packpresse	78,00

Presssäcke für hydraulische Pressen

aus Polyester



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	Farbe	€
N11090	Presssack	55 x 61 cm = Ø 29 cm	für 25 Liter Korbpresse	Grün	40,80
N10587	Presssack	65 x 68,5 cm = Ø 36 cm	für 50 Liter Korbpresse	Grün	49,20
N10588	Presssack	88 x 74,5 cm = Ø 38 cm	für 60 Liter Korbpresse	Weiß	73,20
N11091	Presssack	75 x 77,5 cm = Ø 41 cm	für 70 Liter Korbpresse	Weiß	78,00
N11092	Presssack	96,5 x 89 cm = Ø 48 cm	für 100 Liter Korbpresse	Weiß	90,00
N11243	Presssack	86,5 x 102 cm = Ø 55 cm	für 150 Liter Korbpresse	Grün	115,20
N11244	Presssack	106 x 103 cm = Ø 55 cm	für 200 Liter Korbpresse	Grün	114,00

Presstücher

mit grober Struktur für optimale Saftausbeute. 100 % Polyester



Nr.	Bezeichnung	Größe	Bemerkung	€
N11242	Presstuch	65 x 65 cm	für 25 Liter Packpresse	22,80
N10591	Presstuch	70 x 70 cm	für 50 Liter Packpresse	22,80
N10592	Presstuch	75 x 75 cm	für 70 Liter Packpresse	26,40
N11083	Presstuch	80 x 80 cm	für 100 Liter Packpresse	30,00
N10593	Presstuch	90 x 90 cm	für 130 Liter Packpresse	32,40
N11084	Presstuch	100 x 100 cm	für 180 Liter Packpresse	39,60



Der passende Verschluss für Ihr Produkt.

KORKEN

NATÜRLICH. VIELSEITIG. BEWÄHRT.



- Naturkorken
- Agglomeratkorken
- Synthetikcorken
- Champagnerkorken
- Individuell bedruckbar

KRONENKORKEN

VIELFÄLTIG. STARK. BELIEBT.



- Standard-Kronenkorken
- Twist-Off Kronenkorken
- Mit oder ohne Bidule
- Inox-Kronenkorken
- Pull-Tab Kronenkorken
- In vielen Farben & Ausführungen

SCHRAUBVERSCHLÜSSE

PRAKTISCH. VIELSEITIG. MODERN.



- Aluminium-Schraubverschlüsse
- Kunststoff-Schraubverschlüsse
- In vielen Farben & Größen
- Mit oder ohne Ausgießer
- Für Getränke, Öle, Spirituosen u. v. m.



Individuell gestaltbar



viele Varianten



auch für kleine Stückzahlen



Verschlüsse entdecken & anfragen
www.frais-flaschenverschluesse.at



+43 2266 62525

office@frais-flaschenverschluesse.at

Malzmühlen / Wasserdruck Pressen

Malzmühlen MALTMAN

Frisch geschrotetes Malz trägt zu Reinheit und intensiver Aromenvielfalt beim Brauen von Bier wie auch beim Destillieren von Whisky oder Branntweinen bei. Mit einem Maltman Getreidemühle wird das Malzkorn zu einem Gries aufgebrosen, wobei der Mehnteil gering und die Spelze weitgehend erhalten bleibt. So wird das Malz ideal für den Brau- oder Destilliervorgang vorbereitet und zugleich für eine natürliche Filterschicht beim Läutern gesorgt.

Nr. Bezeichnung €
N11595 Malzmühle Maltman 55 Getreidemühle 1812,00

- Lebensmittelechte Lackierung RAL 9001
- Walzen aus gehärtetem Stahl
- Stufenlose Schnellverstellung des Walzenabstands
- Skala zur Bestimmung des Quetschspalts
- Dosierschieber
- Rückseitige Konsole zur Wandmontage
- Amperemeter
- Eingriffschutz oben und unten
- Fremdkörperauswerfer

Technische Daten:

- Durchsatz ca.: 75 kg/h
- Motorleistung: 0,55 kW
- Spannung: 400 Volt
- Gewicht: 41 kg
- Abmessung: H 600 x B 350 x T 400 mm
- Trichter Einfüllgewicht: 2,5 kg
- optionales Zubehör: N11518 (größerer Trichter)



N11517 Malzmühle Maltman 75 Getreidemühle 1986,00

- Lebensmittelechte Lackierung RAL 9001
- Walzen aus gehärtetem Stahl
- Stufenlose Schnellverstellung des Walzenabstands
- Skala zur Bestimmung des Quetschspalts
- Dosierschieber
- Rückseitige Konsole zur Wandmontage
- Amperemeter
- Eingriffschutz oben und unten
- Fremdkörperauswerfer

Technische Daten:

- Durchsatz ca.: 75 kg/h
- Motorleistung: 0,75 kW
- Spannung: 230 Volt
- Gewicht: 41 kg
- Abmessung: H 600 x B 350 x T 400 mm
- Trichter Einfüllgewicht: 2,5 kg
- optionales Zubehör: N11518 (größerer Trichter)



N11643 Malzmühle Maltman 110 / 230V 2928,00

- Getreidemühle
- Lebensmittelechte Lackierung RAL 9001
- Walzen aus gehärtetem Stahl
- Schnellverstellung des Walzenabstands
- Dosierschieber
- Rückseitige Konsole zur Wandmontage
- Amperemeter
- Magnetabscheider
- Fremdkörperauswerfer
- Dosierschieber, Schottbleche, Eingriffschutz oben und Auslauf mit Eingriffschutz unten aus Edelstahl

Technische Daten:

- Durchsatz ca.: 100 - 150 kg/h
- Motorleistung: 1,1 kW
- Spannung: 230 Volt
- Gewicht: 64 kg
- Abmessung: H 580 x B 400 x T 330 mm
- Trichter Einfüllgewicht: 12,5 kg



Nr. Bezeichnung €
N11642 Malzmühle Maltman 110 / 400V 2706,00

- Getreidemühle
- Lebensmittelechte Lackierung RAL 9001
- Walzen aus gehärtetem Stahl
- Schnellverstellung des Walzenabstands
- Dosierschieber
- Rückseitige Konsole zur Wandmontage
- Amperemeter
- Magnetabscheider
- Fremdkörperauswerfer
- Dosierschieber, Schottbleche, Eingriffschutz oben und Auslauf mit Eingriffschutz unten aus Edelstahl

Technische Daten:

- Durchsatz ca.: 100 - 150 kg/h
- Motorleistung: 1,1 kW
- Spannung: 400 Volt
- Gewicht: 64 kg
- Abmessung: H 580 x B 400 x T 330 mm
- Trichter Einfüllgewicht: 12,5 kg



Wasserdruck -Pressen / Obstpressen

Robuste Konstruktion und einfach zu bedienen, auf 3 Füßen - 300 mm hoch. Wanne und Pressdeckel aus speziellem Aluminium. Die Membrane aus lebensmittelchen Gummi kann bei einem Temperaturbereich von +10/+50°C und bei einem max. Druck von ATU 3 verwendet werden. Bei diesen Modellen braucht man nur die Pressen an die normale Wasserleitung anschließen!

Nr. Bezeichnung €
N10633 Wasserdruck-Pressen Obstpresse 918,00

- 40 Liter
- Maße 350 x 475 mm
- Außen-Ø Membran: 190 mm
- max. Druck: 3 bar
- Temperaturbereich: -10°C/+50°C
- Gewicht: 26 kg
- Gesamthöhe: 920 mm
- Höhe Auslauf: 300 mm

N10801 Wasserdruck-Pressen Obstpresse 1233,00

- 80 Liter
- Korb Abmasse: 438 x 600 mm
- Außen-Ø Membran: 220 mm
- max. Druck: 3 bar
- Temperaturbereich: -10°C/+50°C
- Gewicht: 39,5 kg
- Gesamthöhe: 1070 mm
- Höhe Auslauf: 300 mm



N11988 Reparaturlack zu Hydropresse Speidel 35,00
100 ml, orange



N11942 Sicherheitsventil zu Hydropresse Speidel 16,00

N11308 Spritzschutzhaube zu Hydropresse mit 42,00
40 Liter



N11309 Spritzschutzhaube zu Hydropresse mit 54,00
90 Liter



Malzmühlen / Nussknacker / Hilfsmittel

Nr.	Bezeichnung	€
N11124	Büchse zu Obstmühle	22,80



N11937	Ersatzmotor zu Muser / Obstmühle	259,20
--------	----------------------------------	--------

N10843	Malzmühle manuell	84,90
• Malzmühle aus verzintem Gusseisen • geeignet zum Schroten von Malz zum Bierbrauen • Mahlstärke einstellbar		



N11016	Malzmühle mit 2 Walzen	139,90
• verstellbare Walzen durch Abstandregler • Lieferumfang: - Körper der Mühle - Kurbel - Wände des Trichters - Befestigungsschrauben - Dichtung für die Kante des Trichters		



N10616	Pumpe für Bohrmaschine	49,98
• Pumpe aus Bronze • selbstsaugend • ansetzbar an die elektrische Bohrmaschine • Leistung: 1500-3000 u/min. • Durchfluss: 12-25 l/min. • Gewicht: 1,26 Kilo		



N10004	Kernobstschneidemühle Speidel	990,00
• 2,2 kW • Alle Teile rostfrei auf Lebenszeit • Made in Germany • Zertifizierte Lebensmittelechtheit • Trichter: aus gelb eingefärbtem, unverwüstlichem PE-Kunststoff (recyclebar) • Unterteil: aus schwarz eingefärbtem, unverwüstlichem PE-Kunststoff (recyclebar) • Motor: 230 V, 50 Hz, Leistung 2,2 kW, Drehzahl 2.800 U/min • Ein/Aus: Schalter mit Einschaltssicherung • Anschluss: 230 V, 50 Hz Schukostecker • Schneidwerk: nachschleifbare Wendemesser aus gehärtetem Edelstahl • Breite: 59 cm • Höhe: 133 cm • Auslaufhöhe: 38 cm • Gewicht: 25 kg		



N10580	Walnuss- & Haselnussknacker	490,00
--------	-----------------------------	--------

WAL MAN

- Man kann bis zu 30kg Nüsse pro Stunde knacken, deren durchschnittliche Größe zwischen 10 und 50 mm liegt (Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Eicheln, Kastanien)
- Der Anteil an geknackten Nüssen liegt beim ersten Knackdurchgang bei 90%.
- Leichte Handhabung und Wartung
- Kann selbstständig auf dem Tisch stehen
- Einstellbarer Einlass für verschiedene Arten von Nüssen
- L 240 x B 300 x H 570 mm (ohne Griff)
- Gewicht: 11 Kilo



Nr.	Bezeichnung	€
N11417	Walnuss- & Haselnussknacker	360,00

WAL Man Small

- Man kann bis zu 15kg Nüsse pro Stunde knacken, deren durchschnittliche Größe zwischen 10 und 50 mm liegt (Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Eicheln, Kastanien)
- Der Anteil an geknackten Nüssen liegt beim ersten Knackdurchgang bei 90%.
- Leichte Handhabung und Wartung
- Kann selbstständig auf dem Tisch stehen
- Einstellbarer Einlass für verschiedene Arten von Nüssen
- L 160 x B 130 x H 380 mm (ohne Griff)
- Gewicht: 4 Kilo



N11834	Ex-Protin 100 ml	24,00
--------	------------------	-------

- Wirksame Vorbeugung gegen übermäßige Schaumbildung bei der Gärung
- weniger Steigraum im Gärbehälter notwendig
- verhindert das Ankleben von Eiweiß in der Brennblase
- zulässig auch für EU-Bio



N11707	Ex-Tosan 1 Liter	169,00
--------	------------------	--------

- Wirksame Vorbeugung gegen übermäßige Schaumbildung bei Gärung und Destillation
- weniger Steigraum im Gärbehälter notwendig
- zulässig auch für EU-Bio



N11349	Fibroklar L 1 Kilo	25,90
--------	--------------------	-------

Ist ein faserförmiges Filterhilfsmittel aus Zellstoffen, cristobalitfreie Kieselguren und Perliten Additiv sowohl bei Voranschwämmung als auch bei der laufenden Dosage.



N10223	Filtra Antischaum 1 Kilo	33,50
--------	--------------------------	-------

Filtra Antischaum dient zur Schaumverhütung bei der Destillation.
Ist ein lebensmittelechter Entschäumer, geruchs- und geschmacksneutral.
Einsetzbar bei Temperaturen bis max. 150°C



Filtra Apfelsäure

FILTRA ÄPFELSÄURE ist weiß, kristallin und hat einen Äpfelsäuregehalt von mind. 99%. Sie ist neben der Citronensäure die am häufigsten oder auch allein vorkommende Säure im Obst. Sie hat von den „Genussäuren“ den reinsten und auch stärksten sauren Geschmack und ist ohne Nebenwirkungen.

Nr.	Bezeichnung	€
N10195	Filtra Apfelsäure 1 Kilo	15,40



N10196	Filtra Apfelsäure 25 Kilo	209,00
--------	---------------------------	--------



Filtra Blank 1

FILTRA BLANK 1 ist ein hochkonzentriertes Kieselsol. Der optimale Flockungspartner für FILTRA Blank 2 n.a. (nicht allergen). Es ist sowohl bei niederen Temperaturen als auch bei höheren pH-Werten wirksam. Besondere Wirksamkeit bei Weinen mit erhöhtem Schleimstoffgehalt, bildet ein kompaktes Trubdepot.

Nr.	Bezeichnung	€
N10183	Filtra Blank 1 1 Kilo	11,50

N10184	Filtra Blank 1 10 Kilo	67,70
--------	------------------------	-------

N10412	Filtra Blank 1 100 gr.	3,50
--------	------------------------	------



Hilfsmittel

Filtra Blank 2

FILTRA BLANK 2 n.a. (nicht allergen) ist ein flüssiges eiweißhaltiges Klärmittel auf Gelatine-Hausenblasenbasis. Einsetzbar auch bei niederen Temperaturen zur Klärschönung und Verbesserung der Filtrierbarkeit von Jungweinen. Bei Klärschönung wird Filtra Blank 1 vor Filtra Blank 2 n.a. zugegeben. Klärschönung in Kombination mit Gerbstoffreduktion: zuerst Filtra Blank 2 n.a. vor Filtra Blank 1 zugeben.

Nr.	Bezeichnung	€
N10203	Filtra Blank 2 1 Kilo	16,10
N10413	Filtra Blank 2 100 gr.	4,70
N10204	Filtra Blank 2 10 Kilo	138,00



Filtra Citronensäure

FILTRA CITRONENSÄURE ist ein geschmackloses, weißes, kristallines Pulver mit einem Reinheitsgehalt von mind. 99,5%.

Nr.	Bezeichnung	€
N10193	Filtra Citronensäure 1 Kilo	10,00

N10194	Filtra Citronensäure 25 Kilo	111,60
--------	------------------------------	--------



Filtra KPS

Bei FILTRA KPS handelt es sich um ein reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit, K₂S₂O₅) in weißer, kristalliner Form. Zur Schwefelung von Maische, Most und Wein.

Nr.	Bezeichnung	€
N10185	Filtra KPS 100 gr.	0,50

N10186	Filtra KPS 1 Kilo	8,10
--------	-------------------	------



Filtra PVPP

FILTRA PVPP hat die gleiche Wirkung wie natürliche Eiweißsubstanzen und kann damit phenolische Verbindungen binden (Polyphenole). Als Nebenwirkung kann FILTRA PVPP auch Oxidationsprodukte binden und damit die Alterung der Weine verzögern. Die Weine werden frischer und heller.

Nr.	Bezeichnung	€
N11239	Filtra PVPP 250 gr.	19,90

N11711	Filtra PVPP 1 Kilo	58,30
--------	--------------------	-------



FiltraGEL 100

Hydrolysierte Speisegelatine, hydrolysiert aus Schweinehaut. Weißgelbe Granulate mit bouillonartigem Geruch und Geschmack. Im Saft, im Wein und anderen Getränken zur Gerbstoff- und/oder Polyphenolminderung.

Nr.	Bezeichnung	€
N10374	Filtragel 100 100 gr.	5,60

N10202	Filtragel 100 1 Kilo	24,00
--------	----------------------	-------

N10787	Filtragel 100 25 Kilo	352,00
--------	-----------------------	--------



Nr.	Bezeichnung	€
N10376	Filtra Ca-Carbonat 1 Kilo Filtra Ca-Carbonat ist ein gefälltes Calciumcarbonat. Besondere Merkmale sind eine sehr feine, runde Kornstruktur, ein hervorragender Weißgrad und hohe chemische Reinheit (Lebensmittelqualität, Reinheit nach Weinverordnung).	4,40



N12138	Filtra Casein 1 Kilo	57,50
--------	----------------------	-------



N10198	Filtra Casolin Milchkasein 1 Kilo FILTRA CASOLIN ist ein sehr gut lösliches Milchkasein von besonders hohem Reinheitsgrad im Gemisch mit Bicarbonat.	41,80
--------	---	-------



FILTRA CASOLIN ist besonders geeignet:

- für die Klärung und Entfernung von Bitterstoffen im Most und Wein
- für die schnelle und komplette Koagulation ohne Gefahr einer Überschönung
- als Hilfsmittel beim Einsatz mit Aktivkohle zur Entfärbung

N10197	Filtra L-Ascorbinsäure 1 Kilo Filtra Ascorbinsäure ist ein chemisch reines Vitamin C in kristalliner Form. Sie dient als Oxidationsschutz bei Wein. Nur zusetzen bei ausreichendem Gehalt an freiem SO ₂ (mindestens 30 mg pro Liter). Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.	16,80
--------	--	-------



N12049	Filtra Mash Protect / Säureschutz 1 Liter FILTRA MASH PROTECT ermöglicht die Ausbildung fruchteigener Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie eine reintonige Vergärung. Mit den Brennerhefen Filtraferm Spiri Aroma und Lalvin EC1118, sowie den Maischeenzymen für die Brennerie Filtrazym Spiri W, Filtrazym Spiri H und IOC Saft- und Maischeenzym ergeben sich besonders gute Aromaausbeuten.	13,90
--------	---	-------



N10224	Filtra Trubcel 10 Kilo FILTRA TRUBCEL ist ungiftig und arbeitsmedizinisch unbedenklich. Geeignet für den Einsatz in der Getränkeindustrie als Presshilfe für stark schleimstoffhaltige und schwer pressbare Maischen und als Trennhilfe für die Aufarbeitung von Schönungs- und Sedimentationstrub.	92,00
--------	--	-------



N11329	Filtra Weinsäure 1 Kilo Weinsäure ist gut in Wein löslich, die Lösung ist klar und farblos.	15,40
--------	--	-------



N10188	Filtramon DAP RF 1 Kilo Filtramon DAP ist ein rieselfähiges Diammoniumphosphat als Stickstofflieferant für die Hefe.	11,90
--------	---	-------



N12058	Filtrazym AS 1 Kilo / Flüssig Filtrazym AS ist ein flüssiges Klärenzym für Kernobstsäfte auch bei tiefen Mosttemperaturen. Entfernt auch filtrationshemmende Stoffe, ist temperaturtolerant und ideal für die Flotation geeignet.	81,00
--------	--	-------



Hilfsmittel

Nr. Bezeichnung €
N10786 Filtrazym AS 100 gr. / Granuliert 27,70
 Filtrazym AS ist ein granuliertes Klärenzym für Kernobstsäfte, speziell bei Mostbirnen. Entfernt auch filtrationshemmende Stoffe, ist temperaturtolerant und ideal für die Flotation geeignet.



N10209 Filtrazym L 100 gr. / Granuliert 39,70
 Filtrazym L ist ein hochaktives Lysozym, welches Bakterien in ihrer Entwicklung hemmt und somit mikrobiologische Aktivitäten verhindert.



Filtramon Super

Filtramon Super hilft die maximale Zellzahl während den verschiedenen Phasen der Gärung zu fördern bzw. zu erhalten, und somit eine schnellst mögliche, effiziente und vollständige Vergärung bei Stickstoffmangel sicher zu stellen. Filtramon Super ist ein Komplexnährstoff aus anorganischem (DAP) und organischem (inaktive Hefe) Stickstoff mit dem Zusatz von Thiam.

Nr. Bezeichnung €
N10795 Filtramon Super 1 Kilo 34,90



N12062 Filtramon Super 10 Kilo 307,00



Filtrazym BS

Filtrazym BS ist ein hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat für Beeren- und Steinobstsäfte. Effiziente Klärung durch schnellen, vollständigen Pektin- und weitestgehenden Kolloidabbau.

Nr. Bezeichnung €
N11996 Filtrazym BS 250 gr. 27,40



N11992 Filtrazym BS 1 Kilo 93,20



Filtrazym Spiri G1

FILTRAZYM SPIRI G1 ist ein flüssiges, konzentriertes Alpha-Amylaseenzym. Calciumzugabe stabilisiert das Enzym in höheren Temperaturbereichen.

Nr. Bezeichnung €
N10212 Filtrazym Spiri G1 250 gr. 11,20



N10213 Filtrazym Spiri G1 1 Kilo 38,00



Filtrazym Spiri G2

FILTRAZYM SPIRI G2 ist ein flüssiges, konzentriertes Gluco-Amylaseenzym.

Nr. Bezeichnung €
N10214 Filtrazym Spiri G2 250 gr. 10,50



N10215 Filtrazym Spiri G2 1 Kilo 36,30



Filtrazym Spiri G3

FILTRAZYM SPIRI G3 verringert auf Grund seiner Glucanase-Aktivitäten die Viskosität von stärkehaltigen Brennmaischen.

Nr. Bezeichnung €
N10216 Filtrazym Spiri G3 250 gr. 31,80



N10217 Filtrazym Spiri G3 1 Kilo 108,90



Filtrazym Spiri H

FILTRAZYM SPIRI H ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat mit verstärkter mazerierender Wirkung für hartfleischige Früchte wie Vogelbeeren, Quitten, Mostbirnen, Knollen und Wurzel. Die Vergärung und die Destillation werden dadurch wesentlich erleichtert.

Nr. Bezeichnung €
N11332 Filtrazym Spiri H 250 gr. 41,30



N11789 Filtrazym Spiri H 1 Kilo 151,50



Filtrazym ST-EX

Filtrazym ST-EX ist ein flüssiges, hochkonzentriertes amolytisches Enzympräparat für den Stärkeabbau in Kernobstsäften. Zur Verhinderung von Trübungen durch Stärke bei der Kaltklärung von Kernobstsäften (z.B.: Apfelsaft aus Frühsorten). Der Einsatz von Filtrazym ST-EX empfiehlt sich, wenn der Stärketest bei der Kontrolle eine tiefblaue bis blaue Farbe anzeigt.

Nr. Bezeichnung €
N10210 Filtrazym ST-EX 250 gr. 19,30



N10211 Filtrazym ST-EX 1 Kilo 69,70



Hilfsmittel

Nr.	Bezeichnung	€
N11438	Flotationsgelatine 2,5 Kilo	60,00
Flotationsgelatine mit optimaler Bloomzahl für die Flotation zur Klärung und Gerbstoffreduktion im Most. • hohe Gelierkraft • fester Kuchen • gute Phenoladsorption • gute Kläreigenschaften • reine Schweineschwartengelatine • BSE frei mit Zertifikat		



Nr.	Bezeichnung	€
N10175	Hefe Lalvin EC 1118 Organic 500 gr.	69,10
Bio-Zertifizierte Hefe (AT-BIO-402) • Ideal für klassische und sortentypische Brennmaischen. • Durch die starke β -Glucosidaseaktivität werden fruchteigene Aromen gut freigesetzt. • Sowohl für tiefe Gärtemperaturen und hohe Alkoholgehalte geeignet. • Gärtemperatur: 13–18°C • Gärstärke: hoch • Nährstoffbedarf: gering		



Fructozym P

• Flüssige, hochkonzentrierte Pektinase• Anwendung: Fruchtpüree und Fruchtsaft• Behandlungsziel: Schneller Abbau von Pektin in gefärbten Fruchtmaischen und Freisetzung wertgebender Bestandteile• Schafft optimale Bedingungen für die Klärung und Filtration

Nr.	Bezeichnung	€
N10823	Fructozym P 1 Liter	41,50



N11393	Fructozym P 10 Kilo	289,68
--------	---------------------	--------



Hefe Lalvin QA23

Fördert die Frische im Wein, Zitrus- und Apfelaromen. Hält die Weine lange frisch. Gut geeignet für Welschriesling und Grüner Veltliner. • Gärtemperatur: 15 – 22 °C • Gärstärke: mittel bis stark • Nährstoffbedarf: nieder

Nr.	Bezeichnung	€
N10810	Hefe Lalvin QA23 125 gr.	17,30



N10799	Hefe Lalvin QA23 500 gr.	43,40
--------	--------------------------	-------



N10598	Granucol Ge 1 Kilo	22,30
--------	--------------------	-------

Die einzelnen Granucol®-Typen sind Aktivkohle-Pellets pflanzlichen Ursprungs. Granucol® wird aus Aktivkohlepulver mit entsprechend unterschiedlicher innerer Oberfläche, also spezifischer Adsorptionskapazität, hergestellt. Das spezielle Herstellungsverfahren sorgt zudem für eine hervorragende Verteilung der einzelnen Pellets.

- Selektiv reagierende Aktivkohle
- Anwendung: Bier, Saft, Wein und Spirituosen
- Behandlungsziel: Zur Adsorption von unerwünschtem Fehlgeschmack und Fehlgeruch



Filtraferm Spiri Aroma

Selektionierter aktiver Hefestamm der Art *Saccharomyces cerevisiae* zur Direktbeimpfung der Brennmaischen. Zur Vergärung von Brennmaischen, diese Gäraromen bleiben auch während der Destillation stabil und gehen in das Destillat über. FILTRAFERM SPIRI AROMA verfügt über gute Endvergäreigenschaften, sie ist alkoholtolerant. Die Idealtemperatur am Beginn der Gärung ist zwischen 10°C – 15°C. Ein Gärstart unter 10°C ist ohne weiteres möglich, da FILTRAFERM SPIRI AROMA auch über gute Kaltgäreigenschaften verfügt. Eine höhere Temperatur während der Gärung bedeutet jedoch bessere Aromaausbeute! FILTRAFERM SPIRI AROMA erzeugt wenig Gärnebenprodukte, und die Destillate aus dieser Vergärung zeigen ein sauberes und angenehmes Geschmacksbild mit hoher Aromafülle.

Nr.	Bezeichnung	€
N11330	Hefe Filtraferm Spiri Aroma 125 gr.	8,70



N11331	Hefe Filtraferm Spiri Aroma 500 gr.	37,70
--------	-------------------------------------	-------



N11148	Hefe Filtraferm C 500 gr.	30,84
--------	---------------------------	-------

Besonders aktiver Hefestamm der Art *Saccharomyces cerevisiae* zur Direktbeimpfung,

Robuste Gärhefe mit guten Kaltgäreigenschaften und sehr guter Aromastabilität bei Obstweinen.



N11131	Hefe Filtraferm C Aroma 500 gr.	41,90
--------	---------------------------------	-------

Filtraferm C-Aroma (*Saccharomyces cerevisiae*) ergibt eine stabile und hohe Aromafülle und –ausbeute, sehr gut geeignet für stark vorgeklärte Moste und tiefe Gärtemperaturen. Die Aromafülle ist von komplexer Struktur in Verbindung mit großer Fülle und Dichte (hohes mouthfeeling). Gegenüber dem BSA ist das Verhalten neutral.



Hefe Lalvin EC 1118

Für Grüne Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Sektgrundwein, ... Ideal für klassische und sortentypische Weißweine. Durch die starke β -Glucosidaseaktivität werden traubeneigene Aromen gut freigesetzt. Einsatz für klassische Weißweine, Rosé und für die Versektung. • Gärtemperatur: 13–18°C • Gärstärke: hoch • Nährstoffbedarf: gering

Nr.	Bezeichnung	€
N10173	Hefe Lalvin EC 1118 125 gr.	17,90



N10174	Hefe Lalvin EC 1118 500 gr.	45,10
--------	-----------------------------	-------



N11999	Hefe Filtraferm Grüner Veltliner 500 gr.	43,60
--------	--	-------

Für sortentypische, elegante Veltliner. Die Veltlinerhefen für den klassischen, würzigen Grünen Veltliner, sehr robuste Hefe mit gleichmäßigem und nicht zu stürmischem Gärverlauf und geringer Bockserneigung.

- Gärtemperatur: 16–21°C
- Gärstärke: mittel
- Nährstoffbedarf: mittel



Hilfsmittel

Nr. Bezeichnung €
N12130 Hefe Oenoferm C2 500 gr. 29,90

Oenoferm® C2 ist eine äußerst vielseitige Hefe, die sich ideal für Substrate auf Frucht-, Trauben- und Stärkebasis eignet. Diese Sorte gewährleistet die Gärung auch unter schwierigen Bedingungen. Eine hohe Alkoholtoleranz und ein moderater Nährstoffbedarf zeichnen seine Eigenschaften aus.

- Alkoholtoleranz: 16,0 Vol.-%
- Gärtemperatur: 14–38 °C
- Einfluss auf BSA: Neutral
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Saubere Gärung von Apfelweinbasis, Obstmaische, Traubenmost, Getreidemaische, Würze
- Aromaprofil Geringe Bildung von Aromakomponenten
- Schnelles Einsetzen der Gärung
- Gute Anpassung an Medien mit hoher Stammwürze
- Durch zusätzliche Nährstoffzufuhr wird eine höhere Alkoholausbeute erzielt



N10842 Hefe Oenoferm Freddo 500 gr. 34,90

Oenoferm Freddo ist ein *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*-Hefestamm, der für frische und fruchtige Weine verwendet wird. Er betont typische Sortenmerkmale und ausgeprägte Zitrusnoten.

- Alkoholtoleranz: 15,0 Vol%
- Gärtemperatur: 10 °C möglich / 13 - 17 °C empfohlen
- Einsatzbereich: Weiß-, Rose- und Schaumweine
- Aromaprofil: Zitrus- und Grapefruitnoten
- Betont sortentypisches Aroma



N12208 Hefe Oenoferm Icone 500 gr. 44,90

Oenoferm® Icone produziert Rotweine, die zur Reifung bestimmt sind. Dieser Stamm gewährleistet eine ordnungsgemäße Gärung auch unter anspruchsvollen Bedingungen. Eine geringe SO₂-Produktion und eine erhöhte Freisetzung von Polysacchariden unterstützen komplexe, ausgewogene und abgerundete Weine mit großem Potenzial.

- Alkoholtoleranz: 16,5 Vol.-%
- Gärtemperatur: 18-33 °C empfohlen
- Einfluss auf BSA: Fördernd
- Stickstoffbedarf: Niedrig
- Anwendung: Alle Premium-Rotweine
- Aromaprofil: Komplexes Aroma von roten und dunklen Beeren
- Eigenschaften: Geringe SO₂-Produktion; Bewahrt und stabilisiert die Farbe; Verbessert die Alterungsfähigkeit



N12132 Hefe Oenoferm wild & pure 500 gr. 54,90

Oenoferm wild & pure ist eine besondere Hefe. Es kombiniert Ein speziell ausgewählter Stamm von *Torulaspora delbrückii* wurde mit einem neuen *Saccharomyces*-Stamm kombiniert. Während die wilde Hefe alle Vorteile der spontanen Gärung mit sich bringt, arbeitet der reguläre Stamm leise im Hintergrund und garantiert eine vollständige Gärung ohne Fehleraromen. Mit Oenoferm® wild & pure ist es möglich, einen deutlich anderen Stil zu erreichen oder hervorragende Verschnittoptionen in Rot-, Rosé- und Weißweinen zu schaffen.

- Alkoholtoleranz: 14,0 Vol%
- Gärtemperatur: 16 - 20 °C weiß und rose / 25 - 33 °C rot
- Aromaprofil: Erhöhte Frucht / Erhöhtes Mundgefühl / Einzigartiger Weinstil
- Verbesserte Mono-Terpene und Bildung fruchtiger Ester
- Hervorragende Mischungsmöglichkeiten



Nr. Bezeichnung €
N10844 Hefe Oenoferm X - thiol F3 500 gr. 39,90

Oenoferm® X-thiol ist eine von Erbslöh ausgewählte GMO-freie Hybridhefe. Sie besitzt eine hohe Gärkraft und bringt das wahre Potenzial der thiolischen Komponenten zum Vorschein.

- Alkoholtoleranz: 16,0 Vol.-%
- Gärtemperatur: <15 – 22 °C
- Einfluss auf BSA: Neutral
- Stickstoffbedarf: Niedrig – Mittel
- Anwendung: Ausdrucksstarke Weine
- Aromaprofil: Exotische Früchte (Cassis, Grapefruit, Buchsbaum)
- Sehr geringe Bildung von SO₂ und H₂S



N10845 Hefe Oenoferm X-treme 500 gr. 40,90

Oenoferm X-treme ist eine gentechnikfreie Hybridhefe, die von Erbslöh ausgewählt wurde. Es ist außerordentlich stark und beständig gegen niedrige Temperaturen. Das individuelle Aroma wird gefördert, mit Betonung auf Mineralität, mit gut integrierten aromatischen Komponenten.

- Alkoholtoleranz: 17,0 Vol %
- Gärtemperatur: 10 - 17 °C
- Einsatzbereich: Intensive Weiß- und Rose- und Schaumweine
- Aromaprofil: Knackiger, frischer Gaumen // Blumige und mineralische Noten / Starke Sortenausprägung
- Geeignet für Neustarts und schwierige Gärungen
- Geeignet für die direkte Inokulation ohne vorherige Flüssigkeitszufuhr



N10170 IOC 18-2007 Spezialhefe 500 gr. 43,52

Für fruchtige, frische Obstmaischen und -Weine. Respektiert Sorten- und Gebietscharakter des Obstes.

Geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten die SO₂ abbinden. Das fruchteigene Bukett wird gefördert ohne Bildung von Estern.

- Gärtemperatur: 12-20 °C
- Gärstärke: hoch
- Nährstoffbedarf: gering



N10169 IOC B 3000 Spezialhefe 500 gr. 45,40

Für körperreiche, komplexe, würzig-mineralische Obstweine mit Sortentypizität, sowie zur Vergärung von Obstmaischen für mehr Struktur.

Fördert Mouthfeel und reife Fruchtaromen, gute Eignung zur Feinhefelagerung, keine Neigung zu reduktiven Aromen.

- Gärtemperatur: 18-21 °C
- Gärstärke: hoch
- Nährstoffbedarf: mittel



N10171 IOC Fizz+ Spezialhefe 500 gr. 44,60

Aufgrund der starken Bildung von Gärungs- und Fruchtestern ist dieser Hefestamm besonders für blumig aromatische Maischen und Obstweine geeignet. Gärstark und Temperaturtolerant.

- Gärtemperatur: 15-20 °C
- Gärstärke: hoch
- Nährstoffbedarf: gering



N11806 IOC Hefenährsalz 20 Kilo 256,00

IOC Hefenährsalz dient zur Versorgung der Hefe mit Stickstoff und Vitamin B1.



Hilfsmittel

Nr.	Bezeichnung	€
N11935	IOC Infini Twice 500 gr.	45,90
	IOC Infini TWICE fördert die Bildung von exotischen Fruchtaromen und guter Aromadichte am Gaumen.	
	- Moderate Gärgeschwindigkeit, Temperaturanstieg zu Gärnde hin empfohlen. - Gärtemperatur: 18-23°C - Gärstärke: mittel - Nährstoffbedarf: mittel	
N12194	IOC Cupfercitrat 500 gr.	51,70
	IOC Cupfercitrat ist hoch aktiv gegen Bockser. Das Produkt ist besonders effizient gegen hartnäckige Bockser, die sich mit der klassischen Behandlung mittels Kupfersulfat nur schwer entfernen lassen. Die als Trägermaterial verwendeten inerten Silikate fördern katalytisch die Beseitigung der Schwefelverbindung im Wein und sorgen für eine saubere Sedimentation. Durch die effektivere Wirkung von IOC Cupercitrat im Vergleich zu Kupfersulfat wird weniger Kupfer in den Wein eingebracht.	
	Cupfercitrat darf im Bio-Weinbau verwendet werden!	
	- Entfernung von H₂S Bocksern - Entfernung von Mercaptan - Entfernung von Disulfiden - Entfernung anderer Schwefelverbindungen	
N11709	IOC Poly-Kasilat 500 gr.	32,90
	POLY KASILAT ist eine Kombination von hochwirksamen Schönungsmitteln wie Caseinat, Silikat und PVPP zur Entfernung von geschmacklich negativen Gerb- und Bitterstoffen.	
	POLY KASILAT wird zur Behandlung von Weinen aus botrytisfaulem Lesegut oder bei Weinen mit erhöhtem Gerbstoffanteil (zu harte Traubenverarbeitung) angewendet.	
IOC Saft- & Maischeenzym flüssig		
IOC Saft- und Maischeenzym ist ein flüssiges Pektinasepräparat, welches speziell zur Verbesserung der Pressbarkeit und der Saftklärung bei der Traubenverarbeitung sowie für die Brennmaischeverflüssigung entwickelt wurde. IOC Saft- und Maischeenzym beinhaltet ein breites Spektrum von Pektinasen sowie die natürliche Nebenaktivität von Hemicellulasen und Cellulasen. Diese Aktivitäten führen zu einem verbesserten, erleichterten Saftablauf und dadurch zu höheren Presskapazitäten. Ebenso wird die Saftausbeute erhöht und die Trubabscheidung verbessert und beschleunigt.		
Nr.	Bezeichnung	€
N10806	IOC Saft- u. Maischeenzym flüssig 0,25 Liter	21,00
N10218	IOC Saft- u. Maischeenzym flüssig 1 Liter	53,00
N10220	IOC-Hefenährsalz 1 Kilo	15,10
	IOC Hefenährsalz dient zur Versorgung der Hefe mit Stickstoff und Vitamin B1. Je nach Dosagehöhe in 1 bis 3 Teilgaben dosieren (max. 30 g/hl je Gabe). Bei der Vergärung von nährstoffarmen und stark geklärten Mosten oder auch Obstmaischen wirkt sich der Zusatz positiv auf den Gärverlauf und die Sensorik aus.	



Nr.	Bezeichnung	€
N10176	IOCym Arom 100 gr.	42,30
	IOCym Arom ist eine Enzymzubereitung mit pektolytischen und β -glucosidischen Aktivitäten. IOCym Arom fördert die Freisetzung von aromatischen Verbindungen aus deren Vorläufersubstanzen in Maischen. Die Intensitätssteigerung ist abhängig von dem vorhandenen Aromapotentiale. Die an den Zucker gebundenen Aromastoffe werden freigesetzt.	



IOCym Clarflot

IOCym ClarFlot ist ein konzentriertes, pulverförmiges, pektolytisches Enzym zur Verbesserung der Mostklärung durch Sedimentation oder Flotation. Durch den Abbau der Pektinfraktionen wird auch die Filtrierbarkeit des Saftes deutlich verbessert.

Nr.	Bezeichnung	€
N10794	IOCym ClarFlot 500 gr.	103,00



N10205	IOCym Clarflot 100 gr.	24,20
--------	------------------------	-------



N10208	IOCym Red 100 gr.	22,60
	IOCym Red ist ein hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat für die Mazeration- und Extraktionsunterstützung bei sämtlichen rotbeerigen Früchten.	



Durch das breite Wirkungsspektrum von IOCym Red werden nicht nur die organoleptischen Eigenschaften, sondern auch die Aromaintensität und die Filtrierbarkeit der Weine verbessert.

N10207	IOCym SurLies 100 gr.	42,30
	IOCym SurLies dient zur enzymatischen Unterstützung des Hefeaufschlusses und der Verbesserung der Filtrationsleistung bei Weinen.	



N10206	IOCym White 100 gr.	31,70
	IOCym White ist ein konzentriertes Enzympräparat mit ausgewählten pektolytischen Eigenschaften für die Intensivierung und Verkürzung der Maischestandzeit bei Obstmaischen. Pressbarkeit und Ausbeute werden durch IOCym White deutlich erhöht. Durch die β -glucosidasische Nebenaktivität werden sortentypische Aromen aus der Frucht intensiver ausgelaut. Durch den Einsatz kann die Maischestandzeit verkürzt werden, was vor allem bei warmer Lesewitterung ein Vorteil ist.	



Hilfsmittel

Kieselgur

Kieselgur-Filtration ist eine weitverbreitete Methode zur Klärung von Flüssigkeiten, insbesondere von Wein. Dabei wird der Wein durch eine Schicht von Kieselgur (Diatomeenerde) geleitet, um unerwünschte Partikel und Mikroorganismen zu entfernen. Kieselgur besteht aus den fossilen Überresten von Diatomeen, mikroskopisch kleinen Algen. Diese Erde hat eine hochporöse Struktur, die als ausgezeichnetes Filtermedium dient. Die Partikel im Wein bleiben in den Poren des Kieselgurs hängen und führen zu einem klaren Endprodukt.



Nr.	Bezeichnung	Typ	Menge	€
N10809	Kieselgur CBR 3	Media / Fein	20 Kilo	49,20
N10808	Kieselgur DIC B	Super / Mittel	25 Kilo	61,50
N10807	Kieselgur DIC	Spezial / Grob	25 Kilo	69,00

N11150 Klar-Sol Super 10 Kilo 65,64

- Saures Spezialkieselsol von milchig-weißem Aussehen
- Anwendung: Wein, Fruchtsaft, Fruchtwein und andere Getränke
- Behandlungsziel: Zur Klärung der Behandlung von Getränken
- Es kann zu einer vorübergehenden Agglomeration kommen, die zu einer leichten Verdickung des Produkts führt



N11805 Lalvin BM 4 x 4 500 gr. / Rotweinehefe 46,40

Fördert durch die Freisetzung von Mannoproteinen eine weiche und runde Tanninstruktur mit gutem Mouthfeel und einer Verbesserung der Farbstabilität. Betont die reifen Fruchtnoten. Für Barriqueausbau gut geeignet.

- Gärtemperatur: 24–30°C
- Gärstärke: hoch
- Nährstoffbedarf: mittel
- Für Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt



N12214 Lalvin R2 500 gr. / Weißweinehefe 42,90

Intensive Aromafreisetzung und Fruchtesterbildung bei der Gärung. Für kräftige aromatische Weine. Für Kaltgärung geeignet

- Gärtemperatur: 15–22°C
- Gärstärke: stark
- Nährstoffbedarf: mittel



N11658 LittoFresh Origin 1 Kilo / Erbsenprotein 25,69

Phytoprotein mit spezifischen Flokulationseigenschaften und erhöhter Reaktivität gegenüber Phenolen.

Zum Anwenden bei Weiß- und Rosé-Most, White, Rosé- & Rotweinen.

Ziel ist die Klärung und Feinung von Mästen & Wein.

- Hypoallergen
- Ebenso wirksam wie Produkte mit Casein
- Hohe Reinheit gewährleistet eine optimale organoleptische Neutralität im Wein.



N10797 Most - Kasilat 10 Kilo 325,00

Most-Kasilat Mostbehandlung zur selektiven Entfernung von unerwünschten Phenolen mit guter Entschleimungswirkung und kompaktem Trubdepot. Pulverförmige „MOSTGELATINE“ auf Basis von Gelatine, Casein und Silikat.



Most - Kasilat spezial

Durch die hohe Wirksamkeit der einzelnen Komponenten von Mostkasilat Spezial wird der Gehalt an unerwünschten Phenolen gesenkt. Durch den Gehalt an PVPP werden vor allem auch oxidierte Phenole entfernt. Die enthaltenen Silikate bewirken eine gute Entschleimung mit einer Verdichtung des Trubes. Dadurch werden die Verlustmengen beim Entschleimen reduziert.



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N10179	Most - Kasilat spezial	1 Kilo	41,30
N10798	Most - Kasilat spezial	10 Kilo	343,00

Mostgelatine

Mit der Mostgelatine ist es gelungen, eine den vielfältigen Anforderungen gerecht werdende Mostgelatine herzustellen. Da Kaseinat vor allem die Bitterstoffe der Katechine entfernen kann, werden also nicht nur die Gesamt-Polyphenole reduziert, sondern auch spezifisch die Katechine.



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N10199	Mostgelatine	1 Kilo	13,20
N10200	Mostgelatine	10 Kilo	110,00
N10201	Mostgelatine	25 Kilo	248,00

NaCalit PORE-TEC

NaCalit® PORE-TEC ist der granuliert Na-Ca-Bentonit für höchste Qualitätsansprüche in der Getränketechnologie. • Granuliert nach der PORE-TECHnologie. • Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. • Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität. • Beste Flockungs-, Adsorptions und Klärwirkung. Auch bei Problemfällen effektiv.



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N10788	NaCalit PORE-TEC	1 Kilo	5,60
N10789	NaCalit PORE-TEC	20 Kilo	67,80

Natronlauge 1 n

Für die Anhebung des pH-Wertes von Brennmaischen oder Rohbränden direkt vor der Destillation. • Geschwefelte Brennweine und Rückstände der Weinbereitung, schwefelstichige Rohbrände und leicht essigstichige Obstbrennmaischen ergeben nach einer Anhebung ihres pH-Wertes auf 5,5–5,7 direkt vor der Destillation häufig fehlerfreie, ansprechende Destillate. • Die dafür erforderliche Dosierung an Natronlauge muss unbedingt im Vorversuch ermittelt werden.



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N11732	Natronlauge 1 n	250 ml	13,20
N10468	Natronlauge 1 n	1000 ml	35,50

Hilfsmittel

PH-Senker

Der Zusatz von Erbslöh pH-Senker schützt die Maische vor bakteriellen Infektionen. Dadurch werden Mindererträge und Qualitätsverluste im Destillat vermieden. • Ausgewogene Kombination von Zitronensäure und Milchsäure • Anwendung: Destillieren von Maischen • Behandlungsziel: Schützt die Maische vor bakteriellen Infektionen • Die Verwendung ersetzt vollständig die gefährliche konzentrierte Schwefelsäure • Unterdrückung unerwünschter Mikroorganismen, wie Essig-, Milch- und Buttersäurebakterien • Unterstützt die saubere Gärung • Optimierte Entfaltung der fruchtigen Aromen und Bouquets

ERBSLÖH



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N11408	PH-Senker	1 Kilo	13,90
N11407	PH-Senker	10 Kilo	46,70

RTK-Sucraisin

RTK wird aus Traubenmost gewonnen, wobei alle „Nicht-Zuckerstoffe“ entfernt werden. Daher ist es völlig neutral und verändert den Charakter ihres Weines beim Einsatz zur Aufbesserung oder Restsüßverleihung nicht. • Nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. • Konzentration: 63 - 65 °BRIX • Zucker pro l: 850 - 880 g • Dichte: 1,3248 • 115 ml/hl ergeben eine Restzuckerhöhung von ca 1 g/l



Nr.	Bezeichnung	Menge	€
N10474	RTK-Sucraisin	10 Liter	131,00
N11594	RTK-Sucraisin 20 L	20 Liter	237,00

N12215 Lalvin Ruby 500 gr. / Rotweinhafe 46,00

LALVIN Ruby™ ist ein neuer gärsicherer Hefestamm, welcher sich durch ein hohes Potential zur Freisetzung fruchtiger Thiole in Rotweinsorten auszeichnet. LALVIN Ruby™ fördert das Geschmacksprofil von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere, Pflaume und Gewürze.



- Gärtemperatur: 18-28°C
- Gärstärke: stark
- Nährstoffbedarf: mittel
- Geeignet für die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Schwefel - Reagenz

Reagenz für Titrofix Geräte zur Bestimmung der freien SO₂.



Nr.	Bezeichnung	Typ	Menge	€
N12174	Schwefel - Reagenz	11	500 ml	19,50
N11719	Schwefel - Reagenz	22	500 ml	27,80
N11720	Schwefel - Reagenz	33	500 ml	23,90
N11721	Schwefel - Reagenz	44	500 ml	23,50
N12173	Schwefel - Reagenz	55	500 ml	20,50

Nr.	Bezeichnung	€
N10241	TM Bipur 6 Kilo	34,40

Reinigungsmittel mit Aktivchlor für Brauereien und Mälzereien.

TM BIPUR ist ein CIP-fähiges Reinigungsmittel für Schläuche, Leitungen, Behälter, Füller u. Ä. in Brauereien und Getränkeabfüllbetrieben.

TM BIPUR ist besonders für die sichere Entfernung von Gerbstoffbelägen und Hopfenharzen geeignet.

TM Tartarex

Nr.	Bezeichnung	€
N10239	TM Tartarex 6 kg	32,70
N11931	TM Tartarex 25kg	118,50



TM Säureschutz

Der Zusatz von TM BRENNEREI SÄURESCHUTZ bietet Schutz vor bakteriellen Infektionen (Essig-, Milchsäure, Buttersäurebakterien). Ausbeuteverluste und Qualitätseinbußen werden vermieden. Gleichzeitig wird eine reintonige Vergärung gesichert, wobei die Aktivität der Reinzuchtheife nicht beeinflusst wird. Die Ausbildung fruchtiger Geruchs- und Geschmackstoffe wird optimiert.



Nr.	Bezeichnung	Gebinde	€
N11823	TM-Säureschutz	1 Kilo	13,50
N11822	TM-Säureschutz	6 Kilo	49,90

N11801 TM-WS 300 6 Kilo 53,21

Saurer Bierstein-Löser auf Phosphorsäure-Basis.

- effektive Kalk- und Bierstein Entfernung
- beseitigt alkalisch-lösliche Beläge und Verschmutzungen
- zur Anwendung im Bedarfsfall



N12105 Topizym - Spezialenzym 1 Liter 199,00

Zur Verflüssigung und Verzuckerung von Topinamburmaischen.

- zügige Verflüssigung
- sehr gute Wirksamkeit auch bei Vergärung unter Säureschutz bei pH 3
- zulässig auch für EU-Bio



Hilfsmittel / Fermentiergläser

Trenolin Bouquet PLUS

Die β -Glykosidase-Aktivität von Trenolin® BouquetPLUS kann in der Maische, im Most und im Wein eingesetzt werden. Aufgrund der zuckertoleranten β -Glykosidase-Aktivität kann Trenolin® BouquetPLUS bereits vor der alkoholischen Gärung zur Freisetzung von Aromavorläufern eingesetzt werden. Pektinase mit β -Glykosidase-Aktivität Anwendung: Maische, Most & Wein Behandlungsziel: Freisetzung von an Glukose gebundenen Aromavorläufern Eigenschaften: Freisetzung von Aromastoffen aus Weintrauben Freisetzung von verschiedenen Terpenen Breites Einsatzspektrum, das zu einer gezielten und optimierten Steigerung der Fruchtigkeit führt

ERBSLÖH



Nr.	Bezeichnung	Gebinde	€
N1217	Trenolin Bouquet PLUS	100 gr.	18,90
N1219	Trenolin Bouquet PLUS	1 Kilo	141,24

Urgesteinswasser

Es entspringt aus dem tertiären Urgesteinmassiv der Region Mühlviertler Alm. Es handelt sich um ein besonders mineralstoffarmes Quellwasser zum Einstellen der Trinkstärke bei Destillate und Edelbränden, bietet optimale Werte zum Brauen von Bier & sorgt für ein perfektes Aroma bei Kaffee und Tee. In der Kaffeemaschine & im Bügeleisen würde es damit zu keiner Verkalkung mehr kommen. Gesamthärte: 1,1° dH / laborgeprüft



Nr.	Bezeichnung	Gebinde	€
N10105	Urgesteinswasser	5 Liter	4,40
N10106	Urgesteinswasser	10 Liter	8,70

N10022	Vaselinöl 1 Liter	9,60
Medizinisch reines Vaselinöl in Lebensmittelqualität zur Verwendung in Saftfässern.		



N11152	Vita Drive F3 1 Kilo / Hefenährstoff	46,19
--------	--------------------------------------	-------

VitaDrive® schützt und stimuliert die Hefe während der Rehydrierung und erhöht die Fitness der Hefe für die Gärung.

- Unterstützung des Hefemetabolismus und des Wachstums
- Erhöhung der Gehalte an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Sterolen und
- Verbesserung der Widerstandskraft gegen osmotischen Schock
- Verbesserung der Alkoholtoleranz
- Erhöhung der Überlebensrate am Ende der Gärung
- Schutzwirkung für Aromen und Farbe
- Verbesserung des sensorischen Weinprofils
- Reduzierung des SO₂-Bedarfes
- Verbesserung der Aufnahme von Stickstoffverbindungen
- Verhinderung der Bildung unerwünschter Komponenten (H₂S)
- Adsorption toxischer Verbindungen (Bindung von kurzkettigen
- Fettsäuren/Pestizide/Herbizide/Ochratoxin A/ Schwermetalle)
- Verminderung der Bitterkeit des Weines und Verbesserung des Mundgefühls
- Inaktive Hefe, Hefezellwände (30 %), Diammoniumhydrogenphosphate (1 %).



Nr.	Bezeichnung	€
N11497	Kornbrand „Premium“ 500 gr.	46,00

Kornbrand „Premium“ ist eine besonders aktive Trockenreinzuchtheife vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae*. Die speziellen Eigenschaften von Kornbrand Premium fördern die optimale Vergärung von Getreide- und Kartoffelmaischen. Durch zügige Vergärung werden hohe Alkoholausbeuten sicher gestellt. Die überdurchschnittliche Temperaturtoleranz bis 40°C bietet sichere Gärleistungen auch bei erhöhten Maischetemperaturen. Die hohe Alkoholverträglichkeit von bis zu 15% ermöglicht die Fermentation extraktreicher Maischeansätze bzw. die Reduktion des Prozesswassers.



Anwendungsgebiete:
Geeignet zur Vergärung von Maischen aus Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Triticale, Dinkel, Mais, Reis, Hirse und Kartoffeln.

N11426	Essigmutter	15,00
--------	-------------	-------

Durch Umwandlung des Alkohols wird aus einem leichten Trauben- oder Obstwein (nicht mehr als 10 Vol.%, sonst mit Wasser verdünnen) Essig hergestellt. Der Ausgangswein sollte nicht oder nur leicht geschwefelt sein. Unter guter Belüftung wird bei einer Temperatur von 25 – 30°C angesetzt. 100 ml reichen für 1 Liter Wein. Nach der Umwandlung reicht dieser Ansatz für 10 Ltr. Wein.



Fermentiergläser 1.400 ml

Fermentieren Sie Gemüse und Obst auf einfache Weise. Abmessungen im Detail: 11,8 x 11,8 x 27,5 cm



Nr.	Bezeichnung	Farbe	€
N12032	Fermentierglas Veggie - Kefirko	Gelb	39,50
N12033	Fermentierglas Veggie - Kefirko	Rot	39,50
N12028	Fermentierglas Kefirko	Blau	36,00
N12029	Fermentierglas Kefirko	Grün	36,00

N12136	Gärei Fermentegg 250 Liter	498,00
--------	----------------------------	--------

Das Gärei ist für die Vergärung von Wein, Bier und Most geeignet. Fans und Anhänger der Vergärung im Ei sagen, die Vergärung verläuft spontaner und die Weine und Biere werden vielschichtiger und filigraner. Testen Sie es und finden Sie es selbst heraus! Die Sauerstoffpermeabilität des lebensmittelechten Kunststoffes erlaubt einen gleichmäßigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Prozess der Gärung und Reifung. Nach der Vergärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.

• B 76 x H 120 cm



N11894	Joghurt Kultur 3 Beutel	14,90
--------	-------------------------	-------

Joghurt kann man ganz einfach zu Hause selbst herstellen und so auch selbst bestimmen wie viel Zucker oder Früchte enthalten sind. Joghurt liefert Calcium, Magnesium, Eiweiß und Vitamine A und D.

• 1 Beutel für ca. 70 L Milch
• Kann 3 - 4 Monate als Starter verwendet werden



Hilfsmittel

Nr.	Bezeichnung	€
N11892	Lab flüssig 50 ml	9,90

Nach der Pasteurisation wird der Milch Lab und/oder Milchsäurebakterien hinzugefügt, damit die Milch gerinnt und die Gallerte entsteht aus der in weiterer Folge der Käsebruch entsteht.

Bereits Aristoteles hat es gerühmt - das Lab! Es spaltet das Milchkasein damit die Milch eindickt ohne dabei sauer zu werden. Somit ist es eine unverzichtbare Zutat in der Käseherstellung. Fast alle bekannten Hart- und Schnittkäsearten benötigen Lab, aber auch Frischkäse kann, kombiniert mit Milchsäurebakterien, Lab enthalten. 150 IMCU/ml (+/- 10 %)



Milchsäure 80%

Milchsäure ist eine Lösung mit einem Gehalt von mind. 80 % Klare, leicht viskose Flüssigkeit, farblos bis schwach gelblich. Die Milchsäure zählt neben der Citronensäure und Apfelsäure zu den Genußsäuren (Fruchtsäuren). In der Natur kommt sie besonders in Milchprodukten in L-Form mit geringen Anteilen der D-Form vor. Das gleiche Gemisch stellt auch die vorliegende Milchsäure dar. Milchsäure hat einen arteiligen Säuregeschmack und dient bei der Zugabe zu Wein (Most) und anderen Lebensmitteln als geschmacklicher Gegenpol zur Zitronen- und Apfelsäure. Sie bietet, durch ihre dem menschlichen Organismus sehr angenehme Säuerung, eine ideale Harmonisierung zu den beiden oben genannten Säuren.



Nr.	Bezeichnung	Gebinde	€
N10189	Milchsäure 80%	1 Kilo	13,90
N10190	Milchsäure 80%	25 Kilo	223,00

N12158	Sauerteig Fermentierglas 900 ml	35,60
--------	---------------------------------	-------

Egal, ob Sie ein erfahrener Bäcker sind oder gerade erst Ihre Sauerteigreise beginnen, der Kefirko-Fermenter bringt Einfachheit, Qualität und tadellosen Teiggeschmack in Ihre Küche! Machen Sie jedes Mal den perfekten Sauerteigstarter! Fügen Sie einfach die Zutaten hinzu, stellen Sie die gewünschte Fermentationsmethode ein und genießen Sie den Duft von frischem Sauerteig, der Ihre Küche erfüllt.



N12057	Activit 20 Kilo	42,00
--------	-----------------	-------

- Granulierter Calcium-Natrium-Bentonit
- Anwendung: Saft, Traubensaft und Wein
- Behandlungsziel: Intensive und selektive Adsorption von Proteinen und Kolloiden
- Erhöht das reduktive Potenzial Effektive Klärung auch bei hohen pH-Werten
- Hohes Trubverdrichtungsvermögen



Apfelpektin



Nr.	Bezeichnung	Gebinde	€
N11369	Apfelpektin	1 Kilo	44,00
N10712	Apfelpektin	5 Kilo	237,00

Nr.	Bezeichnung	€
N11412	Beerzym PENTA 10 Kilo	261,48

Beerzym® Penta ist ein flüssiges Spezialenzym für den Abbau von Pentosan und Glucan in Malz, Würze sowie in Jung- und Fertigbier. Der Abbau von Pentosan und β -Glucan führt zu verkürzten Keimzeiten und geringeren β -Glucanmengen im Malz.

- Pilz Pentosanase und β -Glucanase
- Anwendung: Beim Mälzen, in der Würze, im Jungbier und im fertigen Bier
- Behandlungsziel: Für den Abbau von Pentosan und Glucan
- Senkt die Viskosität und verbessert die Filtrierbarkeit, insbesondere bei Bieren, die Rohgetreide oder gemälzten Weizen, Roggen, Hafer oder Mais enthalten



Bentomost

Bentomost spezial eisenarm ist ein speziell aufbereitetes Calcium-Natriumbentonit mit hoher Klärwirkung und hoher Eiweißreduzierung. Auch bei hohen pH-Werten (säurearme und/oder reife Jahrgänge) wirkt BENTOMOST SPEZIAL EISENARM ausgezeichnet. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.



Nr.	Bezeichnung	Gebinde	€
N10182	Bentomost spezial & eisenarm	1 Kilo	6,70
N10793	Bentomost spezial & eisenarm	25 Kilo	68,00

N11855	Bicarbonat 1 Kilo	11,50
--------	-------------------	-------

FILTRA BICARBONAT ist ein Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung von Wein. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen.



N12036	BIO Milchkafir Körner 1 gr. (dehydriert)	14,90
--------	--	-------

Milch-Kefirkörner sind lebende Kulturen, die zur Herstellung von Milchkafir benötigt werden.

Diese Kulturen sind bei richtiger Pflege wieder verwendbar.

Die Kefirkörner bestehen aus Proteinen, Polysacchariden und eine Mischung verschiedener Arten von Mikroorganismen wie Hefen, aroma- und milchsäurebildenden Bakterien, die sich für den Menschen als sehr vorteilhaft erwiesen haben.



N12160	BIO Starter Kultur für Sauerteig 15 gr.	12,70
--------	---	-------

Getrockneter Starter, hergestellt aus frischen, hochwertigen natürlichen Zutaten.

Der Sauerteigstarter wird sorgfältig zubereitet, um seine Integrität und Vitalität zu bewahren.

Hergestellt aus der natürlichen Hefe und Milchsäurebakterien im Mehl, enthält jede Packung ruhendes Leben und ist bereit, mit Wasser erweckt zu werden.



Hilfsmittel

Nr. **Bezeichnung** €

N12037 BIO Wasserkefir Körner 5 gr. **13,90**

(dehydriert)
Wasser-Kefirkörner sind lebende Kulturen, die zur Herstellung von Wasserkefir benötigt werden. Diese Kulturen sind bei richtiger Pflege wieder verwendbar.
Die Kefirkörner bestehen aus Proteinen, Polysacchariden und eine Mischung verschiedener Arten von Mikroorganismen wie Hefen, aroma- und milchsäurebildenden Bakterien, die sich für den Menschen als sehr vorteilhaft erwiesen haben.



N10829 Blankasit 10 Kilo **59,60**

N11177 Distizym FM-Top 1 Kilo **110,76**

Mit erhöhtem Mazerationseffekt für einen optimalen Aufschluss von Brennmaischen aus hartschaligen Früchten und Wurzeln, wie z.B. Äpfel, Quitten und Topinambur.

- Hochkonzentriertes, flüssiges, pektolytisches Enzympräparat
- Anwendung: Pürees aus hartschaligen Früchten und Wurzeln, wie Äpfel, Quitten und Topinambur
- Behandlungsziel: Mazerationseffekt für eine optimale Verdauung der Maische
- Lockerung und Auflösung der Zellschicht der Frucht durch Mazeration des Fruchtfleisches
- Rascher Abbau aller Pektine, was zu einer schnellen Verflüssigung der Maische führt
- Verbesserte Pumpbarkeit und Rührbarkeit der Maische
- Optimale Endvergärungsgrade und Alkoholausbeute
- Verstärkung des Fruchtaromas



N12168 Distizym Protacid 10 Kilo **361,80**

Hydrolyse von Proteinen in Peptide und Aminosäuren. Die Haupt-Enzymaktivität basiert auf einer Proteinase (EC.3.4.2x.xx), die aus einem speziell ausgewählten Stamm von Aspergillus niger gewonnen wird.

- Thermotolerantes, säurestabiles Pilzspezialenzym
- Anwendung: Maischen aus mehlhaltigen Materialien
- Behandlungsziel: Für die Alkoholproduktion zum Abbau von Proteinen in der Maische
- Abbau von Proteinen zur Verringerung der Schaumbildung und der Bildung von Schaumkrone
- Verbesserte Stickstoffversorgung der Hefe
- Die verbesserte Nährstoffversorgung ermöglicht eine höhere Alkoholausbeute



N12059 Enzym Alpha 10 kg / Erbslöh **290,40**

- Für den Abbau von Stärke und Dextrinen in einem Temperaturbereich von 12°C bis 65°C.
- Flüssiges hochkonzentriertes Amylase-Enzympräparat
- Anwendung: Alle Erzeugnisse aus Obst und Getreide
- Behandlungsziel: Abbau von Stärke und Dextrinen
- Kombiniert schnelle Freisetzung von Zuckern und zuverlässige Dextrination auch in stark sauren Fruchtsäfte
- Unterstützt die physikalische Solubilisierung von kristalliner Stärke als Voraussetzung für deren Abbau
- Entfernt zuverlässig durch klassische Schönung oder geeignete Filtration



Nr. **Bezeichnung** €

N11815 Enerzyme AMYL 10 Kilo **306,00**

Verflüssigt und dextriniert verkleisterte, aufgeschlossene Stärke in mehlhaltigen Maischen in einem Temperaturbereich von 50–95°C. Die Hauptaktivität beruht auf einer thermostabilen und säuretoleranten α-Amylase (EC.3.2.1.1).

- Bakterielle α-Amylase
- Anwendung: Maischen aus mehlhaltigen Rohstoffen
- Behandlungsziel: Zur Verflüssigung und Dextrinierung von Stärke
- Schneller und zuverlässiger Stärkeaufschluss
- Breiter Temperaturbereich von 50 – 95 °C



N11446 Enerzyme P7 10 Kilo **201,12**

Konzentrierte flüssige Enzymzubereitung (EC. 3.4.2x.xx n.v.1) aus Bacillus subtilis zum Proteinabbau in pflanzlichen Rohstoffen.

- Neutrale bakterielle Protease
- Anwendung: Pflanzliche Rohstoffe
- Behandlungsziel: Proteinabbau in pflanzlichen Rohstoffen
- Erhöhung der Proteinmodifikation während des Maischens
- Freisetzung von Aminosäuren und Peptiden zur Verbesserung der Hefenahrung bei alkoholischen Gärungen
- Verhinderung von verzögerten proteinhaltigen Reaktionen in Getränken und Halbfertigprodukten



N11814 Senfina/Holzfassreiniger 1 Kilo **8,60**

FILTRA-Fassreinigungsmittel „SENFINA“ zum Weingrünmachen neuer und zur Wiederinstandsetzung schimmelter und essigstichiger Fässer.



N11943 Filtra KOH Reinigungsmittel 1 Kilo **18,00**

Durch die Flaschenreinigung mit FILTRA KOH erfolgt keine Wasserenthärtung und es sind keine waschaktiven Substanzen sowie Komplexmittel enthalten.

- Einweichen von Flaschen (Gebrauchsglas) in Bottichen.
- Wichtig ist, dass eine Temperatur von 50°C nicht unterschritten wird
- Tankreinigung und Weinstein entfernen



N10242 Sprühdeseinfektion TM 70 1 Liter **20,80**

- Handliches Desinfektionsspray - lebensmittelecht, Bier-konform
- Konzentrat vor und nach längeren Standzeiten unverdünnt in den Zapfhahn sprühen, nicht nachspülen
- geruchs- und geschmacksneutral nach dem Auftrocknen
- tötet 99% der Keime und Bakterien innerhalb weniger Sekunden bei Zimmertemperatur
- nicht anwenden auf Plexiglas-Oberflächen!
- TM 70 wird unverdünnt angewendet und behält seine Wirksamkeit, solange die Alkoholkonzentration von 30 Vol% nicht unterschritten wird.
- Achtung: Verkauf nur an Gewerbetreibenden!



N10243 TM Kupferreiniger 1 Kilo **27,47**

Saures Reinigungsmittel für Kupfer und Edelstahloberflächen.



N11662 Probierhahn 3/8" Ghidi **34,00**

Bierflaschen / Hilfsmittel

Bierflaschen Braun

Nr.	Bezeichnung	Füllmenge	€	Nr.	Bezeichnung	€
N10577	Bierflasche • für Bügelverschluss • Höhe: 255 mm • Ø: 68,8 mm	0,5 Liter	0,95	N10097	Bierhefe Fermentis SAFALE S-04 11,5 gr. Eine bekannte ALE-ALT- Hefe die sich bestens für alle obergärigen Biere eignet. Universell gut einsetzbar, zeichnet sich durch eine schnelle Gärung mit einzigartigen Sedimentationseigenschaften aus.	4,50
N10578	Bierflasche • für Bügelverschluss • Höhe: 321 mm • Ø: 84,7 mm	1 Liter	2,90	N10098	Bierhefe Fermentis SAFALE US-05 11,5 gr. Diese bekannte amerikanische Hefe ist jetzt als Trockenhefe erhältlich. Sie produziert ein gut ausgewogenes Bier mit niedrigen Diacetylwerten und einem sauberen, frischen Nachtrunk.	4,50
N11006	Bierflasche Long-Neck • Mündung: Kronenkork	0,33 Liter / Braun	0,65	N11333	Bierhefe Fermentis Safale US-05 500 gr. / obergärig Diese bekannte amerikanische Hefe ist jetzt als anstellfertige Trockenhefe auch in Europa erhältlich. Sie produziert ein gut ausgewogenes Bier mit niedrigen Diacetylwerten und einem sauberen, frischen Nachtrunk. Bei dieser Hefe wird von Fermentis der Handelsname auf US-05 umgestellt. Die Hefe ist aber die selbe!	67,90
N12131	Bierhefe BrewMasters FruitAle 03 500 gr. BrewMasters FruitAle ist eine selektierte Trockenhefe der Art Saccharomyces cerevisiae. Bei der Auswahl dieser obergärigen Hefe wurde besonderer Wert auf hohe und starke Dämpfungseigenschaften gelegt.		48,13	N10854	Bierhefe Fermentis SafAle WB-06 11,5 gr. Spezielle Weizenbierhefe, produziert ein mildes, esterartiges und fenolisches Bier.	4,00
	• Alkoholtoleranz: bis zu 8,5 Vol.-% • Gärungstemperatur: 16 - 28°C • Gärungsgrad: 78 - 80 % • Anwendung: Obergärige Biere, für Frucht- und Esterbiere, z. B. Saison, IPA, DIPa, belgische Biere und Fruchtbiere • Ester-Profil Starke, fruchtige Aromen bilden sich bei einer Temperatur von > 22°C • Durch die hohe Anzahl lebensfähiger Zellen wird der Extrakt so schnell wie möglich reduziert und ein hoher Endvergärungsgrad erreicht. • Die Bildung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten wird verhindert.			N11876	Bierhefe Fermentis Saflager S-23 500 gr. Diese Hefesorte wird in vielen westeuropäischen Brauereien verwendet. Sie produziert den besten Lagergeschmack, wenn sie bei niedrigen Temperaturen (10°C-14°C) vergärt. Aber auch bei Raumtemperatur lassen sich mit ihr gute Biere herstellen.	119,90
N11318	Bierhefe Diamond Lager 500 gr.		195,00	N10102	Bierhefe Fermentis SAFLAGER S-23 11,5 gr. Diese Hefesorte wird in vielen westeuropäischen Brauereien verwendet. Sie produziert den besten Lagergeschmack, wenn sie bei niedrigen Temperaturen (10°C-14°C) vergärt. Aber auch bei Raumtemperatur lassen sich mit ihr gute Biere herstellen.	6,40
N11342	Bierhefe Diamond Lager Yeast 11 gr.		5,40		• Sedimentation: hoch • Auch für Biere bis 22° Plato! • Empfohlener Temperatur-Bereich: 9°C-15°C (ideal 12°C).	
N10856	Bierhefe Fermentis S-23 untergärig / 38er Pkg. Diese Hefesorte wird in vielen westeuropäischen Brauereien verwendet. Sie produziert den besten Lagergeschmack, wenn sie bei niedrigen Temperaturen (10°C - 14°C) vergärt. Aber auch bei Raumtemperatur lassen sich mit ihr gute Biere herstellen.		149,00		• Sedimentation: hoch • Auch für Biere bis 22° Plato! • Empfohlener Temperatur-Bereich: 9°C-15°C (ideal 12°C).	



Hilfsmittel

Nr. **Bezeichnung** **€**
N10964 Bierhefe Fermentis Saflager W-34/70 129,90
 500 gr.

Der bekannte Hefestamm aus Weihenstephan wird weltweit bei Hobbybrauern und in der industriellen Brauerei eingesetzt.

Dank der hervorragenden technologischen Eigenschaften, ist dieser Stamm die Nummer 1 bei Lagerbierherstellung.

Saflager W34/70 erzeugt ein dezentes Aromaprofil mit neutralen Noten und macht dadurch einfach Lust auf mehr!

- Sedimentation: hoch
- Endvergärungsgrad: mittel
- Ideale Gärtemperatur: 10-14°C



N10103 Bierhefe Fermentis SAFLAGER W-34/70 7,30
 11,5 gr.

Der bekannte Hefestamm aus Weihenstephan wird weltweit bei Hobbybrauern und in der industriellen Brauerei eingesetzt. Dank der hervorragenden technologischen Eigenschaften, ist dieser Stamm die Nummer 1 bei Lagerbierherstellung.

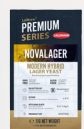
Saflager W34/70 erzeugt ein dezentes Aromaprofil mit neutralen Noten und macht dadurch einfach Lust auf mehr!



N12118 Bierhefe LalBrew Novalager 11 gr. 5,20

Die Lallemend LalBrew Novalager Hefe ist eine neutrale untergärige Hybrid-Lagerhefe (*Saccharomyces pastorianus* Hybrid), die in der Lage ist, in einem Bereich von 10°C bis zu 20°C Gärtemperatur zu fermentieren. Die LalBrew NovaLager™ Hefe zeichnet sich durch eine schnelle Vergärdauer, robuste Gäreigenschaften, einem hohem Vergärungsgrad und gutem Sedimentationsverhalten aus und ist somit bestens für alle Lagerbierstile, aber auch für Cream Ales, Kölsch oder Altbier geeignet. Aroma und Geschmack sind sehr neutral, insbesondere bei niedrigen Temperaturen mit geringer bis mittlerer Esterproduktion und geringen Diacetylwerten. Die Schwefelproduktion ist unterdrückt und führt dazu in allen Temperaturbereichen zu keiner Schwefelwasserstoff (H₂S) Produktion, wodurch kürzere Reifezeiten ermöglicht werden. Zudem ist die Lallemend LalBrew NovaLager Hefe in der Lage, dank Biotransformation Hopfengeschmack und -aroma besonders zu betonen.

- Gärtemperatur: 10-20°C
- Vergärungsgrad: hoch (78 – 84%)
- Sedimentation: hoch
- Alkoholtoleranz: 13% ABV
- Hefeart: hybrid (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces eubayanus*)
- geeignet für:
 - Münchner Helles
 - Export
 - Österreichisches Märzen
 - Pale Ale
 - IPA (American, Cold)
 - Cream Ale
 - Kölsch
 - Alt
 - Wiener Lager
 - Oktoberfestbier
 - Münchner Dunkel
 - Schwarzbier
 - Bockbiere



Nr. **Bezeichnung** **€**
N11317 Bierhefe Munich Classic 500 gr. 194,00

Der Stamm Munich Classic liefert ein ausgewogenes Aroma, bei dem neben Nelken- und Bananennoten auch andere Fruchtaromen wahrzunehmen sind.

Die resultierenden Biere zeichnen sich durch einen abgerundeten und aromatischen Geschmack aus.

- Schneller Start und gleichmäßige Gärung, welche in 4 Tagen bei Temperaturen über 17° C abgeschlossen sein kann.
- Die Gärungsgeschwindigkeit und –Zeit sind abhängig von der eingesetzten Hefemenge der Gärungstemperatur und der Nährstoffqualität der Würze.
- Munich Classic ist ein nicht ausflockender Stamm. Bei der klassischen offenen Gärung kann die Hefe von der Oberfläche abgeschöpft werden. Eine geringe Sedimentation kann durch Kühlen und Schönungsmittel erreicht werden.
- Aroma Geschmack sind balanciert durch fruchtige Ester und aromatischen Noten.
- Munich Classic zeigt zwischen 17 und 22°C gut Gäreigenschaften. Empfohlen wird eine Temperatur von 20°C



N11341 Bierhefe Munich Classic 11 gr. 4,80

Der Stamm Munich Classic liefert ein ausgewogenes Aroma, bei dem neben Nelken- und Bananennoten auch andere Fruchtaromen wahrzunehmen sind.

Die resultierenden Biere zeichnen sich durch einen abgerundeten und aromatischen Geschmack aus.

- Schneller Start und gleichmäßige Gärung, welche in 4 Tagen bei Temperaturen über 17° C abgeschlossen sein kann.
- Die Gärungsgeschwindigkeit und –Zeit sind abhängig von der eingesetzten Hefemenge der Gärungstemperatur und der Nährstoffqualität der Würze.
- Munich Classic ist ein nicht ausflockender Stamm. Bei der klassischen offenen Gärung kann die Hefe von der Oberfläche abgeschöpft werden. Eine geringe Sedimentation kann durch Kühlen und Schönungsmittel erreicht werden.
- Aroma Geschmack sind balanciert durch fruchtige Ester und aromatischen Noten.
- Munich Classic zeigt zwischen 17 und 22°C gut Gäreigenschaften. Empfohlen wird eine Temperatur von 20°C



N11521 Bierhefe Nottingham Ale 11 gr. 3,80

- Die Hefe eignet sich für viele obergärige Biere.
- Kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen werden kann. Hoher Endvergärungsgrad.
- Neutraler bis leicht fruchtiger und esterartiger Geschmack und Aroma.
- Der optimale Temperaturbereich für die LalBrew® Nottingham-Hefe bei der Herstellung traditioneller Sorten beträgt 10°C bis 22°C.
- Bei niedrigerer Temperatur ist es möglich, Lagerbiere in Vollmalzwürze innerhalb von 9 Tagen zu gären.
- Gärgeschwindigkeit, Gärzeit und Atmungsgrad sind abhängig von der Inokulationsdichte, der Hefebehandlung, der Gärtemperatur und der Nährstoffqualität der Würze.



Hilfsmittel / Bierkistendeckel

Nr.	Bezeichnung	€
N11520	Bierhefe Nottingham Ale Yeast 500 gr.	186,00
	- LalBrew Nottingham ist eine Brauhefe englischer Art aufgrund Ihrer hohen Leistung und Vielseitigkeit für eine Vielzahl von Bierstilen geeignet: z.B.: Pale Ales Ambers, Porters, Stouts, Golden Ale, Kölsch, IPA.... - LalBrew Nottingham ist ein relativ neutraler Ale-Stamm, der stresstolerant und somit eine gute Wahl für hohe Stammwürzen und anspruchsvolle Gärbedingungen ist. - Gärtemperatur: 10-22°C - Alkoholtoleranz: 14 ABV - Sedimentation: hoch	
N11959	Bierhefe Nottingham High Performance Ale Trockenhefe 11 gr.	4,90
	- LalBrew Nottingham ist eine Brauhefe englischer Art aufgrund Ihrer hohen Leistung und Vielseitigkeit für eine Vielzahl von Bierstilen geeignet z.B.: Pale Ales Ambers, Porters, Stouts, Golden Ale, Kölsch, IPA.... - LalBrew Nottingham ist ein relativ neutraler Ale-Stamm, der stresstolerant und somit eine gute Wahl für hohe Stammwürzen und anspruchsvolle Gärbedingungen ist. - Gärtemperatur: 10-22°C - Alkoholtoleranz: 14% ABV - Sedimentation: hoch - Vergärungsgrad: hoch	
N11856	Bierhefe Safale K-97 11,5 gr.	3,65
	Safale K-97 von Fermentis ist besonders geeignet für Bierstile mit geringen Esternoten und belgische Weizenbiere. - Gärtemperatur: 12-25°C (ideal 15-20°C) - Endvergärungsgrad: hoch - Sedimentation: niedrig - besonders geeignet für: - Kölsch - Altbier - belgisches Witbier	
N11428	Bierhefe Safale WB-06 500 gr.	89,90
	Spezielle Weizenbierhefe, produziert ein mildes, esterartiges und fenolisches Bier. - Sedimentation: niedrig - Endvergärungsgrad: hoch - Idealer Temperaturbereich: 15-24°C - Dosierung: 5-8 gr./10l	
N11763	Bierhefe Saflager S-189 11,5 gr.	5,70
	Dieser ursprünglich von der Hüllmann Brauerei in der Schweiz entwickelte untergärige Hefestamm findet seine Anwendung bei der Produktion von geschmacksneutralen Pils- und Lagerbieren. - Sedimentation: hoch - Endvergärungsgrad: mittel - Dosierung 80 gr./hl - 120g/hl - Temperatur 9°C-22°C, ideal 12-15°C (bei Temperatur unter 12°- Dosierung erhöhen)	
N10702	Bierhefe Wyeast 3068 Weihenstephan-Aktivator	17,90
	Spitzengärende Hefe, die einen einzigartigen und würzigen Weizencharakter produziert, reich an Aroma von Gewürznelken, Vanille und Banane. - Ausflockung: gering - scheinbarer Endvergärungsgrad: 73-77% - Ideale Gärtemperatur: 18°C-24°C	



Nr.	Bezeichnung	€
N11748	Bierkisten Deckel	44,50

- Nutzen Sie Ihre Bierkiste als Sitzgelegenheit!
- Ausführung : Fichtenholz mit Spruch (Grillen, Chillen, Bierchen killen)
 - Maß: 40 x 30 cm



N10697	Bierwürzespindel 0-7 / 0,1	19,90
	mit Temperatur	
	- Der Messbereich dieser Spindel liegt zwischen 0 und 7 % bei einer Einteilung von 0,1 %. - Bezugstemperatur: 20°C - Gesamtlänge: ca. 265 mm	



N11496	Bierstachel	27,90
	Der Stab wird über einem Gasbrenner oder ähnlichem bis zum Glühen erhitzt (etwa 600°C) und dann einige Sekunden- mit leichten, rührenden Bewegungen – in das möglichst schaumfrei eingeschenkte Bier (ca 0,25l pro Glas) getaucht. Hierbei löst sich zum einen die Kohlensäure und es bildet sich eine traumhaft feste und feinporige, leicht angewärmte Schaumkrone. Andererseits werden die im Bier enthaltenen unvergorenen Restzucker durch die enorme Hitze des Stabs karamellisiert und geben somit ein unvergleiches Aroma frei. Insgesamt wird das Bier dadurch wunderbar weich und intensiv.	



N10708	Bierwürzespindel 0 - 20 / 0,5 mit	29,90
	Temperatur	
	- Der Messbereich liegt zwischen 0 und 20 % bei einer Einteilung von 0,5 %. - Bezugstemperatur: 20°C - mit Temperaturkorrektur	



N10092	Bierwürzespindel 0-20 / 0,5 ohne	11,90
	Temperatur	
	- Der Messbereich dieser Spindel liegt zwischen 0 und 20 % bei einer Einteilung von 0,5 %. - Bezugstemperatur: 20°C - Gesamtlänge: ca. 225 mm	



N10090	Bierwürzespindel 0-25 / 0,2	10,90
	- Der Messbereich dieser Spindel liegt zwischen 0 und 25 % bei einer Einteilung von 0,2 %. - Bezugstemperatur: 20°C - Gesamtlänge: ca. 280 mm	



N10698	Bierwürzespindel 7-14 / 0,1 mit	19,90
	Temperatur	
	- Der Messbereich dieser Spindel liegt zwischen 7 und 14 % bei einer Einteilung von 0,1 %. - Die Bezugstemperatur liegt bei 20°C, mit Thermometer. - Gesamtlänge: ca. 265 mm	



N11716	Bierwürzespindel/Saccharometer 0-25 % / 0,2 mit Thermometer	19,90
	Das Saccharometer ist mit einem Thermometer ausgerüstet, das auch eine Korrekturskala für abweichende Temperatur enthält (Meßwert 20°C). Die Anzeige erfolgt in Gewichtsprozenten. Beispiel: 11 %mas. = 110 g Zucker in 1 Liter. Thermometer darf maximal 40°C Temperatur erreichen, bzw. ausgesetzt werden.	



N11011	Birrometro	32,90
	- Füllstansanzeige 70 cm - aus Stahl	



Maischetanks / Hilfsmittel / Roll-Blitz

Nr.	Bezeichnung	€
N11647	Brennmaischetank FD-B Speidel	2445,60
	Dieser geschlossene Edelstahlbehälter ist geeignet für eine drucklose Lagerung von Weinen.	
	• Restbogenablauf: NW65 AG G2 1/2"	
	• Inhalt: 1050 Liter	
	• Ø: 1000 mm • Sockel: 1054 mm	
	• Höhe: 1810 mm • Sockelhöhe: 135 mm	
	• Edelstahl 1.4301 • Oberfläche marmoriert	
	• mit Kran-Ösen	
	• gewölbtes formstabilen Tank-Dach mit Einfülldom NW400 mm	
	• ab Tank-Ø 1000 mm im Tank-Dach vorne angeordnet	
	• Klappdeckel mit Außenspannbügelverschluss, Edelstahlbelüftungstutzen AG G 1 1/2" mit Verschlusskappe für Aufnahme von Gärspond und Stopfen	
	• PE-Transport- und Lagersockel, unterfahrbar für Hubwagen und Stapler	



N11722	Brennmaischetank FD-B 1.850 l	3369,60
--------	--------------------------------------	----------------



N11027	CO2- Druckminderer zu Druckfass Speidel	114,00
	• Arbeitsdruck bis 10 bar	



N11310	Deckel zu Boiler T500	36,00
	• 48 mm Loch	
	• mit Silikondichtung	



N12040	Desana MAX CL 35 gr. / 30 Beutel	85,40
	TM DESANA MAX CL ist ein alkalisches Reinigungs-, Desinfektions- und Verifizierungsmittel in Pulverform für hartnäckige Beläge in Bier- und Getränkeleitungen in Schankanlagen.	
	• starker Tiefenreiniger mit Aktivchlor gegen hartnäckige Beläge und zur alkalischen Grundreinigung alter Anlagen	
	• entfernt rasch Biofilm und Hopfenharz-Beläge (EU-notifiziertes Biozid)	
	• exakte Dosierung mit dem Portionsbeutel garantiert qualitativ hochwertige Reinigung und Kostenkontrolle	
	• Farbumschlag (violett-grün) ermöglicht rasche Qualitätskontrolle - Hygiene-Sicherheit ohne teure Labortests.	



N12041	Desana MAX CL 35 gr. / 1 Beutel	3,90
	TM DESANA MAX CL ist ein alkalisches Reinigungs-, Desinfektions- und Verifizierungsmittel in Pulverform für hartnäckige Beläge in Bier- und Getränkeleitungen in Schankanlagen.	
	• starker Tiefenreiniger mit Aktivchlor gegen hartnäckige Beläge und zur alkalischen Grundreinigung alter Anlagen	
	• entfernt rasch Biofilm und Hopfenharz-Beläge (EU-notifiziertes Biozid)	
	• exakte Dosierung mit dem Portionsbeutel garantiert qualitativ hochwertige Reinigung und Kostenkontrolle	
	• Farbumschlag (violett-grün) ermöglicht rasche Qualitätskontrolle - Hygiene-Sicherheit ohne teure Labortests.	



Nr.	Bezeichnung	€
N11017	Desana MAX FP 45 gr. / 24 Beutel	68,30
	TM DESANA MAX FP ist ein Reinigungs-, Desinfektions- und Verifizierungsmittel in Pulverform für die regelmäßige Reinigung von Schankanlagen	



- verlässlicher Qualitätsreiniger mit Aktivsauerstoff, besonders geeignet für die regelmäßige alkalische Reinigung
- entfernt rasch Biofilm - gänzlich ohne Chlor, ohne Tenside, geruchsneutral (EU-notifiziertes Biozid)
- exakte Dosierung mit dem Portionsbeutel garantiert qualitativ hochwertige Reinigung und Kostenkontrolle
- Farbumschlag (violett-grün) ermöglicht rasche Qualitätskontrolle - Hygiene-Sicherheit ohne teure Labortests.

N11037	Desana MAX FP 45 gr. / 1 Beutel	3,00
	TM DESANA MAX FP ist ein Reinigungs-, Desinfektions- und Verifizierungsmittel in Pulverform für die regelmäßige Reinigung von Schankanlagen	



- verlässlicher Qualitätsreiniger mit Aktivsauerstoff, besonders geeignet für die regelmäßige alkalische Reinigung
- entfernt rasch Biofilm - gänzlich ohne Chlor, ohne Tenside, geruchsneutral (EU-notifiziertes Biozid)
- exakte Dosierung mit dem Portionsbeutel garantiert qualitativ hochwertige Reinigung und Kostenkontrolle
- Farbumschlag (violett-grün) ermöglicht rasche Qualitätskontrolle - Hygiene-Sicherheit ohne teure Labortests.

N11000	Probierhahn Speidel mit Überwurfmutter für NW 10	46,80
--------	---	--------------



Pflückkörbe

Klein & Groß

Nr.	Bezeichnung	€
N10802	Pflückkorb klein	67,00
	• 36 x 20 x 30 Zentimeter	
	• Gewicht: ca. 1,7 kg	
	• Volumen: 18 Liter	
	• Innensack ist aus leichtem & flexiblen Polyamid.	
N10803	Pflückkorb groß	77,00
	• 43 x 24 x 31 Zentimeter	
	• Gewicht: ca. 2 kg	
	• Volumen: 25 Liter	
	• Innensack ist aus leichtem & flexiblen Polyamid.	



Roll-Blitz

Nr.	Bezeichnung	€
N10030	Feucht Rollblitz klein klein, mit Teleskopstiel	98,00
	• geeignet für kugelförmige Gegenstände von 1 bis 2,5 cm Ø.	
	• kein Bücken mehr • Qualität Made in Germany	
	• stabiler Entleerbügel	
	• Teleskopstab: 75 cm-125 cm verstellbar	
	• Gewicht: 1,2 kg	
N10575	Feucht Rollblitz mittel mit Holzstab	88,00

- für kugelförmige Gegenstände von 2 bis maximal 5 cm Ø.
- kein Bücken mehr notwendig
- sehr stabile Entleerbügel • einfaches Handling
- sehr hohe Lebensdauer
- Made in Germany
- Länge Holzstab: 120 cm
- Gewicht : 1,2 kg

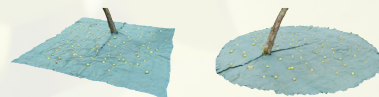


Roll-Blitz & Zubehör / Erntenetze

Nr.	Bezeichnung	€
N10029	Feucht Rollblitz mittel mit Teleskopstab	98,00
	• für kugelförmige Gegenstände von 2 bis maximal 5 cm Ø.	
	• kein Bücken mehr	
	• sehr stabile Entleerbügel	
	• einfaches Handling	
	• sehr hohe Lebensdauer	
	• Made in Germany	
	• Länge Teleskopstab: 75 cm-125 cm, verstellbar	
	• Gewicht : 1,5 kg	
N10574	Feucht Rollblitz groß mit Holzstab	98,00
	• für kugelförmige Gegenstände von 4 bis maximal 10 cm Ø.	
	• kein Bücken mehr	
	• sehr stabile Entleerbügel	
	• einfaches Handling	
	• sehr hohe Lebensdauer	
	• Made in Germany	
	• Länge Holzstab: 125 cm	
	• Gewicht : 1,5 kg	
N10031	Feucht Rollblitz groß mit Teleskopstab	108,00
	• für kugelförmige Gegenstände von 4 bis maximal 10 cm Ø.	
	• kein Bücken mehr	
	• sehr stabile Entleerbügel	
	• einfaches Handling	
	• sehr hohe Lebensdauer	
	• Made in Germany	
	• Länge Teleskopstab: 75 cm - 125 cm, verstellbar	
	• Gewicht : 1,5 kg	
N11301	Roll-Blitz Auffangkorb für Äpfel	103,00
	• ohne Entleerbügel	
	• ohne Stab	
N11302	Roll-Blitz für Walnüsse	79,00
	• ohne Halterung	
	• mit Entleerbügel	
	• ohne Stab	
N11362	Roll-Blitz Gitter für Äpfel	66,00
	• ohne Halterung	
	• ohne Entleerbügel	
	• ohne Stab	
N11365	Roll-Blitz Halter für Gitter & für Äpfel	24,90
	• Aufnahme für Holzstab	
N11364	Roll-Blitz Halter für Gitter & für Äpfel	24,90
	• Aufnahme für Teleskopstab	
N11367	Roll-Blitz Halter für Gitter & für Walnüsse	24,90
	• Aufnahme für Holzstab	
N11366	Roll-Blitz Halter für Gitter & für Walnüsse	24,90
	• Aufnahme für Teleskopstab	
N11363	Roll-Blitz Gitter für Walnüsse	60,00
	• ohne Halterung	
	• ohne Entleerbügel	
	• ohne Stab	
N10576	Entleerbügel zu Feucht Rollblitz	10,00
N12258	Holzstiel für Roll-Blitz	14,90
N11303	Teleskopstab für Rollblitz	41,00

Erntenetze

Robustes Netz zur einfachen Ernte von Früchten und Nüssen. Durch das luft-, licht- und wasserdurchlässige Gewebe leidet die darunter liegende Rasenfläche nicht. Auch für Strauchschneidearbeiten als Unterlage gut geeignet. Alternativ auch als Schutznetz (gegen Vögel, Hagel, usw.) verwendbar. Material aus hochverdichtetem Polyethylen, UV-stabil, sehr reißfest. Am Rand mit Ösen, damit das Netz befestigt werden kann. Material: 100g/m² dunkelgrünes HDPE Gewebe



Nr.	Bezeichnung	Form	Größe	€
N10505	Erntenetz	Eckig	4 x 4 Meter	43,00
N10502	Erntenetz	Rund	Ø 4 Meter	53,00
N10503	Erntenetz	Rund	Ø 5 Meter	68,00
N10504	Erntenetz	Rund	Ø 8 Meter	128,00

Exzentrerschneckenpumpen SP 06 B

Nr.	Bezeichnung	€
N11592	Exzentrerschneckenpumpe SP 06 B 02	5290,00
	• H 810 x B 500 x L 1270 mm	
	• Anschlüsse vorne: MG90 AG oben: DN65 AG	
	• Material: 1.4301 / AISI 304	
	• Gewicht: 90 kg	
	• Elektrische Absicherung: 16 A	
	• Elektrischer Anschluss: 400V 50Hz (dreiphasig)	
	• Motorleistung: 2,5 / 4,2 kW (PS)	
	• Förderleistung: 9 960-19 380 l/h	
	• für Äpfel, Birnen, Heidelbeeren & Tomaten	



N11598	Exzentrerschneckenpumpe SP 06 B 01	4990,00
--------	---	---------

N11859	Exzentrerschneckenpumpe SP 06/1 B 06	6490,00
--------	---	---------

N11593	Früchtetrichter zu Exzentrerschneckenpumpe	990,00
	Maße: L 550 x B 460 x H 470 mm	



N11866	Reduzierbogen 90°K/M-G DN065-DN050	149,90
	zu Schneckenpumpe	
	Oberflächenrauheit: < 0,8 µm	



N11867	Reduzierstück K/M-G 90Ma-DN050 zu Schneckenpumpe	249,90
--------	---	--------

N11105	Schneckenrad für OM	52,80
--------	----------------------------	-------



Sprüher / Schläuche / Baumscheren & Gartenscheren

Nr. Bezeichnung €
N12087 Mesto Drucksprüher Bugsli 360° 22,90

Sprühflasche 1,5 L
Dieses Sprühgerät verfügt über eine extra große Einfüllöffnung für die einfache Befüllung. Der geschlossene Sprühkopf ist einfach zu reinigen und schützt vor Funktionsausfällen wegen Verschmutzung

- Füllinhalt: 1,5 L
- Gesamtinhalt: 1,7 L
- Max. Betriebsdruck: 3 bar
- Gewicht: 0,4 kg
- Material: Kunststoff
- Düsenart: Verstellbar - Punkt-zu Vollstrahl, Sprühdüse



N12088 Mesto Drucksprüngerät Flori 59,90

Gartenspritze 5 L
Das Drucksprüngerät ist sehr standfest und bietet einfachste Druckentlastung und Entleerung, sowie einen integrierten Einfülltrichter. Die einfache Erreichbarkeit, sehr gute Griffigkeit der Mutter und das benutzerfreundliche Gewinde machen die Befestigung des Schlauches denkbar einfach. Ideal für: Pflanzpflege, Unkrautbekämpfung, Blumenpflege, Flüssigdüngung

- Füllinhalt: 5 L (Gesamtinhalt: 6,5 L), 3 bar
- 1,3 m Schlauch, 360° drehbaren 48 cm Kunststoff-Spritzrohr mit Messing Hohlkegeldüse 1,1 mm Bohrung
- Material: Kunststoff
- Integrierter Einfülltrichter
- seitentragbar



N12089 Mesto Drucksprüngerät Profi 5 89,00

Gartenspritze 5 L
Das ergonomische Abstellventil mit integriertem Zeigermanometer unterstützt den umweltschonenden und wirtschaftlichen Mitteleinsatz und ermöglicht komfortables, ermüdungsfreies Arbeiten. Der integrierte Einfülltrichter ermöglicht ein bequemes Befüllen des Gerätes, Spritz- und Verlängerungsrohre können optimal am Gerät verstaubt werden und das Kolbenmanometer mit eingebautem Sicherheitsventil runden die Ausstattung ab. Ideal für: Pflanzpflege, Unkrautbekämpfung, Blumenpflege, Flüssigdüngung

- Füllinhalt: 5L (Gesamtinhalt: 8L)
- seitentragbar
- Messing-Spritzrohr 50 cm mit Messingdüse 1,1 mm
- Spiralschlauch 2,5 m Arbeitslänge
- großer Standfuß und geschützter Schlauchanschluss



N12086 Mesto Handzerstäuber Flip 11,90

- Sprühflasche 1L
- Inhalt - 1 Liter
 - Behälter - Transparente Füllskala und Mischverhältnisskala zur optimalen Dosierung
 - 360° Sprühfunktion,
 - Fußring
 - verstellbare Düse (Nebel bis Strahl) aus Kunststoff



Nr. Bezeichnung €
N10112 Schlauch PVC-perlonarm 12,60

Schlauch PVC-perlonarm, 1m 3/4"
19 x 4 mm,
50 VOL.%, 60°C



N10113 Schlauch PVC-perlonarm 21,20

Schlauch PVC-perlonarm, 1m 5/4"
32 x 5 mm,
50 VOL.%, 60°C



N10110 Spiralschlauch gelb 9,60

Spiralschlauch 3/4" Kunststoff 1m 3/4"
20 x 2,4 mm, - 28Vol.%, 60°C



N10111 Spiralschlauch gelb 12,60

Spiralschlauch 1m 5/4" Kunststoff
32 x 2,6 mm, - 28Vol.%, 60°C



N10168 Abfüllschlauch GI rot - per m 9,90

10 x 2 mm



N12096 Astschere Felco 123,00
221-70



N12097 Astschere Felco 133,95
221-90



Baumscheren / Gartenscheren

Die legendäre, preisgekrönte Baum-, Reb- und Gartenschere mit den roten Griffen aus der Schweiz. Durch ihr mustergültiges Design eignet sich diese Baumschere für Schneidarbeiten jeder Art und zwar ebenso für professionelle Anwender wie für Hobbygärtner. Dabei sorgen hochwertige Materialien und eine präzise Verarbeitung für unschlagbare Festigkeit und einen Bedienkomfort, die von den Anwendern ein Leben lang geschätzt wird.

Nr. Bezeichnung €
N12255 Baumschere - Gartenschere Felco 171L 34,80

- Hochwertige Klinge und Gegenklinge aus gehärtetem Kohlenstoffstahl mit Saffrille und Chrombeschichtung
- Drahtschneide-Kerbe
- Neues Daumenverschluss-Design exklusiv bei der FELCO 171
- Einfache, dauerhafte Schnitteinstellung Speziell für Gartenliebhaber entwickelt
- Ein Set mit Klinge, Feder, Schraube und Mutter sowie Stoßdämpfer ist erhältlich
- Swiss Made
- Werkzeug-Typ: Bypass
- Schneidedurchmesser: 25 mm



N12081 Baumschere - Gartenschere Felco 2 73,50

- Länge: 215 mm
- Gewicht: 240 gr.
- Schnittdurchmesser: 25 mm



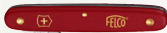
Baum-, Garten-, & Heckenscheren

Nr.	Bezeichnung	€	Nr.	Bezeichnung	€
N12082	Baumschere - Gartenschere Felco 6 • speziell für kleinere Hände • Länge: 195 mm • Gewicht: 210 gr. • Schnittdurchmesser: 20 mm	67,95	N12200	Felco Sägeblatt 600/3 • Tiefe: 0,4 mm • Klingenlänge: 150 mm	29,30
N12083	Baumschere - Gartenschere Felco 8 • Länge: 210 mm • Gewicht: 245 gr. • Schnittdurchmesser: 25 mm	71,50	N12256	Felco Sägeblatt 602/3 • Tiefe: 0,3 mm • Klingenlänge: 160 mm	33,80
N12101	Baumschere - Gartenschere Felco 9 - für Linkshänder • Länge gesamt: 210 mm • Gewicht: 245 gr. • Schnittdurchmesser: 25 mm	71,50	N12084	Klappbare Säge Felco 602 Diese neue Reihe klappbarer Sägen von Felco ist ein „Alles-Schneider“ und wurde für die Bedürfnisse von Profis entwickelt. Sie eignet sich aber auch hervorragend für den Gartenschnitt. Sie bietet mehrere Sägeblattgeometrien, die für verschiedene Schnitтарbeiten geeignet sind: Weinbau, Landschaftsbau, Baumpflege oder einfach Baumschnitt. Die Säge ist sowohl für Rechts-als auch für Linkshänder geeignet. - Gewicht 160 g - Länge Sägeblatt 160 mm - Schnittdurchmesser 75 mm	41,50
N12099	Baumschere - Gartenschere elektrisch Wildhorn 32 • HSS-Klinge, hergestellt in der Schweiz • Gegenklinge - hochwertiger verchromter Kohlenstoffstahl mit Safrille • Betriebsdauer: bis zu 12h • Schneiddurchmesser: 32 mm • Gewicht: 940 gr. (inkl. Akku) • Inklusive Holster, Gürtel und Akkutasche • 3 Akkus und 3-Wege-Ladegerät, Betriebsdauer bis zu 12 Stunden Akku-Laufzeit • Inklusive Toolkit für die Wartung • Robuster Transportkoffer • Halb- und Vollöffnungsmodus möglich • LCD-Bildschirm zur einfachen Anzeige von Werkzeug- und Akkustatistiken	478,00	N12090	Gebogene Säge Klappsäge Felco 604 Sie eignet sich hervorragend für den Gartenschnitt. Sie bietet mehrere Sägeblattgeometrien, die für verschiedene Schnitтарbeiten geeignet sind: Weinbau, Landschaftsbau, Baumpflege oder einfach Baumschnitt. Die Zähne wurden optimiert, um die Spanabfuhr zu erleichtern, während die Verchromung der Blätter die Reibung verringert und die Leistung erhöht. Die Säge ist sowohl für Rechts-als auch für Linkshänder geeignet. - Sägeblattlänge: 240 mm - Gewicht: 250 g - Länge Sägeblatt: 240 mm - Schnittdurchmesser: 120 mm	54,50
N11635	Dampfentsafter Dampfentsafter Mod. Frutty Edelstahl mit Glasdeckel, 7,7 Liter Fruchtkorb Gewicht: 3,70 kg	77,00	N12091	Heckenschere Felco 250-57 Mit der Präzision und Vielseitigkeit, die diese Heckenschere bietet, können Sie Ihre Hecken mit Leichtigkeit und Effizienz in Form bringen und pflegen. Große Klingen mit Chrombeschichtung, gezahnter Abschnitt auf der inneren Klinge - Länge: 57 cm - Gewicht: 1000g - Schnittdurchmesser: 10 mm	84,50
N11418	Dichtschlauch zu Schwimmdeckel Speide transparent Ø 630 mm	21,60	N12092	Heckenschere Felco 250-63 Mit der Präzision und Vielseitigkeit, die diese Heckenschere bietet, können Sie Ihre Hecken mit Leichtigkeit und Effizienz in Form bringen und pflegen. Große Klingen mit Chrombeschichtung, gezahnter Abschnitt auf der inneren Klinge - Länge: 63 cm - Gewicht: 1.12 kg - Schnittdurchmesser: 10 mm	86,50
N11166	Dichtschlauch zu Schwimmdeckel Speidel transparent Ø 820 mm	25,20	N12085	Lederetui Felco 910 Felco 910 ist perfekt, um Ihre Baum-, Reb- und Gartenschere jederzeit und an jedem Ort parat zu haben. - Gewicht 110 g - Länge 235 mm	29,25
N11019	Easy Syphon Der Easy Syphon verfügt über einen Sedimentfilter am Ende, der verhindert, dass sich Ablagerungen im Gärbehälter absetzen 1,5 m Schlauch Größe: 3/8 Zoll	14,90			
N12104	Elektrische Klauenschere-Kit Felco 802M Kit Elektrische Baum-, Rebschere mit kompakte Batterie und PowerPack. Die FELCO 802 ist so leicht, genau und einfach zu handhaben, dass Sie einen ganzen Tag lang intensive Schneidarbeiten durchführen können und dabei kaum Ihre Muskeln beanspruchen. Er eignet sich hervorragend für den Schnitt von Ziegen- und Schafhufen.	1848,00			

Okuliermesser / Schläuche / Destillen / Brennanlagen

Nr. **Bezeichnung** €
N12199 Okuliermesser für Obstbäume **38,50**

Das Okuliermesser ist ein Schneidmesser mit Rindenheber auf der Klingenseite. Klein, leicht und robust, mit einem ergonomischen roten Nylongriff mit Platine aus einer Standardlegierung.
 - Klingenlänge: 44 mm
 - Länge: 100 mm
 - Tiefe: 12 mm



N12198 Okulier- und Schneidmesser **32,50**

Das Okuliermesser ist ein Schneidmesser mit Rindenheber auf der Klingenseite. Klein, leicht und robust, mit einem ergonomischen roten Nylongriff mit Platine aus einer Standardlegierung.
 - Klingenlänge: 57 mm
 - Länge: 100 mm
 - Tiefe: 12 mm



N12038 PVC Industrieschlauch 1 m / 1" / 25 x 2,5 cm **14,90**

N10484 PVC Schlauch Meterware **2,70**

• lebensmittelechter, durchsichtiger Kunststoff Schlauch
 • Ø: 10 mm innen / 13 mm außen
 • Ideal geeignet für alle Destillationen, beispielsweise um Kühlwassersysteme anzuschließen oder um das Destillat direkt in eine Flasche zu geleiten.



N11203 PVC Schlauch Meterware **2,90**

• lebensmittelechter, durchsichtiger Kunststoff Schlauch
 • Ø: 12 mm innen / 16 mm außen
 • Temperaturbeständigkeit bis 35°C



N11164 Schlauchklemme NW 16-27/VA **3,90**



N11524 Silikon Gewebeschlauch per meter **33,00**
 8 x 3,2 mm transparent



N11202 Silikonschlauch 1 m **5,50**

Silikonschlauch aus lebensmittelechtem Silikon. Ideal geeignet für alle Destillationen, beispielsweise um hochprozentige Destillate direkt in die Flasche zu leiten.
 Auch zum drucklosen Umfüllen von Getränken und alkoholischen Flüssigkeiten bis zu max. 90% Alk Vol bei Raumtemperatur.
 - Ø innen: 8 mm Ø außen: 10 mm



N11791 Silikonschlauch 1 m **7,40**

• Lebensmittelechter Silikonschlauch mit einem Durchmesser von 10 mm innen und 12 mm außen
 • Temperaturbereich: -60 bis +200°C



N11933 Spiralschlauch Kunststoff - Stahlschleife PVC Saugschlauch mit Stahlschleife **4,90**

- Temperatur 60°C - max. 65°C
 - Durchmesser 20 mm x 3,5 mm
 - Betriebsdruck max. 10 bar (bei +20°C)
 - Unterdruck max. 0,9 bar (bei +20°C)



Nr. **Bezeichnung** €
N12098 Teleskopschere Felco 290 **197,00**

Die teleskopierbare Ast-Baumschere ermöglicht es die Baumkronen von Obstbäumen zu erreichen und die Äste mit Präzision zu schneiden.
 - Leicht, robust und mit hochwertigen Schnitten.
 - Drehbarer Schneidekopf (verstellbar)
 - Schnittdurchmesser von 30 mm.
 - Hochwertige Klinge aus gehärtetem Kohlenstoffstahl mit Antihafbeschichtung.
 - Leichte Aluminiumstange mit Auszug bis zu 2,67 m. - Hochbelastbare Seile.
 - Ergonomischer Griff für optimalen Komfort.
 - Gewicht - 1270 g
 - Länge 1680 cm (geschlossen), 2670 cm (ausgezogen)



Destillen / Brennanlagen

Nr. **Bezeichnung** €
N10735 Destille, Brennanlage „Alquitara“ 2 L **369,00**

• Ideale Destille zur Herstellung ätherischer Öle und Hydrolate.
 • Natürlich auch zur Alkoholherstellung geeignet.
 • Im oberen Bereich ist der Kessel zweigeteilt mit Aromasiebe zum Auflegen des Pflanzenmaterials
 • Dreiteilig, plus Siebe für Kräuter usw..
 • Höhe: 35 cm
 • Ø inkl. Messinggriffe: 22 cm
 • Ø-Kesselboden: 15 cm
 • Ø-Kühleranschlüsse: 13 mm
 • Ø-Destillatablauf: 8 mm



N10509 Destille, Brennanlage CopperGarden **319,00**

Alembik 2 L / elektrisch
 • optimale Schnapsbrennerei für Einsteiger
 • ausgereift, sicher, praktisch und preisgünstig
 • elektrische Version mit 500 Watt Leistung
 • EU Markenqualität, Kochplatte aus deutscher Herstellung



N10511 Destille, Brennanlage Copper Garden **449,00**

Kolonne 2 L mit Thermometer
 Geeignet zur Herstellung von Destillate wie Edelbrände, Geiste, Hydrolate und ätherische Öle !
 Durch das integrierte Aromasieb auch als „GinDestille“ gut geeignet.
 Die Destille besteht aus dem ca. 2 Liter fassenden, hochwertig verschweißten (hartverlöteten) Brennkessel, und der oben aufgesetzten Kolonne (ca. 1,2 Liter Volumen mit einem integrierten Aromasieb), dem optimal ausgeformten handgeschmiedeten Hut, der zweiteilig verschraubten Steig- und Geistrohrkombination sowie einem ausreichend dimensionierten Kühlkessel mit feiner Kühlschleife und Kühlwasserzu- und ablauf.



N11201 Destille, Brennanlage **399,00**

Alquitara PLUS 2 L
 • Destille speziell für die professionelle Herstellung ätherischer Öle und Hydrolate.
 • Mit extra hoher Kolonne für viel Volumen und einen starken Kamineffekt, für einen optimalen Destillationsverlauf.
 • Erweitertes Kühlsystem mit oberliegendem Kopfkühler und zusätzlichem seitlich angebrachtem Liebig- / Gegenstromkühler.

