

Baldinger

seit 1951

bio tec

98

2017

Preis/prix
CHF 5.50



eVOAK
Forward Thinking Oak Products



ERBSLÖH



Schliessmann

WIGOL®

LALLEMAND



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

Hefe
Bakterien
Enzyme
Levures
bactéries
enzymes

Schönung
Behandlung
Clarification
traitement

Brennerei
distillerie

Reagenzien
Analysegeräte
Réactifs
instruments
d'analyse

Hilfsmaterial
Bücher
Consommables
livres

Aktuelles
Actualités



10 % im Onlineshop
10 % rabais en ligne

INS ZENTRUM TREFFEN MIT UNSEREN PRODUKTEN

CIBLER LE CENTRE AVEC NOS PRODUITS DE QUALITÉ



www.baldinger.biz

Baldinger 98

seit 1951 2017

IHR ERFOLG MIT UNSEREN QUALITÄTSPRODUKTEN

NOS PRODUITS DE QUALITÉ = VOTRE SUCCÈS

Baldinger in Rümikon

Eine leistungsfähige Struktur: grosses Warenlager, Kühlraum, Tiefkühlkapazität, Werkstätte und jede Menge Parkplätze. Profitieren Sie von unserem Service inkl. kompetente und zuverlässige Beratung durch unsere Spezialisten. KOMMEN SIE VORBEI - ES LOHNT SICH!



Une grande structure efficace: un stock mécanisé, du stockage à basse température, un atelier et un vaste parking. Nos spécialistes vous conseillent au mieux de notre compétence et de notre expérience. UNE VISITE S'IMPOSE!

Sämtliche Kataloge finden Sie auf:
Vous trouverez tous nos catalogues sur:

www.baldinger.biz

**Kaufen Sie online
bei uns ein mit Rabatt!**
**Passez votre commande
en ligne avec rabais!**

MAX BALDINGER AG
Industrie Unterflüh Nord
Alte Bahnhofstrasse 67
CH-5464 Rümikon
info@baldinger.biz

Tel. +41 44 806 80 80 - Fax +41 44 806 80 85





**Trocken-
Reinzuchthefen
Hefe-Nährstoffe
Starterkulturen BSA
Enzyme**

Seite 5



**levures sèches
nutriments pour levures
bactéries pour la FML
enzymes**

page 5

**Schönungs- und
Behandlungsmittel
Brennereiseite**

Seite 38



**produits de clarification
et de traitement
page de la distillerie**

page 38

**Reagenzien
Analysegeräte
Laborbedarf
Messgeräte
Volumetrie**

Seite 56



**réactifs
analyse de boissons
matériel de laboratoire
appareils de mesure
 fioles, cylindres**

page 56



**Reinigungsmittel
Zubehör**

Seite 68



**produits de nettoyage
accessoires**

page 68



**Behälter
Bag-in-Box
Fachbücher**

Seite 76

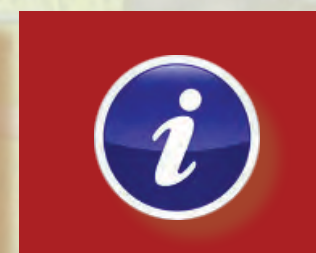


**réipients
bag-in-box
livres techniques**

page 76

**Vertragsgrundlagen
e-shop**

Seite 81



**conditions de vente
e-shop**

page 81



Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

à votre disposition:

Tel: 044 806 80 80

Geschäftsleitung und Aussendienst / *direction et service clientèle*



Regula Scheele-Baldinger
(d-f-i-e)
dipl. ing. agr. ETH
Geschäftsleitung/direction



Dieter Baldinger
(d-f-e)
dipl. masch. ing. ETH
Geschäftsleitung/direction



Max Hiltl,
(d-e)
ing. oen. Geisenheim
Verkauf Deutschweiz



Xavier Grivel
(f-i-e)
ing. oen. ENSAIA-ENSAM
conseiller technique
Romandie, Valais,
079 590 26 71



Michael Weingartner
(i-d)
viticoltore, consulente
per la Svizzera Italiana
6999 Astano
079 643 14 68

Logistik und Werkstätte / *service logistique et technique*



Zoran Petrovic
Chef Logistik



Angelo Caprio
Logistiker



Matthias Friedli
Chef Werkstatt

Auftragsbearbeitung und Buchhaltung / *service commandes et comptabilité*



Beatrice Schurter (d)
Verkauf/ Buchhaltung



Rahel Tanner (d)
Verkauf



Claudia Kistler (d)
Buchhaltung

LALLEMAND

2017 aktuell:

Gerne informieren wir Sie über Neues und Bewährtes aus dem Hause Lallemand, dem führenden Lieferanten von Bioprodukten für die Weinbereitung:

Nachdem 2016 Schlag auf Schlag Neuheiten eingeführt wurden (**Gaïa, Ionys, Uvaferm 43 Restart, Opale 2.0, Bactiless**), liegt der Fokus 2017 auf der Verbesserung der Hefenährstoffe.

Fermaid E, der erste komplexe Hefenährstoff im Markt wird nun auch in 10 kg-Packungen angeboten zu einem sehr günstigen Preis.

Fermaid O, der 100 % organische Hefenährstoff kommt ebenfalls in günstigen 10 kg-Packungen heraus. Fermaid O ist der höchstkonzentrierte Nährstoff auf dem Markt gemäss OIV-Richtlinien unterstützt nachhaltig das Aromaprofil Ihrer Weine.

Neuheiten 2017

Das Bessere ist der Feind des Guten: Die Lallemand-Forschung bringt gleich drei neue komplexe, organische Hefenährstoffe heraus zur weiteren Verbesserung des Aromaprofils der Weine:

Die Linie **Stimula™** umfasst einen Nährstoff für die Steigerung der Ester-Bildung (**Stimula™ Chardonnay**), und einen für die positive Einwirkung auf die Bildung von Thiolen (**Stimula™ Sauvignon**).

OptiMUM Red wird mittelfristig das seit über 10 Jahren verkaufte Opti Red ersetzen seinerseits bereits ein unvergleichliches Produkt.

Das neue Produkt (neuer Hefestamm und neues Herstellungsverfahren) wird gleich zu Beginn der Mazeration zugegeben und trägt zur Verbesserung des sensorischen Volumens und der Farbe bei gleichzeitig verminderter Adstringenz bei.

Bei den Hefen bieten wir dieses Jahr drei bestens bewährte Premiumhefen zu günstigen Konditionen an, offeriert durch Lallemand und uns.

Lalvin Rhône 4600 (weiss/rosé)

Lalvin ICV GRE (rosé/rot)

Uvaferm HPS (rot).

TOP
PREIS

Unerwünschte Mikroorganismen (Brett, Bakterien) werden erfolgreich bekämpft mit **No Brett Inside** zum neuen, reduzierten Preis.

Das vergangene Jahr erfolgreich weltweit und in der Schweiz eingeführte **Bactiless** war ein durchschlagender Erfolg. Die Produktion wurde jetzt erhöht, um Lieferengpässe wie letztes Jahr zu vermeiden.

Die **Lalvigne**-Produkte wurden letztes Jahr sehr erfolgversprechend eingeführt für die Laubbehandlung der Reben beim Farbumschlag.

Die Anwendung von **Lalvigne Mature** bei roten Trauben stärkt die Beerenhaut und verhilft zu höheren Anthocyangehalten.

Max Hiltl, ing. oen. Geisenheim

Verkauf Deutschweiz

044 806 80 80

2017 Info

Nous souhaitons vous informer de quelques changements dans notre offre Lallemand et nouveautés pour la saison à venir.

Après une année 2016 au cours de laquelle Lallemand a proposé de nombreuses nouveautés (**Gaïa, Ionys, Uvaferm 43 Restart, Opale 2.0, Bactiless**) 2017 sera centrée sur l'amélioration de la nutrition levurienne.

Fermaid E, le premier nutriment complexe vendu en œnologie pour les levures sera proposé en conditionnement par 10 kg et à un tarif promotionnel.

Fermaid O, le nutriment 100% organique, le plus concentré du marché respectant les spécifications de l'OIV, sera proposé en conditionnement économique par 10 kg. **Fermaid O** contribue largement à l'amélioration du profil aromatique des vins.

Innovation 2017

Néanmoins Lallemand va plus loin encore, en créant une gamme de nutriments organiques spécifiques prenant en compte le profil sensoriel du vin.

La gamme **Stimula** comprendra un nutriment favorisant la formation par la levure des Esters (**Stimula Chardonnay**), et un nutriment favorisant la production des thiols (**Stimula Sauvignon**).

OptiMUM Red remplacera progressivement Opti Red présent sur le marché depuis plus de 10 ans et qui reste toujours sans équivalent.

Cette nouvelle formulation (nouvelle souche et nouveau process), employée dès le début de la macération des rouges favorise volume en bouche et couleur tout en abaissant l'astringence du vin (observation de la baisse de l'indice de protéines salivaires).

En matière de levure, nous proposerons 3 levures « premium » aux qualités bien établies depuis des années à un tarif attractif avec le soutien de notre partenaire Lallemand.

Lalvin Rhône 4600 (blanc /rosé)

Lalvin ICV GRE (rosé/ rouge)

Uvaferm HPS (rouge)

PRIX
CHOC

Lutte contre les microorganismes indésirables (Brett, Bactéries de contaminations): **No Brett Inside** au nouveau tarif en baisse.

Bactiless, apparu l'an dernier a remporté un franc succès, et pas seulement en Suisse. La production sera augmentée en amont pour éviter la pénurie connue l'an dernier. ..

Enfin, comme tout vient du raisin et que la nature et souvent capricieuse, La gamme **Lalvigne** (éliciteur naturel destinée à traiter la Vigne par pulvérisation foliaire autour de la véraison) permet d'améliorer la composition du raisin, l'homogénéité de la récolte.

Le traitement avec **Lalvigne Mature** augmente l'épaisseur des pellicules des raisins et le contenu en anthocyanes.

Xavier Grivel, ing. oen. ENSAIA-ENSAM
conseiller technique Romandie, Valais,
079 590 26 71

LALLEMAND

C69000

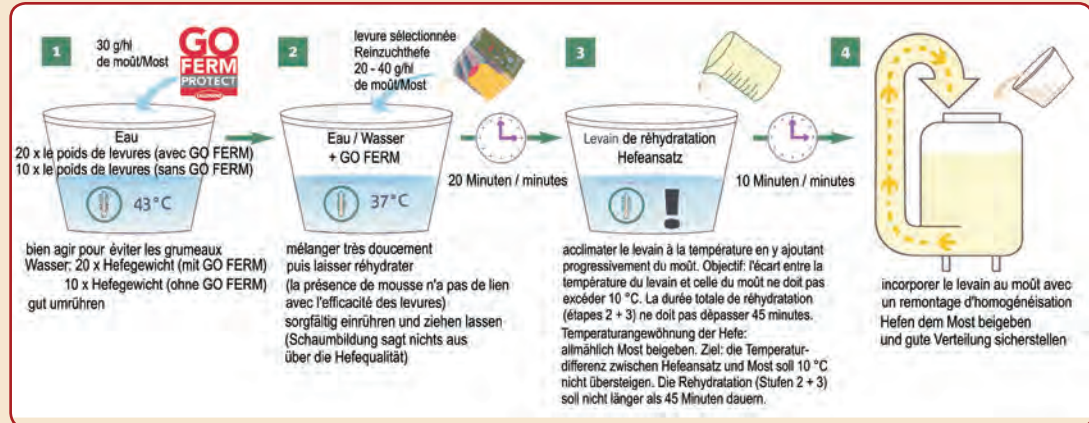


Korrekte Rehydratisierung der beiden Wädenswiler Reinzuchthefen – jedes Lebewesen braucht Wasser

Reinzuchthefen müssen aus ihrem trockenen Zustand rehydratisiert werden. Es geht darum, das Wasser möglichst schnell ins Innere der Hefezellen zu bringen. Vakuolen sind die Organellen in den Hefen, die am meisten Wasser speichern. Diese Organellen müssen schnell rehydratisiert werden, weil sie wichtige Funktionen zur Vermehrung der Hefen enthalten. Wasser ist die geeignete Substanz zur Rehydratisierung, weil es auf Grund der osmotischen Verhältnisse schnell und effizient in die Zellen eindringt. Rehydratisierung im Wasser (mit Go-Ferm Protect versetzt), während

ca. 20 Minuten. Weitere Vermehrung der Hefezellen in Form eines Anstellers ist möglich. Achtung: der Ansteller darf nicht zu alt werden; der Zuckergehalt sollte nicht weiter als bis zur Hälfte absinken, bevor beimpft wird. Die Rehydratisierung muss in der zehnfachen Menge Wasser pro Volumenteil Hefe bei 37 bis 40 °C durchgeführt werden. Dadurch Aktivierung der Hitzeschockproteine. Diese Proteine fördern vor allem die Synthese von Biomasse in den

Zellen. Dieser „Heat-shock“ Schritt wird bei allen Zellkulturen durchgeführt, die von einem „ruhenden“ in einen „aktiven“ Zustand überführt werden. Die Hefen dürfen dem Traubensaft nicht in zu geringen Konzentrationen zugegeben werden. Wir finden bei gesundem Traubengut 10'000 Zellen der unerwünschten Hefeart Hanseniaspora uvarum oder Kloeckera apiculata, bei ungesundem Traubengut gar bis zu einer Million. Es gilt durch die Beimpfung mit Reinzuchthefen die unerwünschten Hefen so schnell wie möglich zu verdrängen. Mit einer Menge von 20 g/hl der Wädenswiler Reinzuchthefen wird auf jeden Fall eine qualitätssichernde Menge eingesetzt. Jürg Gafner



Temperaturführung



Contrôle de température

- Rasche Temperaturänderungen von mehr als 4 °C/Stunde können Gärstörungen hervorrufen
- Je mehr Alkohol gebildet wird, desto empfindlicher reagieren die Hefen
- Tägliche Kontrolle des Temperaturverlaufes und der Zuckerabnahme mit der Mostwaage
- Unterhalb von 20 °Oe weitet sich das Fructose- zu Glucose-Verhältnis. Die Hefe reagiert mit einem verlangsamten Zuckertransport
- Daher sollte ab 20 °Oe die Temperatur auf 18 – 20 °C angehoben werden
- Gute Erfolge werden mit der frühzeitigen Gabe von Heferindenpräparaten (Opti White oder Opti Red) erzielt

LALLEMAND

- Un changement rapide de température de plus de 4 °C peut être la cause d'un arrêt de fermentation
- Une teneur élevée en alcool peut déranger les levures
- Effectuer un contrôle quotidien de la température et de la baisse du °Oe avec la sonde à moût
- En dessous de 20 °Oe, il y a un déséquilibre entre le fructose et le glucose. La levure réagit par une baisse plus lente des sucres
- A partir de 20 °Oe, laisser remonter la température jusqu'à 18 – 20 °C.
- Un apport de nutriments pour levures améliore la fermentation

Vorgehensweise bei verlangsamer Gärung



Mesures en cas de fermentation lente

- Verlangsamung tritt ein, wenn die tägliche Zuckerabnahme unter 2 g/l fällt
- Eine verlangsamte Gärung zu beschleunigen, ist stets einfacher als eine gestoppte Gärung wieder in Gang zu bringen
- Anhebung der Gärtemperatur auf 18 – 20 °C
- Abziehen vom Klarablauf, Aufrühren der Hefe durch Rückpumpen des Weines durch das Türchen
- Nach erfolgreichen Vorversuchen, eventuell anwesende Hefetoxine mit Bentonit oder Kohle entfernen
- Zu diesem späten Zeitpunkt macht eine Zugabe von Gärtsalzen keinen Sinn, da gegen Ende der Gärung kein Ammonium mehr aufgenommen wird.
- Achtung: Vor Temperaturanhebung Anwesenheit und Status der Milchsäurebakterien im Hefegeläger mit Mikroskop überprüfen. Falls bereits Ketten gebildet wurden oder ein hoher Besatz einzelner Zellen vorliegt, kann bereits eine geringfügige Temperaturanhebung zum BSA führen
- Wöchentliche Kontrolle der Gesamtsäure zeigt an, ob sich der Wein bereits im BSA befindet (ab 0,5 g/l Säureabnahme pro Woche)

- La fermentation est lente lorsque la baisse du sucre est inférieure à 2 g par jour
- Accélérer une fermentation lente est toujours plus facile que de redémarrer une fermentation arrêtée
- Augmenter la température à 18 - 20 °C
- Remettre les lies en suspension (bâtonner)
- Après essais en laboratoire, si présence de toxines de levures, faire un collage avec de la bentonite et du charbon
- Un ajout de nutriments pour levures est déconseillé, car les levures n'absorbent plus d'ammonium.
- Remarque: avant d'augmenter la température, il faut contrôler une éventuelle présence de bactéries lactiques dans la lie. S'il y a déjà une présence, une petite augmentation de la température peut faire redémarrer la FML
- Un contrôle hebdomadaire montre si le vin fait sa FML (à partir d'une baisse de 0.5 g/l d'acidité totale) par semaine

Vorgehensweise bei Gärstop



Mesures en cas d'arrêt de fermentation

- Abziehen des Weines vom alten Hefegeläger.
- Neuer Hefeansatz mit Fructoform W 33 oder Uvaferm 43 restart anstellen; Dosage: 40-60 g/hl; Rehydratation der Hefe in Wasser mit 30 g/hl GO-FERM-Protect bei 37 °C.
- Zugabe zum Wein, ideale Weintemperatur 20 °C bis 22 °C Gäraktivität von 8 °C bis 32 °C; Alkoholtoleranz bis 14,7 %Vol.
- Der Einfluss auf den BSA ist neutral.

Quelle: LALLEMAND



- Soutirage et élimination des lies
- Préparer un nouveau levain avec Fructoform W33 ou Uvaferm 43 restart. Dosage: 40 à 60 g/hl; réhydratation de la levure dans l'eau avec 30 g/hl GO-FERM-Protect à 37 °C.
- Température de macération idéale 20 °C à 22 °C. Activité de macération 8 °C à 32 °C. Tolérance alcoolique jusqu'à 14,7 %vol.
- L'influence sur la macération malolactique est neutre.

An der Forschungsanstalt Wädenswil (heute Agroscope ACW) werden seit über dreissig Jahren Reinzuchthefen für die Weinbereitung ausgewählt. Zuständig ist heute das Team um Prof. Dr. Jürg Gafner. Während die Stämme W15 und W33 zum langjährigen Lalvin-Sortiment gehören und weltweit Anklang finden, wurde nun die W27 auf vielseitigen Wunsch nach einem Unterbruch wieder aufgelegt. Somit können wir ab sofort die drei Wädenswiler Stämme ab Kühllager Rümikon liefern.



Hefe-Vergleichstabelle

Das Lallemand-Hefeangebot unterliegt dem weltweiten Wandel der aktuellen Weinbereitung. Daher selektioniert Lallemand immer wieder neue Stämme, welche noch besser auf lokale bzw. regionale Gegebenheiten und Traubensorten abgestimmt sind und so zur weiteren Qualitätsentwicklung des Weinbaus beitragen. Demgegenüber fallen andere Stämme aufgrund der sich wandelnden Nachfrage weg. Wir haben daher eine Hefe-Vergleichstabelle zusammengestellt, welche Ihnen Hinweise gibt, welche aktuellen Hefestämme anstelle der nicht mehr angebotenen zum Einsatz kommen können.

bisheriger Stamm souche sortante	empfohlener Stamm souche recommandée	Art. Nr. no. d'art.
Lalvin W46	Lalvin W15	69.117
Lalvin K1	Lalvin ICV OKAY	69.144
Uvaferm SVG	Lalvin-GHM Lallemand CrossEvolution	69.179 69.129
Lalvin 1118 Bio	Lalvin EC 1118	69.104

Tableau comparatif de souches de levures

La gamme de levures Lallemand est soumise à la mutation mondiale actuelle dans le domaine de la vinification. De ce fait, Lallemand sélectionne régulièrement de nouvelles souches qui s'accordent encore mieux à la réalité locale ou régionale ainsi qu'à la variété de raisin. Ceci apporte un développement de qualité à l'industrie vinicole mais, hélas, d'autres souches décroissent de par cette demande. Notre tableau comparatif de levures vous donne un aperçu des souches de levures de remplacement aux souches qui ne sont plus disponibles.

bisheriger Stamm souche sortante	empfohlener Stamm souche recommandée	Art. Nr. no. d'art.
Lalvin Rhône 2323	Lalvin ICV D47	69.126
Assmannshausen	Lalvin ICV D21	69.124
Uvaferm 43	Uvaferm 43 restart	69.163
Danstil B	DistilaMax® LS	69.112.50

Selbst die besten Hefen können noch besser sein!

Neue Produktionsverfahren bei Fermentation und Hefekonditionierung bringen signifikante Vorteile. Dieser neue YSEO™ Prozess sichert prima Gärung auch bei Stressbedingungen. Super Typizität und Weinsensorik sind die Vorteile. Besser können Hefen nicht sein. Der YSEO™ Prozess bei der Hefeproduktion führt zu optimalen Gärungsergebnissen, einem besseren Hefemetabolismus (trotz Stressbedingungen) und zu gesteigerter Weinqualität und -stabilität.



Nouvelle génération de levures *Saccharomyces cerevisiae* obtenues grâce à un mode de production novateur et unique, mis au point par la recherche Lallemand. Le procédé YSEO™ améliore la résistance et l'adaptation des levures aux conditions de fermentations difficiles (alcool, carences spécifiques, température, ...)

Les levures YSEO™ assurent une fermentation alcoolique plus régulière et mieux sécurisée. Elles réduisent les risques de déviations organoleptiques et favorisent ainsi une meilleure expression des arômes spécifiques. L'application YSEO™ a été développée notamment en partenariat avec le Département de Viticulture et d'Oenologie du Washington State University (EU).

Acetaldehydproduktion der Hefen

Während der ersten Hälfte des Gärprozesses produzieren die Hefen Acetaldehyd, um es wieder weitgehend zu konsumieren gegen Gärende. Der verbleibende Acetaldehydgehalt ist abhängig von der ursprünglichen Menge SO₂ (viel SO₂ führt zu höherer Acetaldehydproduktion sowie den genetischen Eigenschaften der Hefen. Resultierende Menge Acetaldehyd am Gärende: 20 bis über 80 mg/l. Acetaldehyd bindet SO₂ und beeinflusst somit das Verhältnis freie/totale SO₂. Die Hefen mit der geringsten Acetaldehydproduktion sind:

OKAY - SENSY - OPALE 2.0 - BDX - 71B - QA23 - CEG- Cross Evolution - EC1118 - HPS - D80

Les levures produisent de l'éthanal

Les levures produisent de l'éthanal pendant la première moitié de la fermentation alcoolique (FA) et en re-consomment une partie plus ou moins importante en fin de FA. Le niveau final d'éthanal dépend du niveau de SO₂ initial (plus il est élevé, plus la levure aura tendance à produire de l'éthanal) et des capacités intrinsèques de la levure, liées à son patrimoine génétique. Les valeurs en fin de FA peuvent ainsi varier de moins de 20 à plus de 80 mg / L. L'éthanal combine ensuite fortement le SO₂, ce qui va jouer significativement sur le rapport libre / total. Voilà les souches du groupe des levures ayant une très faible à faible production d'éthanal:

OKAY - SENSY - OPALE 2.0 - BDX - 71B - QA23 - CEG- Cross Evolution - EC1118 - HPS - D80



Hefen mit geringster SO₂-Produktion

Die Hefestämme mit der geringsten SO₂-Produktion sind:

OKAY - SENSY - OPALE 2.0 - BDX - 71B - QA23 - GHM - D80 - GRE - D254 - HPS

Les levures les moins productrices de SO₂

Les levures les moins productrices de SO₂ sont:

OKAY - SENSY - OPALE 2.0 - BDX - 71B - QA23 - GHM - D80 - GRE - D254 - HPS

La garantie non OGM

Traduction française:

Réf. : Produits Cénologiques de Lallemant/Danstar: SANS modifications génétiques

Mesdames, Messieurs,

En vous remerciant de votre demande nous confirmons que lors de la fabrication des produits suivants nous n'utilisons ni de matières premières ni d'auxiliaires génétiquement modifiés ou fabriqués:

- levures sèches LALVIN, uvaferm, Enoferm, Danstil,
- bactéries Leuconostoc Oenos, lb. plantarum des mêmes marques,
- enzymes LALLZYME

- nutriments tels que FERMAID, CO-FERM, OPTI-RED, OPTI-WHITE, OPTIMUM-WHITE, OPTI-ML BLANC, OPTIMALO Plus, Acti-ML, ML-Red-Boost,

- préparation de levures telles que Opti-Lees, Noblesse, Redules, Mannolees, Longevity pure lees.

En ce qui concerne les micro-organismes, il s'agit de souches de levures ou Oenococcus Oeni et Lb. plantarum sélectionnées dans la nature.

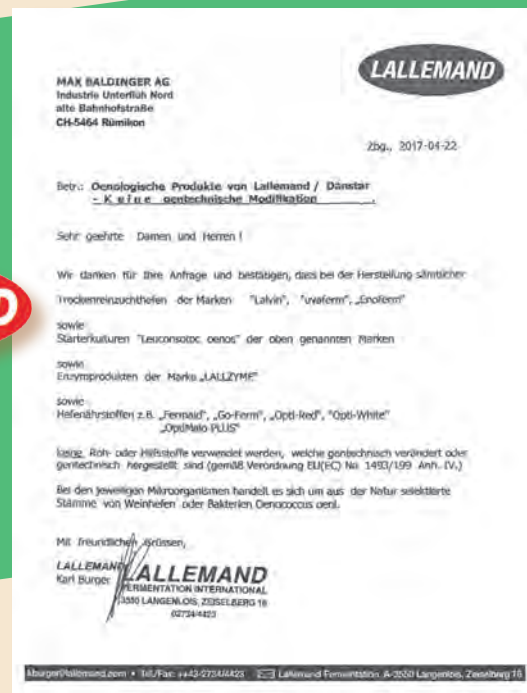
Tous ces produits sont fabriqués à base de composants non OGM de sorte qu'il en résulterait des produits non OGM (ordonnance CE no. 834/2007).

En plus, ces produits sont qualifiés pour la production de produits écologiques/biologiques selon les ordonnances en vigueur.

Nous vous présentons, Mesdames, Messieurs, nos salutations les meilleures.

LALLEMAND
Karl Burger

LALLEMAND



Die GVO-frei Garantie

LALLEMAND

Die Bio-Garantie



La garantie bio

Die meisten Lallemant-Produkte für die Weinbereitung sind in der Schweiz zugelassen gemäss Regelwerk Bio Suisse für die Erzeugung von Bio-Weinen. Im Einzelnen handelt es sich um die unten gelisteten Produkte.

Quelle:

www.bio-suisse.ch/de/richtlinienweisungen.php

- Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten 2017:
- 9 Alkoholika und Essig
- 9.2 Wein und Schaumwein



La plupart des produits Lallemant pour la vinification est admise par le règlement Bio Suisse pour la production de vins bio. Il s'agit des produits suivants:

Source:

www.bio-suisse.ch/fr/cahierdeschargesetrglements.php

- Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon 2017:
- 9 Boissons alcoolisées et vinaigre
- 9.2 Vins et vins mousseux

	Hefen Levures
69.101.50	Lallemant IONYS WF™
69.102	LALVIN W27
69.107	LALVIN 71B
69.109	LALVIN BourgoblancCY3079
69.110	LALVIN Bourgorouge RA17
69.111.50	LALVIN Gaïa
69.114	LALVIN ICV D254
69.115	LALVIN R2
69.117	LALVIN W15
69.119	LALVIN RC 212
69.121	LALVIN Brunello BM 4x4
69.122	LALVIN-QA23
69.124	LALVIN ICV D21
69.126	LALVIN ICV D47
69.127	LALVIN ICV D80
69.128.50	LALVIN ICV Opale 2.0
69.129	Lallemant Cross Evolution™
69.130	LALVIN Rhône 4600
69.134	LALVIN Clos
69.137	LALVIN ICV GRE
69.141	Flavia™
69.144	LALVIN ICV OKAY

	Hefen Levures
69.145	Velluto BMV58™
69.146	Biodiva™
69.147	LALVIN Sensy
69.152	Uvaferm CEG
69.161	Uvaferm Simi White
69.162	Uvaferm BDX
69.163.50	Uvaferm 43 Restart
69.173	Uvaferm eXence™
69.174	Uvaferm HPS
69.175	Uvaferm GHM®

	Bakterien Bactéries
69.204	LALVIN 31
69.207	LALVIN VP41
69.208	Uvaferm/Enoferm Beta
69.209	Uvaferm PN4
69.211	LALLEMAND VP41 1-STEP®
69.214	LALLEMAND PN4 1-STEP®
69.215	LALLEMAND ML Prime™
69.216	LALLEMAND malotabs™

	Heferindenprodukte Ecorces de levure
69.185	OPTI-RED®
69.187	OPTI-WHITE®
69.190	OptiMUM WHITE®
69.196	OPTI MALO blanc
69.197	ML Red Boost
69.439	Reskue™
69.540	Redules®
69.541	Noblesse®
69.549	Opti-Lees®
69.557	Pure Lees™ Longevity

	Enzyme Enzymes
69.301	Lallzyme™ HC
69.316	Lallzyme™ MMX
69.317	Lallzyme™ EX-V
69.318	Lallzyme™ Cuvée Blanc
69.319	Lallzyme™ C-MAX
69.320	Lallzyme™ Cuvée Rouge



Konformitätserklärung für die Produktion von biologischen Weinen

LALLEMAND

Die gemäss vorstehender Liste in der Schweiz angebotenen oenologischen LALLEMAND-Produkte entsprechen den Richtlinien von Bio Suisse für die Erzeugung von BioWein.

Diese oenologischen LALLEMAND-Produkte

- stammen nicht von genetisch modifizierten Organismen
- werden ohne Einsatz von gentechnisch modifizierten Rohstoffen hergestellt
- sind zugelassen für die Produktion von biologisch zertifizierten Weinen.

Lallferm® BIO ist im aktuellen Sortiment die einzige Aktivhefe aus biologisch zertifiziertem Herstellungsverfahren.

Blagnac, 20. Juli 2016

Francine VIDAL
Business Support Manager Switzerland
LALLEMAND CENOLOGIE

Déclaration de conformité à la production de vins biologiques

LALLEMAND

Les produits à usage oenologique, listés ci-dessus, commercialisés en Suisse sous la marque LALLEMAND sont conformes aux exigences du Cahier des charges de Bio Suisse concernant les pratiques et les traitements oenologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur vinicole.

En l'état actuel de nos connaissances, nous certifions par la présente que les produits mentionnés:

- ne proviennent pas d'organisme génétiquement modifié.
(Déclaration disponible sur demande)
- ne sont pas produits industriellement par LALLEMAND à partir de matières premières biologiques.
- sont donc utilisables en l'état pour la production de vins biologiques.

Pour information, dans notre gamme de levures, seule Lallferm BIO est une levure produite selon un procédé industriel biologique.

Blagnac, 20 Juillet, 2016

Francine VIDAL
Business Support Manager Suisse
LALLEMAND OENOLOGIE

LALLEMAND

Beratung Deutschschweiz/ Liechtenstein



Max Hiltl
(d-e)
ing. oen. Geisenheim
Verkauf Deutschweiz
044 806 80 80



Conseils techniques Romandie



Xavier Grivel
(f-i-e)
ing. oen. ENSAIA-ENSAM
conseiller technique
Romandie, Valais,
079 590 26 71



Consulente per la Svizzera Italiana



Michael Weingartner
(i-d)
viticoltore, consulente
per la Svizzera Italiana
6999 Astano
079 666 50 84



In diesem Katalog beraten und informieren wir nach bestem Wissen; die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Bitte beachten Sie die gesetzlichen Vorschriften bei der Anwendung der Produkte dieses Kataloges.



Les conseils et informations de ce catalogue sont basés sur les connaissances actuelles et faites en toute conscience. Elles ne prétendent pas à une information totale.
Respectez la loi et les ordonnances en utilisant les produits présentés dans ce catalogue.



Zum Glück sind noch immer gute Trauben die entscheidende Basis für guten Wein! Doch erst die sorgfältige Vinifikation führt zum begehrten Endprodukt. Der Hefe kommt dabei grösste Bedeutung zu, indem sie bei der Gärung die Traubenqualität in den Wein überführen kann. Wir bieten Ihnen nachstehend eine Liste mit den Hefe-Präferenzen der hiezu vorkommenden Traubensorten. Angenommen, Sie wünschen Steinobstnoten bei Chardonnay, können Sie Lalvin ICV D47 oder Lalvin ICV D254 einsetzen. Langjährige Erfahrung zeigt, dass diese beiden Hefenstämme solche Aromen stärker freisetzen als etwa die CY3079. Diese Tabelle gibt Ihnen somit wertvolle Hinweise zur erfolgreichen Vinifikation eines neuen, gereiften Jahrgangs.

On ne peut pas faire de bon vin avec de mauvais raisins ! Mais la façon de le vinifier contribue aussi énormément à sa qualité finale. La levure et sa capacité à révéler le meilleur du raisin jouent un rôle de premier plan dans ce processus. Ce guide des couples levures-cépages est fait pour vous aider à choisir les meilleures levures pour atteindre vos objectifs produits. Les levures sont regroupées selon des caractéristiques et descripteurs auxquels elles contribuent dans des conditions de vinification optimales. Par exemple, si vous désirez accentuer les notes de fruits à noyaux dans le chardonnay, nous recommandons l'utilisation de Lalvin ICV D47 ou de ICV D254. Ceci étant dit, ce guide permet juste d'orienter votre choix mais ce n'est que le début de l'histoire du vin !

Charakter - type Traubensorte - cépage					
Chasselas (Gutedel)	blumig - floral Lalvin W15 Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin ICV Okay Lalvin Rhône 4600 Lalvin Sensy	Steinobst - fruits à noyaux Lalvin QA23 Lalvin ICV D47 Lalvin ICV Okay Lalvin R2 Lalvin 71-B, Lalvin W27	Zitrusfrüchte - agrumes Lalvin QA23 Uvaferm GHM Cross Evolution Lalvin ICV D21	Mineralisch - minéralité Lalvin W15 Cross Evolution Lalvin ICV D47	Mouthfeel - vol. en bouche Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin CY3079 Lalvin D254
Müller-Thurgau (RieslingxSylvaner)	blumig - floral Lalvin W15, Lalvin W27 Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin ICV Okay Lalvin Sensy	Zitrusfrüchte - agrumes Lalvin QA23 Uvaferm GHM Lalvin ICV Okay	Tropenfrüchte - fruits tropicaux Uvaferm Simi White Cross Evolution Lalvin R2	LALLEMAND	
Chardonnay	weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche Lalvin QA23 Uvaferm Simi White Lalvin CY3079 Lalvin ICV D21 Lalvin Sensy	Steinobst - fruits à noyaux Lalvin ICV D47 Lalvin ICV Okay Lalvin W27	Zitrusfrüchte - agrumes Cross Evolution Lalvin ICV D47	Trockenfrüchte - fruits secs Lalvin ICV D47 Lalvin CY3079 Lalvin D254	Mouthfeel - volume en bouche Cross Evolution Lalvin CY3079 Lalvin D254 Uvaferm HPS
Johannisberg (Sylvaner)	weisse Blumen - fleurs blanches Lalvin W15 Uvaferm GHM Uvaferm HPS Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin ICV Okay	Zitrusfrüchte - agrumes Lalvin QA23 Uvaferm Simi White Lalvin Opale Lalvin 71-B	Mineralisch - minéralité Lalvin W15 Cross Evolution Lalvin ICV D47	Mouthfeel - volume en bouche Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin Rhône 4600 Uvaferm HPS	
Pinot gris (Malvoisie)	blumig - floral Uvaferm HPS Cross Evolution Lalvin Rhône 4600 Lalvin ICV Okay Lalvin Sensy	Steinobst - fruits à noyaux Lalvin QA23 Lalvin ICV D47 Lalvin ICV Okay Lalvin R2	Tropenfrüchte - fruits tropicaux Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin Rhône 4600	Mouthfeel - volume en bouche Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin Rhône 4600 Uvaferm HPS	
Petite Arvine	blumig - floral Lalvin W15 Uvaferm GHM Cross Evolution Lalvin Rhône 4600 Lalvin Sensy	Honig/Trockenfrüchte miel e fruits secs Lalvin ICV D47 Lalvin CY3079 Lalvin D254	Zitrusfrüchte - agrumes Lalvin QA23 Uvaferm GHM Cross Evolution Flavia Exence	Mineralisch - minéralité Lalvin ICV D21 Exence	
Sauvignon blanc	Zitrusfrüchte - agrumes Lalvin QA23 Flavia Exence	Tropen-/Passionsfrüchte fruits tropic/de passion Lalvin ICV D47 GHM	Buchsbaum - buis Uvaferm Simi White EC-1118	Mouthfeel - volume en bouche Cross Evolution Lalvin ICV D47	
Pinot blanc	blumig - floral Uvaferm GHM Uvaferm HPS Cross Evolution Lalvin ICV Okay Lalvin Rhône 4600	weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche Lalvin QA23 Lalvin ICV D47 Lalvin R2 Lalvin Sensy	Mouthfeel - volume en bouche Cross Evolution Lalvin ICV D47 Lalvin Rhône 4600 Uvaferm HPS		
Savagnin blanc (Heida / Traminer)	blumig - floral Cross Evolution Lalvin Rhône 4600 Lalvin ICV D47 Lalvin Sensy	weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche Cross Evolution Lalvin Rhône 4600 Lalvin ICV D47 Lalvin Sensy	Mouthfeel - volume en bouche Lalvin W15 EC-1118	LALLEMAND	
Muscat blanc	blumig - floral Lalvin Rhône 4600 Lalvin Opale Lalvin ICV Okay Lalvin Sensy	weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche GHM Lalvin Rhône 4600 Lalvin Sensy			



Fortsetzung

Suite

Charakter - type Traubensorte - cépage					
Pinot Noir (Blauburgunder, Clevner)	rote Früchte - fruits rouges Lalvin W15, Lalvin W27 Lalvin ICV D21 Lalvin ICV Okay Lalvin RA17	gekochte Früchte, Konfitüre - fruits cuits, confiture Lalvin RC 212 Uvaferm BM 4x4 Velluto BMV58	Gewürz - épices Lalvin RC 212 Lalvin D254 Lalvin ICV Okay	Farbstabilität - stabilité de la couleur Lalvin W15, Lalvin W27 Lalvin RC 212 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4	
Gamay	frische Früchte - fruits frais Lalvin ICV D21 Lalvin 71-B	Reife Früchte - fruits mûrs Lalvin ICV D21 Uvaferm BM 4x4 Uvaferm BDX	Gewürz - épices Lalvin ICV D80 Lalvin ICV Okay Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4	Mouthfeel - volume en bouche Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Velluto BMV58	
Merlot	rote Früchte - fruits rouges Lalvin ICV D21 Lalvin ICV Okay Uvaferm BDX lonys	Schwarze, gekochte Früchte - fruits noirs, cuits Lalvin ICV D21 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Uvaferm BDX Velluto BMV58	Gewürz - épices Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Lalvin ICV Okay Uvaferm BM 4x4	Mouthfeel, Tannine - volume en bouche, qualité des tanins Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Velluto BMV58	Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir Lalvin Clos Lalvin ICV Okay
Gamaret	rote/schwarze Früchte - fruits rouges et noirs Lalvin ICV D21 Lalvin ICV Okay Uvaferm BDX Lalvin W27	Gewürz, Volumen - épices, complexité Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Uvaferm BDX	Tanningqualität - qualité des tanins Lalvin ICV D47 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4	Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir Lalvin Clos Lalvin ICV Okay	
Garanoir	frische Früchte - fruits frais Lalvin ICV D21 Lalvin 71-B	Reife Früchte - fruits mûrs Lalvin ICV D21 Lalvin ICV Okay Uvaferm BM 4x4 Uvaferm BDX	Farbstabilität - stabilité de la couleur Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Lalvin W27	Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir Lalvin Clos	
Syrah	fruchtig violett - floral (violette) Lalvin ICV D21 Lalvin ICV D80	Gewürz - épices Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4	Frucht - fruits Lalvin ICV D21 Lalvin 71-B Uvaferm HPS	Tanningqualität - qualité des tanins Lalvin ICV D47 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4	Mineralisch, Terroir minéralité - respect Terroir Lalvin Clos Uvaferm HPS
Humagne rouge	Körper - complexité Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Uvaferm BDX	Dämpfung grüne Note - gommage notes herbacées Lalvin D254	Tanningqualität - qualité des tanins Lalvin ICV D47 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4		
Cornalin (Landroter)	schwarze Früchte (Kirschen) - fruits noirs (cerises) Lalvin ICV D47 Lalvin RC 212 Uvaferm BDX Uvaferm HPS	Gewürz - épices Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Uvaferm BDX	Mouthfeel - volume en bouche Lalvin ICV D47 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Uvaferm HPS	Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir Lalvin Clos	
Diolinoir	rote Früchte - fruits rouges Lalvin ICV D21 Uvaferm BDX	Gewürz - épices Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Uvaferm BDX	Röstaroma notes torréfiées Uvaferm BM 4x4 Uvaferm BDX	Mouthfeel - volume en bouche Lalvin ICV D47 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Uvaferm HPS	
Cabernet franc	rote Früchte, Beeren - fruits rouges, baies Lalvin ICV D21 Uvaferm BDX	gekochte Früchte, Konfitüre - fruits cuits, confiture Lalvin ICV D47 Lalvin ICV D80 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4	Mouthfeel - Tanningqualität volume en bouche et qualité des tanins Lalvin ICV D47 Lalvin D254 Uvaferm BM 4x4 Uvaferm HPS Velluto BMV58		

LALLEMAND

LALLEMAND

LALLEMAND



... für aromatische,
fruchtige Weine

... pour vins aromatiques et fruités

69.122

LALVIN-QA23

Nährst.:
Nutrim.: **2**

Temp.:
temp.: **2**

Geschw.:
vitesse: **5**

Alk.Tol.:
tol.alc.: **5**

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus). QA23 wurde in Portugal an der Universität von Tras os Montes und Alto Douro (UTAD), in Zusammenarbeit mit der Weinbaukommission der Vinhos Verdes selektiert. Der Stamm wird international verwendet für Sauvignon blanc, Chenin blanc, Colombard und Semillon um frische, fruchtige und reintonige Weine zu erhalten. In den deutschsprachigen Weinbauregionen ist diese Hefe ein bestens bewährt für Müller-Thurgau, Gutedel, Grauburgunder, Silvaner. Die sorteneigenen Terpene werden durch die β -Glucosidase-Aktivität hervorgehoben. QA23 hat einen geringen Nährstoffbedarf und kann Moste mit niederem Trubgehalt bei tiefen Temperaturen (ab 10 °C) vergären.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.122	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Sélectionnée au Portugal par l'Université de Tras os Montes e Alto Douro (UTAD). Elle révèle le potentiel aromatique variétal, en respectant le terroir. Référence internationale pour le Sauvignon Blanc. Elle favorise les arômes des cépages terpéniques grâce à son activité β -glucosidase. Faibles besoins en nutriments azotés et fermente des jus de faible turbidité et ce, à basse température (13 à 14°C). Une des souches les plus « cryophile » (avec EC1118 et K1M). Forte fermenteuse, fructophile, qui résiste à des %Vol élevés: 16. (Saccharomyces cerevisiae bayanus). Aussi utilisée pour la prise de mousse en alternative à EC1118. Besoin en Azote : faible (groupe 2). Production H_2S : faible. Favorise FML. Levure de longévité.

Baldinger - Tipp: Müller-Thurgau



69.161

Uvaferm Simi White

Nährst.:
Nutrim.: **5**

Temp.:
temp.: **4**

Geschw.:
vitesse: **5**

Alk.Tol.:
tol.alc.: **5**

Saccharomyces cerevisiae selektioniert vom Institut Pasteur und der kalifornischen Kellerei Simi. Simi White ist eine populäre Wahl bei fruchtigen Weiss- und Roséweinen. Die Hefe wird sehr geschätzt wegen ihres Aromenbeitrages bei allen Weissweinsorten.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.161	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	28.50/p

Saccharomyces cerevisiae sélection de l'Institut Pasteur et de la cave californienne Simi. Soutient l'arôme des vins blancs. Apte à une fermentation basse. Son activité enzymatique renforce le bouquet.

Beschränkte
Lagerhaltung
Stock limité



69.175

Uvaferm GHM®

Nährst.:
Nutrim.: **3**

Temp.:
temp.: **2**

Geschw.:
vitesse: **2**

Alk.Tol.:
tol.alc.: **3**

Saccharomyces cerevisiae, Selektion: FA Geisenheim und Lallemand. Für harmonische Weissweine mit guter Fruchtaromatik und sortentypischen Aromen wie Riesling und Sauvignon blanc. Für Weinausbau mit längerem Hefekontakt geeignet. Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und H_2S .



Art. No.		Preis/prix CHF
69.175	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	39.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	34.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.00/p

Favorise la formation des arômes floraux et fruités dans le respect de la typicité variétale. Plage de température optimale: de 16 à 20 °C. Peu résistante aux températures basses (< 15°C, et aux degrés d'alcool élevés (> 14%Vol). Vitesse de fermentation assez modérée, avec une tendance à ralentir en fin de FA quand les conditions sont limitantes. Cela peut être un avantage pour laisser quelques grammes de sucres résiduels (gestion de la température). Pour en tirer le meilleur parti (vins secs), utiliser GoFerm Protect en rehydratation et un programme de nutrition azoté adéquat (Fermaid O/ E blanc). Une des levures les moins productrice de SO_2 de toute la gamme Lallemand. Favorise la FML. Intéressante sur Chasselas, Johannis-berg, Riesling. Particulièrement bien adapté pour les vins blancs destinés au vieillissement prolongé sur les lies (faible production de H_2S).

Beschränkte Lagerhaltung - stock limité



LALLEMAND



Hefen und Enzyme lagern wir für Sie ausschliesslich im Kühlraum bei 4 - 7 °C, Bakterien bei -18 °C. So gelagerte Produkte sind 2 Jahre über das MHD hinaus haltbar.
Les levures et enzymes sont stockés en chambre froide à 4 à 7 °C, les bactéries à -18 °C. ils gardent leur qualité deux ans au delà de la date de durabilité minimale.

Rabatt im e-shop:
rabais online (e-shop):

10 %

www.Baldinger.biz

seit 1951

... für komplexe,
gehaltvolle Weine



... pour vins complexes,
aromatiques et riches

69.126 Lalvin ICV D47

Nährst.: 2 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 2 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc: 5

Der anerkannte Weinforscher Dominique Delteil hat ICV D47 selektioniert für gehaltvolle und vollreife Weissweine mit harmonischem Sortenaroma und guter Farbausbeute. Weitere Eigenschaften dieses Stammes: schnelle Angärung und kräftiger Gärverlauf, kleine SO₂ und H₂S-Bildung, sehr geringe Schaumbildung, starke Dominanz, starke Sortentypizität durch geringe Esterbildung, gute Durchgärung bei 17 - 35 °C. Diese Vorzüge kommen besonders bei hochwertigem Lesegut zur Geltung. Dosage: 15 - 30 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.126	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Dominique Delteil, chercheur reconnu, a sélectionné l'ICV D47 pour développer les caractères aromatiques et gustatifs mûrs et complexes des vins blancs méditerranéens. Activité beta-glucosidase. Caractéristiques: Faible production de SO₂ et H₂S, faible formation de mousse, forte dominance, bonne expression de la typicité variétale, production faible en ester. Bonne fermentation de 15-30°C. Dosage: 25-30g/hl. Levure hyperproductrice de mannoprotéines, idéale pour élevage sur lies. Levure de longévité. Très favorable à la FML, Beschränkte Lagerhaltung stock limité



69.130 Lalvin Rhône 4600

Nährst.: 2 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 2 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc: 5

Saccharomyces cerevisiae, neuer Stamm für fruchtige und elegante Weiss- und Roséweine. Zuverlässige Vergärung von Mosten mit hohem Zuckergehalt. Fruchthige Note dank starker Bildung von Ethylester. Ananas- und Aprikosentöne aufgrund der Fettsäurebildung. Alkoholtoleranz bis 15 % Vol., Gärtemperatur 18 - 22 °C.

Baldinger - Tipp: Rosé & Viognier

Art. No.		Preis/prix CHF
69.130	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	31.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	27.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	24.00/p

La 4600 a été sélectionnée par le service technique d'Inter Rhône après trois ans de recherche. L'objectif de cette étude était de sélectionner une levure spécialement adaptée à la production de vins blancs élégants et fruités pouvant également convenir à l'élaboration de vins rosés. Excellents résultats à températures basses (14°C) Besoins en azote assimilable: faible (Groupe 2). Production H₂S: faible. Production SO₂: faible. Production de polysaccharides: importante. Augmentation de la note fruitée des vins avec des notes d'abricot et d'ananas.



69.137 Lalvin ICV GRE

Nährst.: 3 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 4
Nutrim.: 3 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc: 4

Selektion: Rhönetal, Alkoholtoleranz bis zu 15% Vol. Moderate Gärung von 15 bis 30 °C, bildet wenig SO₂ und H₂S. Für kurze Maischengärung; reduziert grüne Noten und Schwefelkomponenten in Sorten wie Merlot, Cabernet, Grenache und Syrah. In fruchtbetonten Weissweinen ergibt GRE eine stabile Frische und Fruchtigkeit. Auch sehr gut für vollmundige Rosé geeignet. Dosage: 20 - 40 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.137	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	31.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	27.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	24.00/p

Levure sélectionnée à Cornas par L'ICV. Elle favorise l'expression variétale directe et mûre. Elle assure une attaque ronde et dense avec une finale souple et sur le fruit quand on cherche une macération courte (5 jours avec 4 délestages). Dans ce contexte elle se montre plus performante que les autres souches disponibles sur le marché. Faible productrice de composés soufrés. C'est une levure de Longévité. Capacité à enrober la structure tannique des raisins à maturité imparfaite, et améliorer la stabilité de la couleur. Besoins azotés modérés (groupe 3) Beschränkte Lagerhaltung; stock limité



69.129 Lallemend Cross Evolution™

Nährst.: 2 Temp.: 4 Geschw.: 5 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 2 temp.: 4 vitesse: 5 tol.alc: 5

Diese Hefe ist durch natürliche Kreuzung von bewährten Saccharomyces cerevisiae Weinhefen entstanden (University of Stellenbosch und Lallemend Oenologie). Mit dieser Anwendung werden verbesserte Hefe-Eigenschaften erzielt. Cross Evolution verstärkt die Typizität und Balance von Weiss- und Roséweinen. Sehr robuste Hefe zur Vergärung von Mosten mit niedrigem Stickstoffgehalt und hoher Alkohogradation. Dosage: 25 - 40 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.129	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Beschränkte Lagerhaltung - stock limité

Cette levure est issue d'un croisement naturel à partir de levures de vin Saccharomyces cerevisiae (University of Stellenbosch und Lallemend Oenologie). Cross Evolution renforce la typicité et l'équilibre général des vins rosés et blancs. Très bonnes aptitudes fermentaires même avec forte teneur en alcool. Capacité à fermenter de 14 à 16 °C. Dosage: 25 - 40 g/hl. Besoins en Azote: faible (Groupe 2). Levure de Longévité. Forte productrice de glycérol. Faible production SO₂.

Baldinger - Tipp: Chardonnay, Chasselas-rosés



69.101.50 IONYS WF™

Nährst.: 4 Temp.: 5 Geschw.: 2 Alk.Tol.: 4
Nutrim.: 4 temp.: 5 vitesse: 2 tol.alc: 4

Innovative Selektion Lallemend/INRA. Für Rotweinsbereitung und Moste aus vollreifen Trauben. Mit der Reinzuchtheife IONYS Saccharomyces cerevisiae kann bei der Gärung der pH-Wert und der Alkoholgehalt des Weines gesenkt werden. Die verstärkte Bildung von Bernsteinsäure und Glycerin tragen zum harmonischen Gesamteindruck bei. IONYS ist bestens geeignet für rote oder weisse Trauben mit hohen pH Werten, tiefer Säure und einem hohen erwarteten Alkoholgehalt

Art. No.		Preis/prix CHF
69.101.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	61.60
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	53.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	46.90/p

Sélection innovante réalisée en collaboration avec INRA. Ionys est la première levure oenologique qui a été sélectionnée au sein de l'espèce saccharomyces cerevisiae pour sa capacité à acidifier naturellement et significativement le moût pendant la fermentation. Les vins issus de raisons à forte maturité et fermentés avec cette levure sont très équilibrés et présentent plus de fraîcheur. Particulièrement recommandée pour tous les vins blanc ou rouge de pH élevés, d'acidité faible et de degré potentiel trop haut.

Baldinger - Tipp: Fruchthige Weine, vins fruités



69.109 Lalvin Bourgo blanc CY3079 Nährst.: 4 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 4 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc: 5

Saccharomyces cerevisiae (var. cerevisiae). Selektioniert von BIVB in Burgund für die typischen Weissweine mit dem Stil der Burgunderweine. Gärt langsam aber regelmässig, auch bei niederen Temperaturen (ab 13   C). Empfohlen bei der Vergärung von Chardonnay, Burgunder-Sorten, für Gärung im Barrique und für Weine, welche auf der Hefe gelagert werden. Weine mit CY3079 vergoren besitzen beachtliche Aromenf  lle und Weichheit, sie sind charakterisiert durch Aromen nach weissen Blüten, Mandel, Honig, Ananas.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.109	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p



Sélectionnée par le BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne). But: trouver une souche respectant les styles traditionnels des grands Bourgognes blancs. Capacité de fermentation stable, lente, et ce même à basse température (15  C). Référence internationale pour les Chardonnay élevés en fût et pour le vieillissement sur lie. Ces vins produits avec la CY3079 sont caractérisés par un volume en bouche important et des arômes de beurre frais, d'amande, de miel, de fleurs blanches et d'ananas. Levure de Longévité. Besoins en Azote: modéré à élevés (Groupe 4). Go Ferm Protect recommandé. très favorable à FML (Co-inoculation possible). Sensible à la carence en O2



Baldinger - Tipp: Chardonnay barrique

... für S  ssweine ... pour les vins surmatur  s

69.115 Lalvin R2 Nährst.: 3 Temp.: 2 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 3 temp.: 2 vitesse: 4 tol.alc: 5

R2 wurde vom S  daustralier Brian Croser im Gebiet Sauternes (Bordeaux) isoliert. Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus). Für niedere Temperaturen gut anpassungsfähig kann bis zu 5   C gären (bewährte Temperaturen von 12-20  C). R2 ergibt fruchtige, intensive und blumige Weissweine dank der Freisetzung der entsprechenden Vorläufersubstanzen von Sortenaromen. Empfohlen für aromatische Weissweinsorten wie Sauvignon blanc, Riesling und Gewürztraminer.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.115	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	28.50/p

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus), sélection de Sauternes. Bonnes caractéristiques de fermentation à basse température (5   C min., de préférence de 12 à 20  C). R2 donne des vins blancs fruités et intenses grâce à la libération des précurseurs d'arômes. La souche est conseillée pour tous les vins aromatiques comme Sauvignon blanc, Riesling et Gewürztraminer

Baldinger - Tipp: Gewürztraminer

Beschränkte Lagerhaltung; stock limité



... die Bew  hrten ... ceux qui ont fait leurs preuves

69.102 Lalvin W27 Nährst.: 3 Temp.: 2 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 3
Nutrim.: 3 temp.: 2 vitesse: 4 tol.alc: 3

W27 wurde an der Forschungsanstalt Wädenswil isoliert. Saccharomyces cerevisiae und S. kudriavzevii. Sie eignet sich hervorragend für Schweizer Weissweine, wie auch für fruchtige Blauburgunder. Zügige, sichere Durchg  rung. Minimale Bildung von Acetaldehyd und keine Neigung zur B  ckserbildung. Günstiger Einfluss auf den nachfolgenden BSA.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.102	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	36.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	31.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	27.70/p



Saccharomyces cerevisiae et S. kudriavzevii., sélection de la Station fédérale de recherche, Wädenswil. Très bien adaptée aux vins blancs ainsi que au Pinot Noir d'origine Suisse. Fermentation sûre. Formation réduite d'acétaldéhyde; pas de provocation de g  t de bock. Bonne influence sur la FML.

wieder lieferbar
relancé!

Baldinger - Tipp:
Müller-Thurgau
Blauburgunder



69.152 Uvaferm CEG Nährst.: 3 Temp.: 2 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 4
Nutrim.: 3 temp.: 2 vitesse: 4 tol.alc: 4

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert von Forschungsanstalt Geisenheim, Stamm "Epernay - Champagne". Der Hefestamm geniesst vor allem bei Erzeugern von feinfuchtigen, reduktiven Weissweinen einen erstklassigen Ruf. Zuerst langsame, aber verlässliche Angärung, dann schonende, schaumgebremste Vergärung, bei der oft schon die feinen Aromen des entstehenden Weines markant erkennbar sind. Während der Rehydratation zeigt CEG wenig Aufschäumen; aufgrund höherer Proteaseaktivität folgt der schaumarmen Gärung eine gute Selbstklärung der Weine durch aktive Absetzeigenschaften. CEG wird weltweit für die Erzeugung von fruchtigen Weintypen aller Geschmacksspielarten ausgewählt (Gutedel, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay, Veltliner).

Saccharomyces cerevisiae, sélection de la station de recherches Geisenheim. Pour des Chasselas   gants avec un peu de douceur résiduelle. Cette levure nécessite l'addition d'activateurs de fermentation pour avoir une cinétique fermentaire complète.

Baldinger - Tipp: Chasselas



Art. No.		Preis/prix CHF
69.152	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	36.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	31.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	27.70/p



... für fruchtbetonte,
harmonische Weine



... pour les vins fruités
et harmonieux

69.117 LALVIN W15

Nährst.: 5 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

W15 wurde 1991 aus hochwertigen Müller Thurgau Mosten an der Forschungsanstalt Wädenswil vom Team Professor Gafner isoliert. W15 vergärt bei moderater Geschwindigkeit zu trockenen Weinen und intensiviert die Fruchtigkeit und Komplexität der Weine. W15 wird gerne auch für fruchtige Rotweine verwendet. Bildung hoher Mengen an Glycerin und Bernsteinsäure, besonders bei Gärtemperaturen $\geq 25^{\circ}\text{C}$.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.117.10	125 g = 1 Packung/ paquet	19.80
69.117	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	36.90
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.50/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	28.40/p



Saccharomyces cerevisiae, sélection de la Station fédérale de recherche, Wädenswil.

Forté formation de glycérine et d'acide succinique lors de fermentations à températures plus élevées: en résultent des vins équilibrés et complexes.

auch im 125 g Beutel
erhältlich!

aussi disponible par
paquet de 125 g



ACW



69.124 LALVIN ICV D21

Nährst.: 2 Temp.: 4 Geschw.: 2 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

Dominique Delteil hat ICV D21 selektioniert für gehaltvolle und vollreife Rotweine mit stabiler Farbe, intensivem Geschmack, guter Gerbstoffstruktur und einem frischen Abgang. Im Gegensatz zu anderen Weinhefen verleiht ICV D21 dem Wein Polysaccharide und belässt mehr Säure. Besonders geeignet für komplexe und vollmundige Weine, namentlich für Weissweine.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.124	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	28.50/p

Beschränkte Lagerhaltung; Stock limité

Sélection Dominique Delteil pour l'élaboration de vins rouges de couleur stable, avec une structure intense en début de bouche et tannique sur le palais, et de la fraîcheur en fin de bouche. Libère de fortes quantités de polysaccharides et soutient l'acidité des vins. Intérêt pour Pinots noirs, Syrah à pH élevés (> 3.5). Elle permet d'éviter le développement de notes de confiture cuite et les sensations brûlantes dues à l'alcool dans les raisins très mûrs. Elle respecte la typicité tout en réduisant le caractère herbacé et apporte des notes marquées de fruits frais. Intéressante sur cépages blancs productifs: minéralité renforcée. Résiste à températures élevées (32°C). Favorise FML. Hyper productive de mannoprotéines. Sensible au manque d' O_2 vers 1070 de densité.



Baldinger - Tipp: Syrah, cépages blancs productifs; Pinot noir (si temp. de ferment. élevée)

69.110 LALVIN Bourgorouge RA17

Nährst.: 4 Temp.: 3 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 4
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

Selektion BIVB, Burgund. Bei ausreichender Nährstoff-Versorgung setzt sie tolle Frucht- und Kirscharomen frei, die für Blauburgunder und Gamay typisch sind. Weine mit RA17 werden gerne auch mit solchen aus RC212 verschnitten für noch mehr Balance und Aromenfülle.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.110	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	28.50/p

Sélectionnée par le BIVB en Bourgogne. La RA17 développe des arômes de cerise et de fruits dans les cépages tels que le Pinot noir et le Gamay. Les vins produits avec la RA17 peuvent être assemblés avec des vins fermentés avec la RC212 afin d'obtenir des assemblages équilibrés et complexes.

Baldinger - Tipp: Pinot noir



LALLEMAND

69.107 LALVIN 71B

Nährst.: 2 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 4
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

71B wurde von INRA – Narbonne selektiert. Sie ist bekannt für die Produktion von Primeur-Weinen mit fruchtigen Noten. Die persistenten Aromen sind auf die Bildung von Estern und höheren Alkoholen (z.B. Iso-Amylalkohol) zurückzuführen. 71B macht auch Weine aus saueren Mosten milder, da die Äpfelsäure bei Gärtemperaturen über 25°C zum Teil (bis 35%) verstoffwechselt wird.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.107	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	30.80/p



Isolée par l'INRA de Narbonne. 71B est connue pour son caractère amylique intense. Référence pour les vins fruités et à cycle court, et primeurs. Forte production en esters amylique (acétate d'isoamyle). Adoucit également les moûts acides grâce à son activité partiellement démaliquante. Absorbe une partie des composés polyphénoliques sur sa paroi et limite la structure tannique des vins primeurs. Très favorable à la FML. Excellente en co-inoculation. Sensible au manque d' O_2 . Go Ferm protect conseillé.



Baldinger - Tipp: Gamay



... für kräftige Weine

... pour des vins structurés

69.119 LALVIN RC 212Nährst.: 3 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 4
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

RC212 wurde im Burgund vom BIVB aus gärenden Mosten selektioniert. Sie ergibt regelmässig Blauburgunder mit grosser Struktur, reifen Fruchtarten nach Beeren, auch würzige Noten. Weine mit RC212 werden gerne mit solchen aus RA17 verschnitten für optimale Feinheit und Komplexität.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.119	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	28.50/p



Sélectionnée en Bourgogne par le BIVB. Permet l'élaboration de Pinots noirs hauts de gamme avec une bonne structure, et des caractéristiques aromatiques de baies mûres, de fruits marqués et d'épices. Levure de référence pour Pinot Noir. Valorise le contenu polyphénolique par une très faible adsorption sur sa paroi, ce qui en fait une levure de choix pour les cépages à faible potentiel couleur. Sensible aux températures de fermentations. Levure de longévité.

**Baldinger - Tipp:** Pinot noir**69.127 LALVIN ICV D80**Nährst.: 4 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

Selektion ICV aus dem "Côte Rôtie"-Gebiet aufgrund seiner Fähigkeit, Moste mit hohen Zucker- und Polyphenolgehalten zu vergären. ICV D80 vergärt, mit einer angemessenen Nährstoffversorgung, Belüftung und Gärtemperaturen von unter 28°C, bis zu 16 %Vol. Einer der besten Hefestämme, der zu hohem Tanninvolumen beiträgt und reife Frucht, Rauch und Süssholz- bzw. Lakritz-Abgang hervorbringt.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.127	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p



Sélection de la "Côte Rôtie", par l'ICV pour sa capacité à fermenter des moûts à haute teneur en sucres et polyphénols. ICV D80 fermente jusqu'à 16 %-vol. Besoin d'importantes aérations en phase active de fermentation (1070) et nutrition azotée adaptée (sensibles aux carences). Permet des macérations longues sur raisins bien mûrs. Fortement consommatrice de SO₂. ICV-D80 est une des meilleures souches de levures apportant volume tannique, fruité mûr intense, notes empyreumatiques, réglisse. FML facilité. Levure de longévité.



Beschränkte Lagerhaltung; Stock limité

69.114 LALVIN ICV D254Nährst.: 3 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

ICV-D254 wurde auf Syrah im Rhôneal selektioniert. Wenn die Vergärung unter geringer Sauerstoffzufuhr erfolgt und die Temperatur unter 28 °C gehalten wird, hat ICV-D254 eine Alkoholtoleranz bis zu 16 %vol. In Rotwein verspricht die Hefe eine grosse Fülle, Weichheit und intensive Fruchtartomatik. Weiche Tannine und ein würziger Abgang sind charakteristisch. Kellermeister verwenden auch Weine mit ICV-D254 als Ergänzung von Weinen mit CY3079, um z.B. Chardonnay mit Nussaroma und cremiger Weichheit zu erzielen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.114	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p



Sélection ICV dans la Vallée du Rhône. Pour exprimer la puissance en bouche tout en gardant des tannins doux. Forte productrice de mannoprotéines pendant la fermentation qu'elle relargue en phase post-fermentaire. Besoin d'aération en phase turbulente de fermentation. Forte consommatrice de SO₂ favorisant ainsi la FML. Parfaite en co-inoculation avec bactéries lactiques VP41; recommandée sur les rouges structurés connus pour les difficultés d'enclenchement de la FML (Merlot, Tannat). Fermentation de 15 à 28°C. Tolérance à l'alcool ≤ 16 %Vol. En complément de la CY3079, on utilise la souche pour fermenter le Chardonnay en lui donnant des arômes de noisette et une sensation de volume en bouche crémeux. Fermaid E et/ou Fermaid O fortement conseillés. Levure de longévité.

**69.121 LALVIN Brunello BM 4x4**Nährst.: 4 Temp.: 4 Geschw.: 2 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

Selektion zu Beginn der neunziger Jahre in Zusammenarbeit mit dem Brunello di Montalcino Konsortium und der Universität Siena. Relativ langsamer Gärstart; besonders geeignet für lange Mazerationen. Produktion hoher Gehalte an Polysacchariden, die dem Wein Weichheit verleihen und die Farbstabilität von Rotwein verbessern. Sie wird bei roten Trauben verwendet, um Noten nach Konfitüre, Gewürzen und Mineralien zu fördern.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.121	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	39.10
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	34.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	29.80/p



Isolée en Toscane, dans la zone du « Brunello di Montalcino ». Elle est relativement lente au démarrage et est adaptée aux macérations longues par sa vitesse de fermentation modérée, et sa sécurité fermentaire jusqu'à 16% vol. Elle libère d'importantes quantités de polysaccharides dont certains ont la qualité remarquable de se lier avec les polyphénols. Ces Polysaccharides pariétaux augmentent la stabilité de la couleur, et diminuent systématiquement l'astringence des tannins. Convient aux Pinots Noirs structurés et colorés, également aux cépages bordelais. Au niveau aromatique, la BM 4x4 favorise l'expression d'arômes de confiture et d'épices. Minimisation des notes végétales. Levure de longévité.

**Baldinger - Tipp:** Garanoir**69.162 Uvaferm BDX**Nährst.: 4 Temp.: 4 Geschw.: 5 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

Diese französische Selektion hat beginnend in Kalifornien und Australien seit Jahren weltweite Anwendung gefunden. Perfekte Gärkinetik; produziert während der Gärung wenig Wärme. Besonders empfohlen für die Produktion von Qualitätsrotwein aller gängigen Sorten. BDX zeigt minimale Farbverluste und eine Ausprägung von unterstützenden Gäraromen. Ausgewogene Tanninstruktur und erhöhte Glycerinbildung für erstklassige Rotweine.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.162	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p



La BDX est un isolat français largement utilisé en Californie et en Australie depuis longtemps. Cinétique de fermentation moyenne autorisant des macérations longues. Limite les pics de chaleur lors de la fermentation. Fortement recommandée pour la production de vins rouges de qualité, et plus particulièrement pour le Merlot et le Cabernet sauvignon. Sa faible activité Beta-Glycosidase limite les pertes de couleur. Phase de latence courte et des besoins azotés modérés à élevés (Groupe 4). Favorise la fermentation malolactique et résiste bien aux degrés élevés (16%vol).

**Baldinger - Tipp:** Merlot

Polysaccharides + +



LALLEMAND


 Bierhefen im e-shop: www.baldinger.biz
 Levures pour bière: voir e-shop


69.134

LALVIN CLOS

Nährst.:
Nutrim.: 2Temp.:
temp.: 5Geschw.:
vitesse: 4Alk.Tol.:
tol.alc.: 4

Saccharomyces cerevisiae, selektiert im Gebiet Priorat von der oenologischen Fakultät Tarragona. Für kräftige Rotweine, zur Unterstützung mineralischer Noten. Gär auch bei hohem Reifegrad der Trauben; gute Implantation (Killerfaktor aktiv). Geringe Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten. Für reife Fruchtaromen. Fördert die Farbstabilisierung und die Polymerisation. Sehr gut für eine intensive Lagerung auf der Feinhefe geeignet. Dosage: 25 – 40 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.134	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	44.60
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	38.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	34.00/p

Baldinger - Tipp: Syrah, Cornalin, Cabernets, Pinots hauts de gamme

Dernière levure sélectionnée par Lallemmand dans le terroir du Priorat (Espagne) pour des vins ultra haut de gamme: complexité, finesse, équilibre général, rondeur des tannins, intégration du bois, et subtile minéralité sont ses qualités. Critères de sélection: Respect absolu de la typicité du terroir, capacité de fermentation exceptionnelle et implantation très forte, phase de latence très courte, résistance à des conditions extrêmes: Souche la plus résistante aux températures élevées ($\leq 35^\circ\text{C}$), mais aussi active dès 13°C (macération à froid!). Tolérance alcoolique $\leq 17\%$, et des teneurs en polyphénols très élevées. Production d'acidité volatile faible. Bonne compatibilité avec les bactéries lactiques. Levure de longévité. Réactive aux ajouts d'azote.


 conforme
 BIO SUISSE
 conforme

 YSEO
 Yeast Security & Sensory Optimization

69.132

LALVIN Fructoform W33

Nährst.:
Nutrim.: 5Temp.:
temp.: 2Geschw.:
vitesse: 2Alk.Tol.:
tol.alc.: 2

Die Spezialhefe Fructoform W33 (*Saccharomyces cerevisiae*) wurde vom Team Prof. Dr. Gafner, ACW Wädenswil, selektioniert. Die Hefe wird zur Behandlung von Gärstockungen eingesetzt, also wenn keine Gäraktivität mehr feststellbar ist. Häufig ist dann im Wein 10 x mehr Fruktose als Glukose vorhanden, das Glukose-Fruktose-Verhältnis (GFV) liegt dabei unter 0,1. Die innovative Anwendung von W33 liegt im bevorzugten Abbau von Fruktose. Die Anhebung des GFV über 0,1 fördert die Reaktivierung der Gäraktivität.

Die Hefe kann auch zur Gärung von Weiss- und Rotweinen eingesetzt werden. Umfangreiche Tests beim Jahrgang 2008/09 bestätigen die interessanten sensorischen Eigenschaften von Weinen, die mit W33 vergärt wurden: ausgewogene Fruchtigkeit und feine Komplexität unterstützen die Sortentypizität der Weine. Anwendung: Rehydratation in Wasser mit GO-FERM-Protect bei 37°C während 15 Minuten. Ideale Weintemperatur: $20 - 22^\circ\text{C}$. Alkoholtoleranz bis 14,7 % Vol.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.132	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	84.00
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	73.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	63.90/p

Baldinger - Tipp: Gärstockungen - Reprise de fermentation

La levure spéciale Fructoform W33 (*Saccharomyces cerevisiae*) a été sélectionnée par l'équipe du Prof. Dr. Gafner, ACW. C'est un excellent outil en cas d'arrêt de fermentation, c'est-à-dire lorsqu'aucune activité de macération n'est détectable. Nous trouvons souvent dans le vin 10 fois plus de fructose que de glucose. Le rapport glucose-fructose se situe au-dessous de 0.1. L'utilisation innovatrice de Fructoform W33 favorise la baisse de fructose. La hausse du G/Fructose au-dessus de 0.1 aide à réactiver la fermentation.

Fructoform W33 peut être employée pour la macération de vins rouges et de vins blancs. Plusieurs tests sur les vins de 2008/09 confirment les propriétés sensorielles des vins avec Fructoform W33: goût fruité équilibré et fine complexité soutenant la typicité de la sorte de vin. Utilisation: Réhydratation dans l'eau avec GO-FERM-Protect à 37°C durant 15 minutes. Température idéale du vin: 20 à 22°C . Tolérance alcoolique jusqu'à 14,7 % vol.



LALLEMAND

ACW



69.163.50 Uvaferm 43 Restart

Nährst.:
Nutrim.: 3Temp.:
temp.: 3Geschw.:
vitesse: 3Alk.Tol.:
tol.alc.: 3

Uvaferm 43 restart ist die Weiterentwicklung von Uvaferm 43. Das Anwendungs-Protokoll wurde vereinfacht. Sie hat eine aussergewöhnlichen Fähigkeit, steckengebliebene Gärungen neu zu starten. Sie wurde schliesslich aus 33 verschiedenen isolierten Stämmen ausgewählt. Die Weine mit stecken gebliebener Gärung hatten hohe Alkoholgehalte (14.3%vol) mit 21 g/L Restzucker und hohen Gehalt an freier SO_2 (35 mg/L). Obwohl Stamm 43 restart als „Sicherheitshefe“ definiert ist, erzielt Uvaferm 43 restart auch beim Einsatz in der ersten Gärung interessante sensorische Ergebnisse bei hochgradigen Mosten. Sie ist als *Saccharomyces cerevisiae* (var.bayanus) klassifiziert.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.163.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	48.00
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	41.70/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	36.50/p

Baldinger - Tipp:

Gärstockungen -
Reprise de fermentation

 BEST
 SELLER

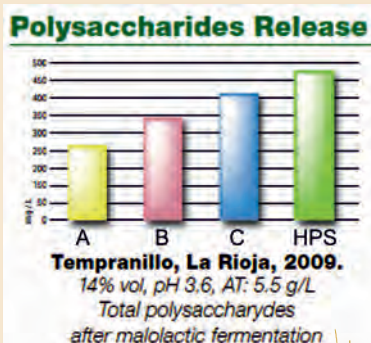
Uvaferm 43 restart est la souche uvaferm 43 optimisée avec un protocole de mise en oeuvre simplifié en une seule étape qui facilite le travail de l'oenologue. Elle a été sélectionnée pour son exceptionnelle capacité à redémarrer les fermentations arrêtées. C'est une souche très fortement fructophile, avec une forte capacité d'implantation dans le milieu. Sa production d'acidité volatile est faible, elle est également peu productrice de SO_2 et de H_2S . La Uvaferm 43 restart donne également de bons résultats sensoriels lorsqu'elle est utilisée pour conduire la fermentation de moûts riches en alcool (16% Vol). Elle est classifiée comme une *Saccharomyces cerevisiae* bayanus.


 conforme
 BIO SUISSE
 conforme

 neu!
 nouveau!
 2016

69.174 Uvaferm HPS

HPS = High Poly Saccharids. Natürlich selektioniert in Spanien für gehaltvolle, runde Rotweine durch betonte Produktion von Polysacchariden. Hohe Alkoholtoleranz (<16 °vol.) Gärt gut bei 18 - 30 °C. Schafft gute Basis für BSA.



Art.No.		Preis/prix CHF
69.174	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	32.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	27.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	23.90/p

Baldinger - Tipp: Pinot noir, Merlot, Cabernets

Nährst.: ☐ 3 Temp.: ☐ 3 Geschw.: ☐ 3 Alk.Tol.: ☐ 5
Nutrim.: ☐ temp.: ☐ vitesse: ☐ tol.alc: ☐

Cette levure a été obtenue à partir d'une nouvelle méthode de sélection (mutagenèse dirigée) dans le but d'isoler un surproducteur des polysaccharides. Uvaferm® HPS (= High Polysaccharids Strain) a démontré un effet très positif sur la qualité des vins rouges de haut de gamme par sa surproduction de polysaccharides qui interagissent favorablement avec les tanins. Dans les essais comparatifs, les vins vinifiés avec HPS sont jugés plus pleins, plus ronds, la couleur et les arômes variétaux plus stables. C'est une levure de longévité. Elle minimise les sensations de végétal dans les vendanges insuffisamment mûres (comme ICV GRE, D254).

- 30% de de polysaccharides en plus que la plupart des autres levures sélectionnées, en fin de fermentation alcoolique.
- facteur de compétitivité Neutre
- vitesse de fermentation modérée et régulière
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16%
- Plage de température de fermentation optimale: 18 - 30 °C
- Impact positif pour la fermentation malolactique et l'élevage sur lies



Super Preis! - Prix choc!



LALLEMAND

69.112.50 LALVIN DistilaMax® LS

Aktive Trockenhefe von Saccharomyces cerevisiae bayanus, aus der Champagne isoliert und bestimmt für die Anwendung bei der Herstellung von Fruchtbränden und neutrale Getreide-Spirituosen wie auch von Apfelwein. Hohe Alkoholtoleranz <18 %vol. Dosierung 25 - 40 g/hl.

Nährst.: ☐ 2 Temp.: ☐ 3 Geschw.: ☐ 2 Alk.Tol.: ☐ 3
Nutrim.: ☐ temp.: ☐ vitesse: ☐ tol.alc: ☐

Souche sélectionnée de levure de l'espèce Saccharomyces cerevisiae bayanus isolée en Champagne. Elle a été sélectionnée pour être utilisée dans la production d'eaux de vie de fruits et boissons spiritueuses de grains neutres et de cidre. Tolérance à l'alcool élevée, jusqu'à 18% vol. Dosage 25 à 40 g/hl.

Neues, verbessertes Nachfolgeprodukt für Danstil B
Nouveau produit amélioré: remplace Danstil B

Art. No.		Preis/prix CHF
69.112.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	14.20
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	12.30/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	10.60/p

Baldinger - Tipp:
Brennerhefe - distillerie
Apfelwein - cidre



**neu!
nouveau!
2017**

LALLEMAND

69.173 Uvaferm eXence™

Saccharomyces cerevisiae Selektion Lallemmand und Universität Stellenbosch. Durch Kreuzung zweier Hefestämme konnten hervorragende Eigenschaften verstärkt werden für die Vergärung von Weiss- und Roséweinen: Killerfaktor, hohe Alkoholtoleranz, gute Kaltgäreigenschaft, geringer Nährstoffbedarf. Geringe Produktion an SO₂ und flüchtiger Säure. Ergibt volle, aromatische Weine.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.173	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Baldinger - Tipp: Sauvignon, Petite Arvine

Saccharomyces cerevisiae. Sélectionnée en collaboration avec l'université de Stellenbosch. Pour révéler les arômes variétaux de vos vins blancs et rosés. Propriétés microbiologiques et oenologiques: Possède le facteur killer / Tolérance à l'alcool élevée (14.5%) / Tolérance à de faibles températures > 14°C / production faible d'acidité volatile / production faible de SO₂ / besoin en azote faible / excellentes capacités fermentaires / forte intensité aromatique / bien adaptée pour les raisins à potentiel élevé en thiols variétaux.



Nährst.: ☐ 1 Temp.: ☐ 5 Geschw.: ☐ 4 Alk.Tol.: ☐ 5
Nutrim.: ☐ temp.: ☐ vitesse: ☐ tol.alc: ☐

69.145 Velluto BMV58™

Saccharomyces Bayanus (neu: ex-uvarum), Selektion in Valencia durch IATA et Schenk, Spanien. Ergibt runde, aromatische Rotweine mit ausgewogener Struktur (starke Gyzerinproduktion). Erträgt tiefe Gärtemperatur >12 °C. Geringe SO₂-Produktion. Killerfaktor. Begünstigt BSA.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.145	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Baldinger - Tipp: Pinot Noir, Syrah

Saccharomyces Bayanus (nouveau: ex-uvarum) sélectionnée à Valence (Espagne) par l'IATA en collaboration avec des caves du Groupe Schenk Espagne, cette levure est particulièrement adaptée pour la production de vins rouges équilibrés, de style moderne, aux arômes floraux et complexes, avec beaucoup de rondeur (forte production de glycérol), et avec une bonne structure tannique permettant le vieillissement comme le Merlot, les Cabernets, la Syrah et le Pinot Noir. Production de glycérol élevée résistance à basse température: > 12 °C / résistance à l'alcool: jusqu'à 14,5% vol. / faible production de SO₂ / bonne compatibilité de fermentation malolactique / facteur Killer.



Nährst.: ☐ 3 Temp.: ☐ 4 Geschw.: ☐ 3 Alk.Tol.: ☐ 3
Nutrim.: ☐ temp.: ☐ vitesse: ☐ tol.alc: ☐



69.147 Lalvin Sensy

Nährst.: 3 Temp.: 2 Geschw.: 5 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 3 temp.: 2 vitesse: 5 tol.alc.: 5

Moderne Aktivhefe *Saccharomyces cerevisiae* für reintonige Weissweine. Sehr geringe Kapazität zur Bildung von H₂S, von SO₂ und von Acetaldehyd. Diese Eigenschaften unterstützen die zuverlässige und reintonige Ausprägung von Sortenaromen. Bildet auch bei schwierigen Gärungsbedingungen kein oder sehr wenig H₂S. Dieser Vorteil ermöglicht die positive Ausprägung der Sortenaromen von Weissweinen. Die niedrige Bildung von Acetaldehyd ermöglicht die Stabilisierung der Weine mit wenig SO₂.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.147	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	45.70
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	39.70/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	34.80/p

Levure optimisée par des croisements naturels, du type *Saccharomyces cerevisiae* pour des vins blancs et rosé de caractère variétal. Formation très réduite de H₂S, de SO₂ ainsi que d'acétaldéhyde. Ces caractéristiques permettent l'expression variétale intense, sans masques d'odeurs soufrées. Formation faible de H₂S, même sous des conditions difficiles de fermentation. La production réduite d'acétaldéhyde permet l'utilisation modeste de SO₂ lors de la stabilisation des vins.

Baldinger - Tipp:



blancs et rosés, arômes variétaux respectés



69.128.50 Lalvin ICV Opale 2.0

Nährst.: 2 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5
Nutrim.: 2 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc.: 5

Die neue Opale 2.0 erlaubt die Vergärung frischer, trendiger Weiss- und Roséweine mit Agrumen- und exotischen Noten. Optimale Gärtemperatur > 17 °C. Keine Produktion von Schwefelkomponenten & nur geringe Produktion von Acetaldehyd & H₂S.

Baldinger - Tipp:



blancs et rosés, arômes tropiques / citron
Weissweine & Rosé, tropische Aromen & Zitrus

Art. No.		Preis/prix CHF
69.128.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.20
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	32.90/p



Production d'arômes fruités frais, intenses et complexes (agrumes, pêches, fleurs blanches). Elle développe du volume et de la douceur en bouche qui atténuent sensiblement les notes agressives et herbacées. **ICV OPALE® 2.0 ne produit pas de SO₂ et ne génère que des niveaux faibles d'acétaldéhyde, et très faibles d'H₂S.** Cela permet de stabiliser les vins avec des doses modérées de sulfite en fin de FA. En rosé notamment, cette particularité limite l'évolution vers des teintes orangées. Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol., faible besoin en azote, Température : 12 à 28 °C, Fiable pour fermenter dans des mûts fortement clarifiés, ou des mûts issus de stabulation à froid sur bourbes, phase de latence courte et vitesse de fermentation modérée



69.144 LALVIN ICV OKAY

Nährst.: 1 Temp.: 2 Geschw.: 3 Alk.Tol.: 3
Nutrim.: 1 temp.: 2 vitesse: 3 tol.alc.: 3

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Die neue Aktivhefe für sichere alkoholische Gärung mit sehr geringer Bildung von SO₂ und von Acetaldehyd. Mit LALVIN ICV OKAY® werden mehr frische Aromen gebildet. Auch bei Stressbedingungen werden SO₂ und H₂S vermieden. Weitere Vorteile: sehr gärstark, geringer Stickstoffbedarf, begünstigt BSA. Gleichermassen geeignet für frische, aromatische Weiss-, Rosé- und Rotweine.

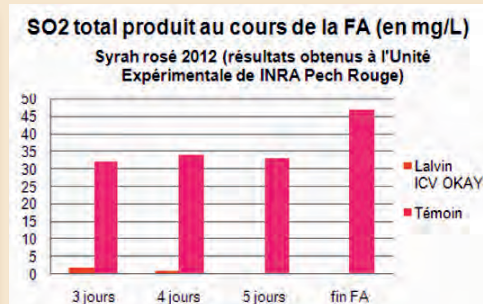
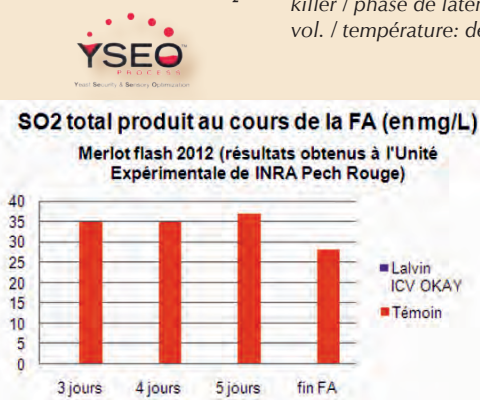
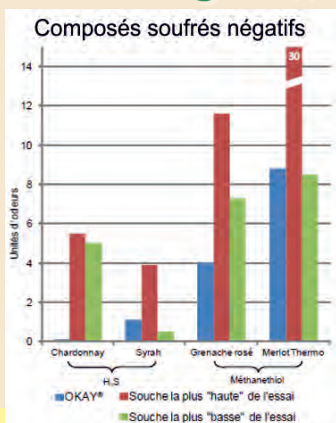
Art. No.		Preis/prix CHF
69.144	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	45.60
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	39.70/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	34.70/p



Baldinger - Tipp:

tiefe SO₂-Produktion /
faible production de SO₂

ICV OKAY : la plus faible productrice de SO₂ du catalogue Lallemand! Sélection Lallemand et le groupe ICV en collaboration avec l'INRA et Sup'Agro Montpellier. Production quasiment nulle de SO₂, de composés soufrés négatifs et une très faible production d'éthanal, Lalvin ICV OKAY permet une meilleure gestion du SO₂ pour la stabilisation des vins et pour le respect de certains cahiers des charges. Dotée d'excellentes capacités fermentaires, Lalvin ICV OKAY est aussi bien adaptée aux basses températures et turbidités des vins blancs et rosés qu'aux températures plus élevées et aux potentiels alcooliques importants des vins rouges. Avec sa faible production d'acidité volatile et sa production importante d'esters fermentaires, Lalvin ICV OKAY permet l'obtention de vins frais et intenses, peu agressifs, sur des dominantes de fruits frais. Possède le facteur killer / phase de latence très courte / résistance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol. / température : de 12 à 30 °C / faible besoin en azote.



69.104 LALVIN EC 1118

Nährst.: 2 Temp.: 2 Geschw.: 3 Alk.Tol.: 3
Nutrim.: 2 temp.: 2 vitesse: 3 tol.alc.: 3

EC1118 ist das berühmte Original und weltweit ein Standard für verlässliche Gärhefe. Der Stamm gärt gut bei tiefen Temperaturen und flockt sehr gut aus, wodurch ein sehr kompakter Trub entsteht. Feiner Sortencharakter der Weine wird durch EC1118 bei kühler Gärung mit Citrusaromen und feinen Fruchtsternen ergänzt. Der Stamm ist klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*).

Art. No.		Preis/prix CHF
69.104	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.80
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	33.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	29.40/p



L'EC1118 est très utilisée pour la prise de mousse. Bonnes propriétés fermentaires même à basse température (≥ 13°C; une des levures les plus cryophile avec K1M et QA 23). Elle compte parmi les souches très sûres pour achever les sucres. Sa bonne floculation permet l'obtention de lies très compactes. (prise de mousse). Classifiée en tant que *Saccharomyces cerevisiae* bayanus. Besoins en azote faibles (Groupe 2) et forte production de glycérol.

Baldinger - Tipp:

Versektung - prise de mousse



69.111.50 Gaïa™

Natürliches mikrobielles Risikomanagement vor der Gärung ohne SO₂!

Auf dem Weg der Trauben von der Lese bis zur Presse können sich z.B. *Kloeckera apiculata* unkontrolliert vermehren, vor allem bei Temperaturen über 10 °C oder langer Mazerationdauer. Das Institut Français de la Vigne et du Vin hat nun Gaïa™ selektioniert, eine *Metschnikowia fructicola* Hefe ohne Gärvermögen, um dieses Risiko zu vermindern. Neben dem Schutz der Trauben erleichtert Gaïa™ den Start der alkoholischen Gärung.

- Killerfaktor : K2 aktiv
- Alkoholresistenz: sehr schwach
- SO₂-Resistenz : 50 mg/l Gesamt-SO₂.
- pH-Verträglichkeit: bis pH 3.0.
- Optimale Einsatztemperatur: 8 - 16 °C (Kaltmazeration: 8 - 12 °C).
- Gärvermögen: sehr schwach
- Dosierung: 7 - 20 g/hl. Anwendung gemäss Anleitung.
- **Erfordert die nachfolgende Inokulation mit der gewünschten *Saccharomyces cerevisiae* für die alkoholische Gärung**

neu!
nouveau!
2016

Art. No.	Preis/prix CHF
69.111.50 0.5 kg = 1 Packung/ paquet	76.10/1



Non-Saccharomyces

LALLEMAND



2-Komponenten-Produkte

produits à 2 composants



69.138 Affinity™ ECA5

Nährst.: 1	Temp.: 4	Geschw.: 4	Alk.Tol.: 4
Nutrim.:	temp.:	vitesse:	tol.alc.:

Mithilfe von Affinity können enorm ausdrucksstarke, fruchtige Weiss-, Rosé- und Rotweine erzielt werden, die für mittlere Lagerdauer bestimmt sind. Sehr geringer Nährstoffbedarf. Eine Packung Affinity enthält je eine Packung Hefe ECA5 und Nährstoff STIMULA. Die Hefe hat einen starken Killerfaktor und eine hohe Alkoholtoleranz: 15 %vol. Sehr geeignet für Assemblagen.

Dieses neue Produkt ist in einer beschränkten Menge bei uns erhältlich und wird mit weiterführenden Informationen durch unseren Assembledienst abgegeben.

Affinity ECA5 est la première levure obtenue par un nouveau procédé: «L'évolution adaptative». Elle est la résultante de travaux de recherches menés par Lallemant et l'INRA de Montpellier Supagro. On oblige la souche initiale à muter naturellement (elle est donc non OGM comme toutes les biotechnologies de Lallemant).

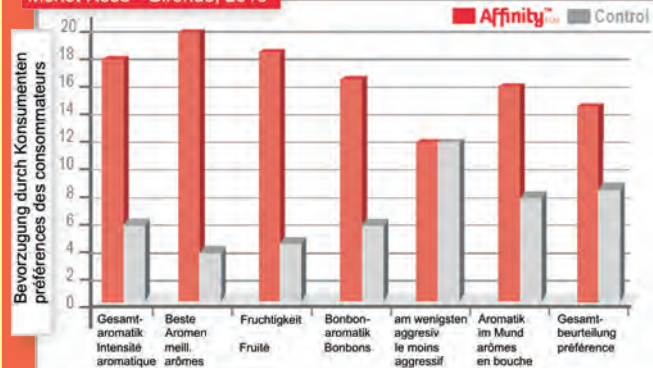
Cette levure est particulièrement recommandée pour élaborer une cuvée en vue d'un assemblage avec d'autres vins plus neutres. Elle a des caractéristiques stables et hors du commun:

- Très faibles besoins en Azote (seuil de carence en azote assimilable 100 mg/l). C'est la souche ayant les plus faibles besoins en Azote.
- Très forte production des 5 principaux esters, y compris à des températures classiques de fermentations en blanc ou rosé (18 °C). Pour exprimer son potentiel génétique, elle dépend de la présence de lipides (stérols) et acides aminés en qualité et quantité suffisante dans le moût.

C'est pour cela qu'elle est vendue avec «Stimula» un stimulateur de son métabolisme, formulé exclusivement pour elle, à incorporer au moût dès l'inoculation. Autres caractéristiques: productions d'acide volatile et SO₂ très basses / très bonnes aptitudes fermentaires. Idéale pour blanc et rosés aromatiques. Production d'Esters + + + pour assemblage.

Art. No.	Packung für / paquets pour 250 hl	Preis/prix CHF
69.138.25	1 x 5 kg ECA5 + 1 x 10 kg Stimula = 1 Packung/ paquet	429.00
	5 Packungen/ paquets	387.00/p
	10 Packungen/ paquets	354.00/p

Merlot Rosé - Gironde, 2010



Affinity™ ECA5

Release the aromatic power of your wines.

LALLEMAND

+
+
+
+
+
+
+
+
+
+

69.141

Flavia™ LEVEL²

Nährst.:
Nutrim.:

3

Temp.:
temp.:

4

Geschw.:
vitesse:

4

Alk.Tol.:
tol.alc.:

4

Das Gärverfahren Flavia Level² wird mit zwei Hefen durchgeführt, die sich optimal ergänzen: der unkonventionellen **Metschnikowia pulcherrima** und einer **Saccharomyces cerevisiae**. Durch die sequenzielle Inokulation wird die aromatische Komplexität von Weiss- und Roséweinen stark gesteigert.

Level 1: Metschnikowia pulcherrima

Der Forschung von Lallemend ist es gelungen, diese aussergewöhnliche Hefe zu reproduzieren. Sie fördert die Komplexität der besonderen Aromen, welche oft in Spontangärungen gefunden werden. Dosierung 25 g/hl.

Level 2: Saccharomyces cerevisiae

Besonders geeignet ist hier der Stamm LALVIN-QA23 (wenig Bedarf an N₂, sichere Vergärung, Positive Synergien für den Weinstil (Thiole, Terpene). Sorten: Petite Arvine, Sauvignon Blanc, aber auch andere Weissweine. Bitte die beiden Hefen separat bestellen.

Art. No.	Flavia™ Level ²	Preis/prix CHF
69.141	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	76.10
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	59.10/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	54.10/p

+

Art. No.	QA-23	Preis/prix CHF
69.122	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p


LEVEL²™

LALLEMAND



69.146

Biodiva™ LEVEL²

Nährst.:
Nutrim.:

4

Temp.:
temp.:

4

Geschw.:
vitesse:

4

Alk.Tol.:
tol.alc.:

4

Level² besteht aus zwei Hefen, die sich optimal ergänzen: der unkonventionellen **Torulaspora delbrueckii** und einer **Saccharomyces cerevisiae**. Durch die sequenzielle Inokulation wird die aromatische Komplexität von wenig aromatischen Weissweinen gefördert.

Level 1: Torulaspora delbrueckii

Der Forschung von Lallemend ist es gelungen, diese aussergewöhnliche Hefe zu reproduzieren. Sie fördert die Komplexität der besonderen Aromen, welche oft in Spontangärungen gefunden werden.

Level 2: Saccharomyces cerevisiae

Diese Hefen wurden wegen ihrer positiven Wechselwirkung mit der Torulaspora delbrueckii getestet. Sie führt die Gärung sicher zu Ende und unterstützt die Aromenbildung.

Empfehlung:

- Weisse und Roséweine: Biodiva + QA23
- Schwere, extraktreiche Weissweine: Biodiva + D21
- Komplexe Rotweine: Biodiva + D21 oder Clos
- Elegante Rotweine: Biodiva + D254 oder HPS oder GRE

LALLEMAND

Level² est un couple de levures (une levure «non Saccaromyces» *Torulaspora delbrueckii* et une *Saccharomyces cerevisiae*) en inoculation séquentielle afin de favoriser la complexité aromatique des vins blancs peu aromatiques, ou des vins aromatiques que l'on veut magnifier.

Level 1: *Torulaspora delbrueckii*

Cette levure que les équipes Lallemend ont réussi à reproduire a été sélectionnée pour sa capacité à produire des arômes originaux souvent présents dans les fermentations spontanées.

Level 2: *Saccharomyces cerevisiae*

Les *Saccharomyces cerevisiae* ont été choisies spécifiquement pour ses capacités à interagir positivement avec la *Torulaspora delbrueckii* pour favoriser l'expression aromatique et achever les sucres en toute sécurité.

Conseil:

- Vins blancs et rosés: Biodiva + QA23
- Vins blancs très concentré haut de gamme: Biodiva + D21
- Vins rouges pour la complexité: Biodiva + D21 ou Clos
- Vins rouges très ronds: Biodiva + D254 ou HPS ou GRE



Art. No.	Biodiva™ Level ²	Preis/prix CHF
69.146	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	76.10/p
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	66.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	57.90/p

Art. No.	QA-23	Preis/prix CHF
69.122	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Art. No.	D21	Preis/prix CHF
69.124	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	37.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	32.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	28.50/p

Art. No.	D254	Preis/prix CHF
69.114	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.20/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.80/p

Art. No.	GRE	Preis/prix CHF
69.137	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	31.50
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	27.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	24.00/p

Art. No.	Clos	Preis/prix CHF
69.134	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	44.60
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	38.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	34.00/p

Art. No.	HPS	Preis/prix CHF
69.174	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	32.00
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	27.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	23.90/p

LEVEL²™ TD


LALLEMAND

Nährstoffe für Hefen *Nutriments pour levures*

69.182

Hefenährstoff

Nutriments pour levures 100 % azote organique

Stimula™

Stimula™ ist ein völlig neues Produkt aus 100 % Hefe-Autolysat. Die Zusammensetzung unterstützt entscheidend die Bildung Aminosäuren, Sterilen, Vitaminen und Mineralien. Diese wiederum sind Basis des Aroma-Metabolismus der Hefen.

Stimula™ est une nouvelle gamme de produits formulés avec 100% d'autolysat de levure pour fournir des niveaux optimaux d'acides aminés, stérils, vitamines et minéraux connus pour améliorer le métabolisme aromatique des levures.

Neuheit
Nouveauté

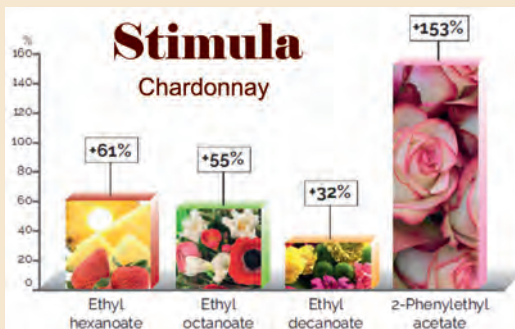
2017

69.182.11 Stimula™ Chardonnay

LALLEMAND

Stimula™ Chardonnay (ESTER)
Stimula™ Chardonnay ist reich an Riboflavin, Biotin, Vitamin B6, Magnesium und Zink zur Beförderung der Biosynthese von flüchtigen Estern durch die Hefen. Aufgrund intensiver Forschung am Metabolismus der Hefen durch Lallemmand im Verbund mit INRA (Frankreich) und IRIAF (Spanien) konnte der optimale Zeitpunkt der Zugabe von Stimula™ Chardonnay bestimmt werden.

Im Anschluss an das Hefe-Wachstum kann so die Bildung von Ester optimal unterstützt werden bis zum Abschluss der alkoholischen Gärung.



Vergleich der Wirkung von Stimula™ Chardonnay und DAP bei einem spanischen Chardonnay (2016) Stimula™ Chardonnay Zugabe 40 g / hl nach 1/3 alkoholischer Gärung. Die Säulen stellen den Gewinn an Inhaltsstoffen in % dar gegenüber DAP.

Essai comparatif sur un vin de Chardonnay (Espagne, 2016) DAP vs Stimula™ Chardonnay ajouté à 40 g / hL au premier 1/3 de fermentation alcoolique. Les barres représentent le gain en % pour chaque composé en utilisant Stimula™ Chardonnay versus DAP (les valeurs sont au-dessus du seuil de perception).

Stimula™ Chardonnay (ESTERS)

Stimula™ Chardonnay est particulièrement riche en riboflavine, biotine, vitamines B6, ainsi qu'en magnésium et zinc qui optimisent la biosynthèse des esters volatils par la levure.

Grâce aux connaissances de Lallemmand sur le métabolisme de la levure et aux résultats récents obtenus avec ses partenaires de recherche (INRA en France, IRIAF en Espagne), Lallemmand définit le moment optimal d'ajout de Stimula™ Chardonnay.

Il a été démontré que la levure passe d'un métabolisme de croissance primaire à un métabolisme aromatique dit secondaire responsable de la biosynthèse d'ESTER en fin de phase de croissance. Ainsi, ajouter Stimula™ Chardonnay à ce moment précis améliore l'induction de ce métabolisme, et la biosynthèse des composés aromatiques, en favorisant les bioconversions des précurseurs en ESTERS volatils jusqu'à la fin de la fermentation.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.182.11 1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	46.80/kg
10.0 kg = 10 Beutel / sachets à 1 kg	40.50/kg
Dosage: max. 40 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Neuheit
Nouveauté

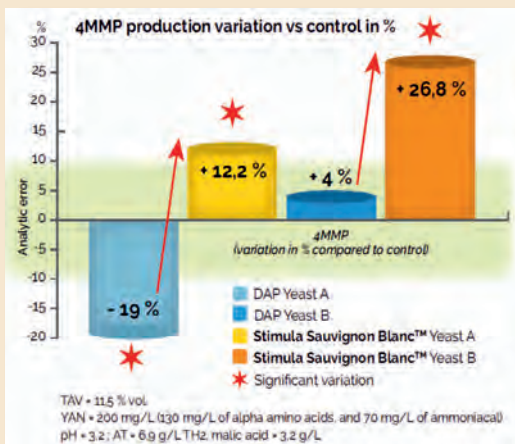
2017

69.182.01 Stimula™ Sauvignon Blanc

LALLEMAND

Stimula™ Sauvignon Blanc
Stimula™ Sauvignon Blanc ist reich an Panthotenat, Thiamin, Folsäure, Zink und Magnesium zur Beförderung der Absorption von Vorläufern von 4MMP und 3MH und ihrer Abwandlungen von flüchtigen Thiolen. Aufgrund intensiver Forschung am Metabolismus der Hefen durch Lallemmand im Verbund mit INRA (Frankreich) und IRIAF (Spanien) konnte der optimale Zeitpunkt der Zugabe von Stimula™ Chardonnay bestimmt werden.

Da die Absorption von Thiol-Vorläufern zu Beginn der alkoholischen Gärung stattfindet, soll Stimula™ Chardonnay dann zugegeben werden. Gleichzeitig wird die bei Zugabe von DAP beobachtete Repression verringert bei gleichzeitiger Verbesserung der Leistungsfähigkeit der Hefemembranen.



Vergleich der Wirkung von Stimula™ Sauvignon Blanc und DAP bei einem französischen Sauvignon Blanc (Gers, 2016) Chardonnay (2016). Zugabe von je 40 g / hl beim Gästart. Vergleich: ohne Zugabe. Die Säulen stellen den Gewinn an 4MMP dar gegenüber des Vergleichs ohne Zugabe.

Essai comparatif sur un vin de sauvignon blanc 2016 (Gers, France) DAP vs Stimula Sauvignon Blanc™ tous deux ajoutés à 40 g / hL au début de la fermentation alcoolique vs Contrôle sans addition. Les barres représentent la variation en % de 4MMP mesurée par rapport à un Témoin sans addition (représenté par l'axe x 0).

Stimula™ Sauvignon Blanc

Stimula™ est une nouvelle gamme de produits 100% autolysat de levure formulés pour fournir les niveaux optimaux d'acides aminés, de stérils, de vitamines et de minéraux connus pour optimiser le métabolisme aromatique de la levure.

Stimula™ Sauvignon Blanc est particulièrement riche en panthoténate, en thiamine, en acide folique et en zinc et manganèse afin d'optimiser l'absorption des précurseurs de 4MMP et 3MH et leur bioconversion en THIOLS volatils.

Grâce aux connaissances de Lallemmand sur le métabolisme de la levure et aux résultats récents obtenus avec ses partenaires de recherche (INRA en France, IRIAF en Espagne), Lallemmand définit le moment optimal d'ajout de Stimula™ Sauvignon Blanc. Comme l'absorption des précurseurs de thiol se produit à un stade très précoce de la fermentation, l'ajout de Stimula™ Sauvignon Blanc au tout début de la fermentation améliorera l'assimilation des éléments essentiels par la levure et permettra leur bioconversion en thiols volatils. Ceci en évitant tout phénomène de répression (observé avec DAP en début de FA), et en augmentant l'efficacité du transporteur membranaire.



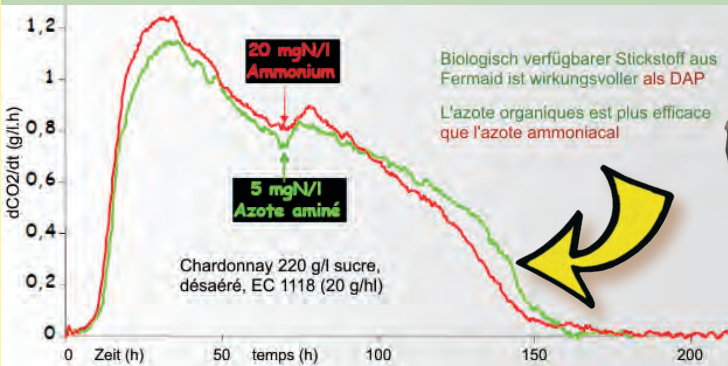
Art. No.	Preis/prix CHF
69.182.01 1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	46.80/kg
10.0 kg = 10 Beutel / sachets à 1 kg	40.50/kg
Dosage: max. 40 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

69.189 Hefenährstoff *Nutriment pour levures 100 % azote organique FERMAID® O*

Neuer Hefenährstoff für die alkoholische Gärung bei der Weinbereitung. 100 % natürliches Hefezellwandprodukt ohne anorganische Stickstoffquellen. Empfohlen für bio-dynamisch erzeugte Weine. Haltbarkeit: 48 Monate kühl und verschlossen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.189.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	45.50/kg
69.189.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	39.20/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	35.10/kg

Dosage: 2 x 20 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction



Nouveau nutriment pour levures, pour la fermentation alcoolique. Produit de paroi cellulaire de levure sans ajout d'azote inorganique (sans DAP/sels amoniaux). Recommandé pour la production de vins bio. Conservation: 48 mois, au frais et sous fermeture originale. Intéressant en particulier en cas d'activateur de fermentation languissante, car, contrairement aux sels amoniaux, il n'induit pas une production de H_2S .

Fermaid O par son assimilation lente permet de modérer la vitesse de fermentation, et donc d'allonger la macération tout en limitant les pics de températures. Il est en outre démontré qu'en cas de carence azotée en moût, Fermaid O contribue à l'élaboration d'un vin de meilleure qualité organoleptique (arômes et sensation en bouche) par rapport à un vin supplémenté seulement en azote minéral (DAP).

20 g Fermaid O = 8 mg/l assimilable, mais efficacité de 3 à 4 fois supérieure (équivalent 20 à 30 mg/l!)



LALLEMAND

Neuheit 2017
Nouveauté

69.190.51 Bessere Rotweinqualität und Farbstabilität *Plus de puissance en bouche et de couleur pour vos vins rouges* OptiMum-RED®

Für Rotweine. Bringt rundere Aromen und intensivere Farbe. OptiMum-RED ist aus autolyseierten Weinhefen (Saccaromyces) gewonnen worden - MEX Verfahren. Als Resultat sind die Polysaccharide im Most besser verfügbar. Dosierung: 20 - 40 g / hl, zu Beginn der Vergärung zugeben. Haltbarkeit: 3 Jahre kühl und originalverschlossen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.190.51	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	38.15/kg
	10 kg = 10 Beutel/ sachet	33.40/kg

Dosage: 20 - 40 g / hl

Pour les vins rouges. OptiMum-RED apporte une plus grande disponibilité de polysaccharides dans les vins rouges, de la rondeur et de la couleur plus intense. Il s'agit d'un autolysat de levure spécifique avec les effets du procédé d'extraction des mannoprotéines (MEX). Le résultat est une plus grande sccessibilité des polysaccharides dans les moûts. Dosage: 20 à 40 g / hl; application en début de la fermentation. Conservation: 3 ans, au frais et sous fermeture originale.



69.190 Anhaltende und intensive Aromatik in Weiss- und Roséweinen *Intensité aromatique et longévité des vins blancs et rosés* OptiMum-WHITE®

Inaktivierte Spezialhefe zur Erzielung einer anhaltenden und intensiven Aromatik in Weiss- und Roséweinen. OptiMum-White® ist reich an anti-oxidativem Glutathion und Polysacchariden. Hoher Oxydationschutz während der alkoholischen Gärung. Bessere Erhaltung von Thiolen und Estern während der Flaschenreifung, dadurch vollere und komplexere Weine.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.190.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	43.60
69.190.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	37.90/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/ carton	33.20/kg

Dosage: 20 - 40 g / hl

Levure inactivée spécifique pour l'intensité aromatique et la longévité des vins blancs et rosés. Optimum White est la levure inactivée la plus riche en glutathion sous sa forme REDUITE (GSH) la seule forme du Glutathion qui soit efficace pour lutter contre les oxydations. Ajouté au moût dès le début de la fermentation alcoolique (après débouillage) OptiMum-White® protège le moût contre l'oxydation. En terme de qualité aromatique, le vin présente une meilleure préservation des thiols et esters après un an de vieillissement en bouteille. Grace à la libération de polysaccharides, l'addition OptiMum-White® augmente la perception de volume en bouche et contribue à la complexité du vin.



LALLEMAND

69.185 Bessere Rotweinqualität und Farbstabilität**LALLEMAND**

Spezieller Hefenährstoff für die Rotweinvergärung. Dieses Hefezellwandprodukt hat einen interessanten Gehalt an Polysacchariden aus der Hefezellwand, welche mit den Polyphenolen des Weines reagieren. Opti-Red wird zu Beginn der Rotweingärung mit 30 g/Hl eingesetzt zur Gärungsförderung, für mehr Struktur der Rotweine, für Farbstabilisierung und zur Abrundung (Reduktion der Adstringenz). Verschiedene Hefestämmen bilden während der Wachstumsphase unterschiedliche Mengen und Formen von Polysacchariden. Basierend auf dieser Erfahrung hat Lallemand Opti-Red entwickelt. Spezifischen Hefestämmen werden am Ende ihrer Wachstumsphase - im Moment der maximalen Reaktionsfreudigkeit - für die Formulierung von Opti-Red ausgewählt. Der Einsatz von Opti-Red im Most stellt Polysaccharide bereit, die schon frühzeitig - bei Mazerationsfortschritt mit freigesetzten Polyphenolen - eine Komplexbindung eingehen: Diese führt zu farbintensiveren, weichen Weinen und einer besseren Einbindung der Tannine. Haltbarkeit: 3 Jahre kühl und originalverschlossen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.185.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	41.50/kg
69.185.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	35.10/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/ carton	30.00/kg
Dosage: 30 g/ hl		

69.187 Bessere Weissweinqualität und Oxidationsschutz

Nach einem umfangreichen dreijährigen Forschungsprogramm führt Lallemand ein neues natürliches Hefeprodukt für den Gebrauch in der Weissweinproduktion ein. Dem Saft zu Beginn der Gärung zugegeben, hat OptiWHITE einen verbessernden Effekt auf das „Mouthfeeling“ bei gleichzeitiger Schutzwirkung für die frischen Aromen während des Alterns. Eine signifikante Hemmung der Hochfarbigkeit ist dank des hohen antioxidativen Potentials möglich. OptiWHITE wird mit einem speziellen Produktionsverfahren produziert und besteht aus einer inaktivierten Hefe, die reich an Polysacchariden ist. Die daraus resultierenden Antioxydationseigenschaften arbeiten synergistisch mit SO₂, was dem Kellermeister eine Reduzierung der SO₂-Dosierung erlaubt. Dosierungsempfehlung:

- Für besseres Mouthfeeling und stabilere Farbe fügen Sie dem Saft 30 g/hl OptiWHITE bei.
- Für einen zusätzlichen Antioxydationsschutz und aromatische Frische verwenden Sie 50 g/hl OptiWHITE.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.187.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	41.50/kg
69.187.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	35.10/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/ carton	30.70/kg
Dosage: 30 - 50 g/ hl		

Plus de puissance en bouche et de couleur pour vos vins rouges**OPTI-RED®**

Préparation unique de levures inactivées, soumises à un procédé spécifique de préparation, lui permettant d'avoir un contenu élevé en polysaccharides de paroi cellulaire réactifs aux polyphénols. OptiRED est utilisé au début des fermentations des vins rouges afin d'obtenir des vins à la fois plus charpentés et plus ronds et dont la couleur est plus stable. Au cours des travaux de recherche conduits par Lallemand, il a été découvert que chaque souche de levure libère des qualités et des quantités différentes de polysaccharides au cours de la fermentation. En se basant sur ces travaux, Lallemand a développé OptiRED à partir de certaines levures spécifiques prélevées à la fin de leur phase de croissance, lorsque les polysaccharides sont plus réactifs que ceux libérés pendant l'autolyse. L'utilisation d'OptiRED dans les moûts les enrichit de façon précoce en polysaccharides réactifs avec les polyphénols au fur et à mesure de la libération et de la diffusion de ces derniers. Ces formations précoces de complexes permettent de stabiliser la couleur des vins rouges tout en augmentant la sensation de volume grâce à une meilleure intégration des tanins. Conservation: 3 ans, au frais et sous fermeture originale.

**Fraîcheur aromatique et rondeur en bouche des vins blancs****OPTI-WHITE®**

Levure œnologique inactivée, sélectionnée et préparée spécifiquement pour garantir une libération progressive des composés des parois de levures ainsi qu'un haut potentiel antioxydant. OptiWHITE, appliqué sur moût, permet d'augmenter le volume en bouche et la qualité aromatique des vins blancs. Grâce à ses propriétés uniques vis-à-vis des composés oxydables, OptiWHITE contribue à une meilleure stabilité de la couleur et de la fraîcheur aromatique des vins blancs. Les qualités spécifiques d'OptiWHITE permettent trois niveaux d'action:

- volume en bouche
- fraîcheur aromatique
- stabilité de la couleur

LALLEMAND**69.181 Hefenährstoff**

Komplexer Nährstoffprodukt für Hefen, der speziell für die Weinbau-länder Europas entwickelt wurde. Das Produkt enthält hauptsächlich Heferindenprodukte, Ammoniumsalze, Aminosäuren, Sterole und ungesättigte Fettsäuren. Bei einer Gabe von 20 g/hl, steigt der Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff um ca. 28 mg/L Most. Die Zugabe von Fermaid wird bei Gärungsbeginn empfohlen und bei Stickstoffmangel erfolgt eine weitere Gabe nach 1/3 des Zuckerverbrauchs. Haltbarkeit: 18 Monate kühl und verschlossen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.181.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	26.50/kg
69.181.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	22.40/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	19.00/kg
Dosage: 20 - 40 g/ hl		

Nutriment pour levures**FERMAID® E**

Fermaid E est un nutriment de levure complet spécifiquement formulé pour le marché européen. Il contient principalement des levures inactives, des sels ammoniacaux, des acides aminés, des stérols et des acides gras non saturés. A 20 g/hl, Fermaid E apporte environ 28mgN/l d'azote assimilable. Il est recommandé d'ajouter Fermaid E au premier tiers de la fermentation alcoolique en situation de carence en azote assimilable. Conservation: 18 mois, au frais et sous fermeture originale.

20 g Fermaid E = 28 mg/l
assimilierbarer Stickstoff - azote assimilable

LALLEMAND**69.188 Hefenährstoff**

Einsatz vor allem bei stark geklärten Weissweinmosten. Verhilft zu reiner Fruchtigkeit, zu einer besseren Endvergärung sowie einer gesteigerten Stabilität der Weissweine. Fermaid E blanc liefert Vitamine, Hefezellwandprodukte, Ammonium, Mineralstoffe und Sterole, die unerlässlich für die Membransynthese während der Zellaktivität. Das Produkt entspricht dem internationalen Weinbehandlungsmittelcodex und Vorschriften der EU-Weinverordnung 822/87 Anhang VI. Zugabe bei Gärstart und/oder nach 1/3 der alk. Gärung; auch in mehreren Teilgaben.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.188.01	1.0 kg = 1 Beutel/sachet	29.80/kg
69.188.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	25.90/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	22.60/kg
Dosage: 30 - 40 g/ hl		

Nutriment pour levures**FERMAID® E blanc**

Ce nutriment pour levure spécial est spécifique des blancs et indispensable en cas de clarification poussée. Améliore la netteté aromatique, aide à améliorer la fin de la fermentation et augmente la stabilité des vins blancs. Fermaid E blanc apporte des vitamines, de l'ammonium, des minéraux, des stérols spécifiques et acides gras polyinsaturés. Usage préventif: Incorporer Fermaid E blanc à environ 1/3 de la fermentation alcoolique par un remontage à l'air de quelques minutes afin d'oxygéner et d'homogénéiser le nutriment dans le moût. Usage curatif: Dans le cas d'un arrêt de fermentation, additionner-le à chaque étape dans le levain d'acclimatation, le pied de cuve et la cuve arrêtés.

20 g Fermaid E blanc = 32 mg/l
assimilierbarer Stickstoff - azote assimilable

LALLEMAND

69.183 Hefevitalisierung

Das Produkt ist zu 100 % biologisch!

Spezifische inaktivierte Hefen, die aus einer einzigen Biomasse erzeugt wurden. Dieser Herstellungsprozess fördert hohe Gehalte an essenziellen Nährstoffen wie Vitamine, Mineralstoffe (Wachstumsfaktoren) und Sterole (Überlebensfaktoren). Mit GO FERM Protect werden Mikronährstoffe für die Hefen schon während der Rehydrierung im Wasser verfügbar, im Gegensatz zur Methode der Nährstoffzugabe in Mosten. Dieser direkte Kontakt schützt die wichtigen Mikroelemente vor der Chelatbindung mit anorganischen Anionen, organischen Säuren, Polyphenolen und Polysacchariden des Mostes. Der Einsatz von GO-FERM Protect verbessert den physiologischen Zustand der Hefezellen während der Gärung, wodurch die Gärkinetik und ein sauberes Aromaprofil begünstigt werden. Haltbarkeit: 3 Jahre kühl und originalverschlossen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.183.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	40.90
69.183.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	34.60/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	29.90/kg
Dosage: 30 g/ hl		

Protection pour levures GO-FERM Protect®

Un moyen efficace et 100% naturel pour protéger et stimuler vos levures dès leur réhydratation!

GO FERM PROTECT est un protecteur qui agit spécifiquement sur la levure durant sa réhydratation. Sa formule riche en microprotectants et micronutriments biodisponibles améliore la survie des levures dans les conditions de fermentations difficiles. Protecteur de levure de dernière génération, exclusif. Un processus unique de transfert de Stérols spécifiques et d'acides gras polyinsaturés à la paroi de la levure en cours de réhydratation permet de renforcer la levure pour une sécurité fermentaire maximale. (brevet «NATSTEP» entre Lallemand et l'INRA).

Conservation: 3 ans, au frais et sous fermeture originale.



69.195 Hefevitalisierung

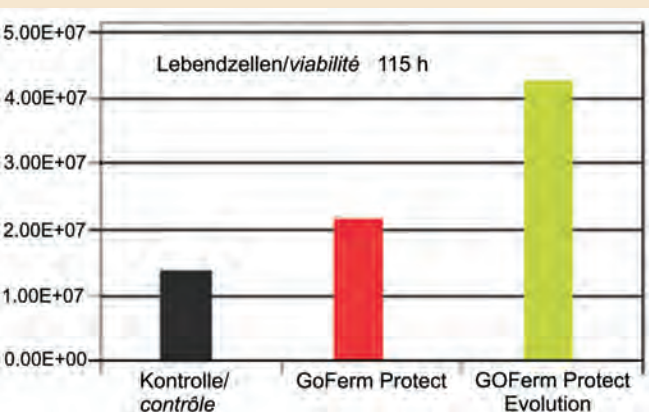
Protection pour levures

GO-FERM Protect Evolution®

Neues Produkt GO-FERM der dritten Generation:

Höchste Wirksamkeit; hoher Sterolgehalt. Für sauerstoffsensible Weiss- und Roséweine. Nach 1/3 Gärung erübrigt das Produkt ca. 7 mg O2/l Sauerstoffzugabe, während die Hefen trotzdem die höchstmögliche

Vitalität behalten. Die übrigen Eigenschaften entsprechen den Vorteilen von GO FERM Protect Art.-No. 69.183.



GO FERM Protect EVOLUTION est la 3ème génération de protecteur de levure de Lallemand. La formulation améliorée en qualité et quantité d'ergosterols et vitamines permet d'augmenter la viabilité cellulaire pour une sécurité fermentaire inégalée.

Destiné aux blancs et rosés aromatiques principalement, GFPEvolution permet d'éviter l'aération de la levure au 1/3 de la FA. Son utilisation à dose de 30 g/hl durant réhydratation de la levure remplace un apport d'oxygène de 7 mg/litres à 1/3 FA. Améliore la production et la préservation des thiols (Petite Arvine, Sauvignon)

Autre utilisation: limite le risque d'arrêt fermentaire de tout vin sur lequel l'apport d'oxygène en fermentation ne peut être réalisé (manque de temps ou d'équipements).



Art. No.		Preis/prix CHF
69.195.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	44.20
69.195.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	39.10/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/carton	34.00/kg
Dosage: 30 g/ hl		

LALLEMAND

69.439 Reskue™

Hefezellwandprodukt für vitale Adsorption gärungshemmender Stoffe.

- Adsorption von mittelkettigen Fettsäuren und Gärungshemmstoffen
- Adsorption von Rückständen aus Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Insektizide, Herbizide)

- Reduzierung phenolischer Substanzen

Präventiv zur Unterstützung der Gärung: 10 - 30 g/hl

kurativ zur Beseitigung der Gärstockung: 40 g/hl

Une nouvelle écorce de levure oenologique sélectionnée pour absorber les inhibiteurs de la fermentation:

- Adsorption des acides gras à chaînes courte et moyenne (AGCCM) et des composés toxiques inhibiteurs qui affectent la viabilité des levures et l'activité fermentaire

- Les résidus de produits phytosanitaires (fongicides, herbicides, insecticides)

- Réduction de composants phénoliques

Application préventive pour soutenir la fermentation: 10 à 30 g/hl

Application curative pour l'élimination des arrêts de fermentation: 40 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.439.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	53.60/kg



69.193 Gärsalz / Sel de fermentation

Di-Ammonphosphat FG (DAP); Haltbarkeit: trocken unbeschränkt. Diese Produkte dürfen gemäss einer mit der Treuhandstelle der Schweizerischen Düngerpflichterhalter (TSD) eingegangenen Verwendungsverpflichtung nicht zu Düngerzwecken verwendet werden.

Phosphate diammonique FG (DAP); Stockage:

illimité dans un endroit sec. Ces produits ne doivent, selon prescription de l'organisme suisse des magasiniers, pas être utilisés à des fins d'engrais.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.193.01	1.0 kg = 1 Dose/ boîte	10.40/kg
69.193.05	5.0 kg = 1 Eimer/ bidon	6.30/kg
69.193.25	25.0 kg = 1 Sack /sac	4.50/kg
	100 kg	3.70/kg
Dosage: 20 - 40 g/ hl		

Einsatz inaktiver Hefen für Wein:

Produkte auf Basis inaktiver Hefen sind besonders in schwierigen Jahren eine willkommene Unterstützung.

OptiWhite (Chasselas) oder **OptiMum White** (weisse Trauben mit ausgeprägter Aromatik) vermindern das Auftreten von Schwefel- und Grünnoten und verstärken die Aromatik. Die schon bei einsetzender Gärung freigesetzten Polysaccharide unterstützen die Aromaentwicklung (Studie Doco/Chalier, INRA - UMR SPO, Montpellier - ICV) sowie die positive Aromawahrnehmung im Mund.

Rot: Der Einsatz von **OptiMum Red** vermindert die negative Wahrnehmung von Adstringenz (Tannine) und erhöht das Mouthfeel sowie die Farbstabilität.



Utilisation des levures inactivées spécifiques:

L'utilisation des Levures Inactivées Spécifiques (LIS) est un réel plus en année difficile.

OptiWhite (Chasselas) ou **OptiMum White** (cépages blancs aromatiques) en Blanc limitent l'apparition de notes soufrées, ou végétales, et fixent les composés aromatiques. Les polysaccharides qu'elles fournissent dès le début de fermentation jouent un rôle démontré sur la stabilisation de composés aromatiques (étude Doco - Chalier, INRA - UMR SPO, Montpellier - ICV) et sur les sensations en bouche.

En Rouge **OptiMum Red** à l'encuvage ou au premier remontage d'homogénéisation permet d'enrober les sensations astringentes des tannins, tout en renforçant le volume en bouche, et contribuant à la stabilisation de la couleur.

Nährstoffeinsatz 2017 für Wein:

Der Nährstoffeinsatz muss auf den Bedarf abgestimmt werden, namentlich im Fall von nicht gesundem Traubengut.

Organischer Stickstoff (Fermaid O) oder komplexer Nährstoff (Fermaid E oder Fermaid E blanc) ist zu bevorzugen. Mineralischer Stickstoff (DAP) soll nur eingesetzt werden als Ergänzung bei sehr hohem Bedarf an assimilierbarem Stickstoff.

Bemerkung: ausschliesslicher Einsatz von DAP verstärkt Bitter- und Trocken-Wahrnehmung, besonders bei unreifem Traubengut.

Die Zugaben können nach folgendem Schema erfolgen:



La stratégie de nutrition 2017 pour les vins:

La stratégie de nutrition des levures doit être adaptée en cas de carence des moûts, et en particulier en cas de vendange altérée.

L'azote sous forme organique (Fermaid O) ou complexe (Fermaid E ou Fermaid E Blanc) est à privilégier. Les formes minérales (Di-amonium Phosphate : DAP) à réserver aux compléments lorsque les carences sont importantes en azote assimilables, et que l'apport d'azote organique ne suffit pas. A noter : le DAP seul augmente les sensations d'amertume et sécheresse déjà à craindre sur la vendange peu mure.

La stratégie de nutrition peut suivre ce schéma.

Caractérisation de la carence azotée	Exemples d'apport nutritionnels	TAP = Taux d'alcool probable
une règle simple:	apport	résultat
140 mg/l pour TAP de 12 %vol	40 g/hl de Fermaid E:	56 mg/l d'azote assimilable mixte
170 mg/l pour TAP de 13 %vol	40 g/hl de Fermaid O:	16 mg/l d'azote assimilable 100 % aminé mais équivaut à 40 à 50 mg/l
200 mg/l pour TAP de 14 %vol	40 g/hl de Fermaid E Blanc:	64 mg/l d'azote assimilable mixte
+ 30 mg/l par degré de TAP	40 g/hl de DAP:	84 mg/l d'azote assimilable 100 % ammoniacal

Forte carence azotée Carence > 60 mg/l	début FA: Nutrition complexe (Fermaid E® pour rouges ou Fermaid E blanc® pour blancs et rosés) à 20 g/hl.	Conditions difficiles rouges Alcool > 13.5 %vol. et/ou T > 28 °C	En plus de l'aspect «nutrition»: GoFerm Protect® en réhydratation + gestion de l'oxygène au 1/3 de FA
	1/3 FA: Compléter avec 20 g/hl de nutriment complexe (Fermaid E® pour rouges ou Fermaid E blanc® pour blancs et rosés) et avec du DAP si nécessaire pr atteindre le seuil de carence.	Conditions difficiles blancset rosés Alcool > 13.5 %vol. et/ou turbidité < 80 NTU et/ou T < 15 °C ou > 28 °C et/ou absence d'oxygène	En plus de l'aspect «nutrition»: GoFerm Protect Evolution® en réhydratation + gestion de l'oxygène au 1/3 de FA
Carence azotée faible à moyenne Carence < 60 mg/l	début FA: Nutriment 100 % organique (Fermaid O®) 20 g/hl 1/3 FA: Nutriment 100 % organique (Fermaid O®) 20 g/hl et avec du DAP si nécessaire pour atteindre le seuil de carence.		

LALLEMAND

Assimilierbarer Stickstoff - Azote assimilable

Gabe/apport: Fermaid E - Fermaid E blanc

Erwarteter Alkohol/ alcool potentiel	> 210 mg/l	180 - 210 mg/l	150 - 180 mg/l	120 - 150 mg/l	90 - 120 mg/l	60 - 90 mg/l	< 60 mg/l
tief/faible < 13 %vol. mittel/moyen 13 - 14 %vol. hoch/élevé > 14 %vol.							
		einmalige Gabe/apport unique (30)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 15 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 30 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 45 DAP/SA
		einmalige Gabe/apport unique (30)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 15 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 30 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 45 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 60 DAP/SA
	einmalige Gabe/apport unique (30)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20)	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 15 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 30 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 45 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 60 DAP/SA	wiederholte Gabe/apport fractionné (20 + 20) + 75 DAP/SA

Le Service **Baldinger** c/o ELVAmac SA à Denges est à votre disposition! Contactez:

M Xavier Grivel (f, i, e)

ing. oen. ENSAIA-ENSAM

079 590 26 71 et 021 801 21 77

xavier.grivel@baldinger.biz



wählen Sie das Original - faites confiance au No. 1!

MBR process
inoculation directe

YSEO

1STEP

uvaferm

ENOFERM

LALVIN

NATSTEP

LALLZYME®



COMMENT SONT OBTENUS LES PRODUITS DÉRIVÉS DE LEVURE? Herstellung von Hefe-Derivaten



Conforme Bio Suisse

Autorisé et défini par l'OIV



LES MULTIPLES FACETTES DES PRODUITS DÉRIVÉS DE LEVURE POUR LA VINIFICATION Zahlreiche Hefederivate für die Weinbereitung



Généralités

Les levures ont un potentiel infini. Au cœur des fermentations alcooliques, elles sont aussi un réservoir immense de composés d'intérêt œnologique, en particulier pour l'élaboration de vins de grande qualité.

Die Bedeutung der Hefen

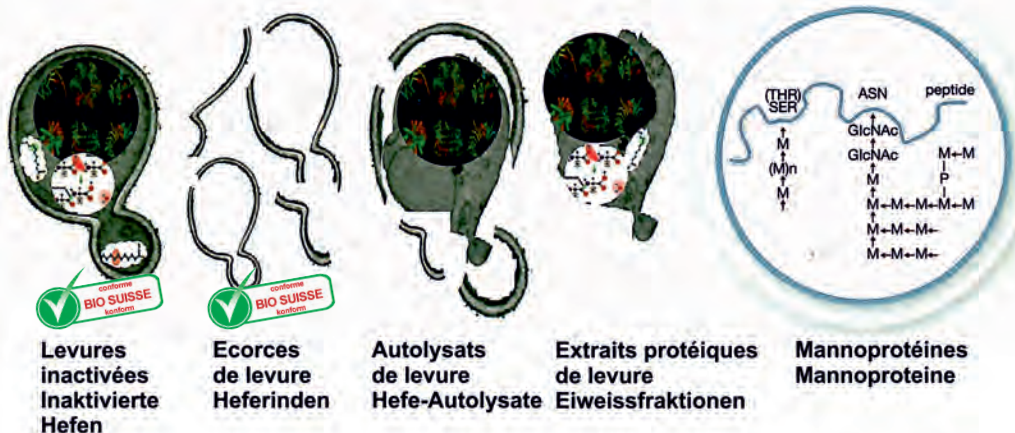
Hefen besitzen ein immenses Potential. Während der alkoholischen Gärung beeinflussen deren zahllose Inhaltsstoffe den Gärprozess im Hinblick auf die Herstellung von Qualitätsweinen.

De quoi parle-t-on?

Les produits dérivés de levure ayant un intérêt œnologique et étant autorisés dans le processus de vinification sont clairement définis par le Codex Œnologique International (OIV): écorces de levure, mannoprotéines, extraits protéiques de levure, et plus récemment les levures inactivées et les autolysats de levure.

Worüber sprechen wir?

Die aus Hefen abgeleiteten Produkte von oenologischem Interesse und zugelassen vom OIV im Codex Œnologique International sind: Heferinde, Mannoproteine, Eiweissfraktionen, inaktivierte Hefen sowie Hefe-Autolysate.



LALLEMAND

Bakterien, Nährstoff Bactéries, nutriments Biologischer Säureabbau fermentation malolactique

Optimale Einsatzbedingungen für Bakterien

Conditions préférées pour bactéries



Art. Nr. no. d'art.	Starterkultur ferment malolactique	Alkoholtoleranz tolérance d'alcool	Temperatur température	pH	Gesamt-SO ₂ ppm SO ₂ totale	Sensorik sensoriel
69.209	Uvaferm PN4®	< 15.5 % Vol.	≥ 16 °C	> 3.0	< 60 ppm	Neuer, robuster Stamm auch für schwierige Bedingungen. Unterstützt sortentypische Aromen von Rotweinen; mehr Mundfülle im Weisswein. <i>Nouvelle souche robuste pour résister aux conditions défavorables. Fait ressortir la typicité variétale des vins rouges; pour plus de mouthfeel et volume dans les vins blancs.</i>
69.208	LALVIN-Beta	< 14.5 % Vol.	≥ 14 °C	> 3.2	< 55 ppm	Verstärkt im Rotwein «rote Frucht»- und Beerenaromen; für mehr Frucht-Aromatik von Weinweinen; vermindert reduktive Aromen. <i>Renforce les notes de fruits rouges dans les vins rouges et l'intensité du fruité des vins blancs; diminue les arômes réductifs</i>
69.204	LALVIN-31	< 14 % Vol.	≥ 13 °C	> 3.1	< 45 ppm	Hebt die würzigen Noten in Rotweinen, unterstützt die Tanninstruktur; fördert das sortentypische Aroma in Weissweinen <i>Garde les notes épicées dans les vins rouges; soutient la structure du tanin; favorise l'arôme typique de la variété des vins blancs</i>
69.207	LALVIN-VP41	< 15.5 % Vol.	≥ 16 °C	> 3.1	< 60 ppm	Für mehr mouthfeel und Volumen, besonders in Weinen mit niedrigem pH-Wert; Schokoladearomen in Rotweinen; Reduktion von grünen Minzaromen; geringe, späte Bildung von Diacetyl. <i>Pour plus de mouthfeel et volume surtout dans les vins à pH bas; arôme de chocolat dans les vins rouges, réduction des arômes de menthe verte, limitation des notes de diacetyl.</i>
69.212	Enoferm V22	< 15.5 % Vol.	≥ 17 °C	> 3.5	< 50 ppm	Neuer Stamm: Lactobacillus plantarum. Für den modernen Weinstil: reintönig, fruchtig, lebendig, würzig. Hohe Alkoholtoleranz (bis 15.5 % Vol.; bildet keine flüchtige Säure. Nouvelle souche: Lactobacillus plantarum. Pour vins modernes: fruités, vivaces, épicés. Haute tolérance à l'alcool (jusqu'à 15.5 % Vol.; ne produit pas d'acidité volatile.
69.215	ML Prime™	Ko-Inokulation co-inoculation	20 - 26 °C	≥ 3.4	< 50 ppm	Für die Ko-Inokulation von Rotweinen im pH-Bereich ≥ 3.4. <i>Pour la co-inoculation de vins rouges à pH ≥ 3.4</i>

69.209 Starterkultur

Oenococcus Oeni®

UVAFERM-PN4®

PN4® wurde isoliert und selektioniert vom Institut San Michele in Trento/ Italien auf und für Pinot Noir. Sehr robuster Stamm für die zuverlässige Durchführung des BSA in Rot- und Weisswein unter ungünstigen Bedingungen bezüglich pH, Alkohol, SO₂ und Temperatur. Unterstützt aromatische, strukturstärke Rotweine; ergibt buttrige, mundfüllige Weissweine und rundet Holzton ab.

Baldinger - Tipp:



Weissweine: mehr Mundfülle
Rotweine: Aroma- und Strukturreichtum
Vins blancs: fort mouthfeel
vins rouges: richesse aromatique et de structure

Art. No.	Preis/prix CHF
69.209.02 1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	18.50/p
69.209.25 1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	107.00/p
5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	90.00/p
69.209.90 1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	645.00/p

Dosage: 1 g/ hl

La PN4® a été isolée et sélectionnée sur Pinot Noir par l'Institut de San Michele à Trente en Italie. Cette bactérie malolactique est une souche robuste capable de réaliser la fermentation malolactique sur des vins rouges et blancs dans des conditions de pH, d'alcool, de SO₂ et de température difficiles.

Dans les vins rouges, PN4® est reconnue pour souligner les arômes épicés, de petits fruits noirs, et la structure du vin; dans les vins blancs traditionnels, cette bactérie contribuera au caractère beurré et au volume en bouche, et améliorera l'intégration du bois. PN4 conviendra bien aux cépages rouges racés en respectant leur typicité, particulièrement si les tanins sont mûrs provenant de vendanges peu acide (pH 3.7 à 3.8) En cas de tanins insuffisamment mûrs lui préférer VP41.

«PN» pour Pinot Noir

MBR process
inoculation directe



69.208 Starterkultur

Oenococcus Oeni®

ENOFERM-Beta

Beta wurde in Italien isoliert. Bei Rotweinen werden mit Beta die Tanninstruktur und der Sortencharakter nach roten Beeren verbessert. Der Name Beta stammt auch von der Fähigkeit, den Gehalt an β-Damascenon und β-Ionon zu erhöhen. Diese Verbindungen sind verantwortlich für die blumigen Noten im Wein, besonders bei Merlot. Versuche mit Merlot aus Buzet im Gebiet Bordeaux haben sehr gute Vorteile gezeigt. Der Stamm toleriert einen pH-Wert bis zu 3.2, Temperaturen bis zu 14 °C und bis zu 14.5%vol. Alkohol.

Haltbarkeit: in Originalverpackung 18 Monate bei -18 °C, bei +4 °C 1 Jahr, längere Lagerung > +20 °C vermeiden.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.208.02 1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	18.50/p
69.208.25 1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	107.00/p
5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	90.00/p
69.208.90 1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	645.00/p

Dosage: 1 g/ hl Beschränkte Lagerhaltung - Stockage limité

La souche Beta a été isolée en Italie et est particulièrement adaptée pour mettre en valeur la structure tannique et les caractères variétaux des vins rouges. Le nom Beta dérive de sa capacité à révéler certains norisoprénoides tels que la β-damascénone et la Beta-ionone qui contribuent aux notes florales, et plus particulièrement dans le Merlot et la Syrah. Cette souche tolère des pH de l'ordre de 3.2, une température de 14°C et un degré en alcool de 14.5%vol. Stockage : 18 mois à -18°C en emballage original ou 1 an à +4°C, éviter un stockage prolongé > +20°C.

Baldinger - Tipp:
tiefe Temperatur
température basse



MBR process
inoculation directe



Direkte Inokulation - Inoculation directe

MBR process
inoculation directe

69.207 Starterkultur

Selektiert in einer warmen Zone Italiens im Rahmen einer EU-Zusammenarbeit mit dem Ziel, natürliche Stämme von *Oenococcus oeni* zu finden. Vierjähriges Forschungsprojekt mit Schwerpunkt Untersuchung und Selektion von BSA-Bakterien mit einzigartigen Eigenschaften. Der positive Beitrag von MBR® VP 41 ist die Verbesserung der Weichheit der Weine, die aus Vergleichsproben mit anderen BSA-Stämmen heraussticht. Bei Temperaturen unter 16 °C zeigt der Stamm einen langsamen Start, führt aber verlässlich einen vollständigen Säureabbau durch. Starke Entwicklungsfähigkeit, hohe Alkohol- und SO₂-toleranz und die regelmässige Gärung machen MBR® VP 41 zu einer zuverlässigen Kultur. Der starke Einfluss auf die Weinstruktur und die verbesserte Komplexität der Weine werden sehr geschätzt. Haltbarkeit: in Originalverpackung 20 Monate bei -18 °C, bei +5 °C 1 Jahr, längere Lagerung > +20 °C vermeiden.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.207.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	18.50/p
69.207.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	107.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	90.00/p
69.207.90	1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	645.00/p

Baldinger - Tipp: Rotweine - vins rouges

Sehr geringe Diacetyl-Produktion!
très faible production de diacétyle!

MBR process
inoculation directe

Diacetyl-Gehalt in australischem Cabernet-Sauvignon von Clare Valley (links) und von Adelaide Hills (rechts) nach sequentieller Inokulation mit verschiedenen Bakterien-Stämmen (Bartowsky, AWRI).

La concentration en diacétyle des vins de Cabernet Sauvignon de Clare Valley (à gauche) et d'Adelaide Hills (à droite), en Australie, après FML séquentielle avec différentes bactéries (Bartowsky, résultats de l'AWRI).

Diacetyl - diacétyle (mg/l)

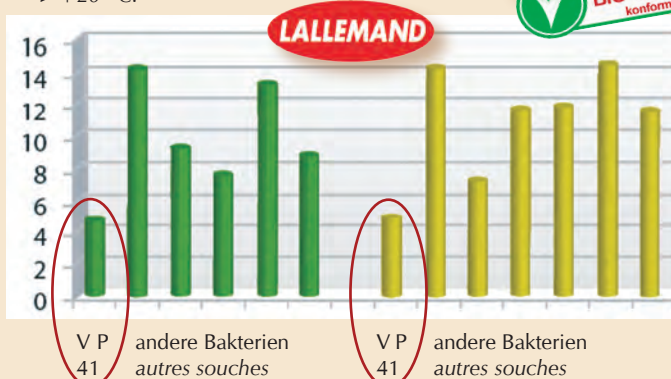
Oenococcus Oeni®

VP 41

Isolée dans une région italienne au climat très chaud au cours d'un vaste programme européen de recherche visant à étudier des souches d'*Oenococcus oeni* provenant de différents terroirs. Un effort conjointement pendant 4 ans afin d'isoler, d'étudier et de sélectionner une bactérie malolactique avec des propriétés œnologiques uniques. Au cours de séances de dégustations comparatives, la préparation MBR® VP 41 a été remarquée pour sa contribution sur le volume en bouche des vins. La très bonne implantation, la grande tolérance à l'alcool et au SO₂, ainsi que la bonne sécurité fermentaire qui caractérisent la préparation MBR® VP 41 et en font un ferment d'utilisation sûr permettant à l'œnologue d'apporter un impact significatif sur la structure du vin.

VP 41 est la souche la moins productrice de diacétyle, car c'est celle qui dégrade le plus tardivement l'acide citrique. Dans le cas de FML difficiles observées sur certains cépages rouges taniques comme le Merlot et le Tannat, le couple Levure/Bactérie D254 & VP 41 est la meilleure solution, en co-inoculation ou en inoculation séquentielle à 2/3 de FA.

Stockage: 20 mois à -18 °C en emballage original ou 1 an à +5 °C. Eviter un stockage prolongé > +20 °C.



69.204 Starterkultur

Selektioniert vom ITV in Frankreich. Besitzt, ähnlich wie MBR® Alpha, gute Aktivität auch bei schwierigen Bedingungen wie pH < 3.1 oder Temperatur < 14 °C. Der Start ist langsamer als jener von MBR® Alpha, malolaktische Gärung erfolgt jedoch zügig und intensiv. Die Farbintensität bei Rotwein hängt von der Dauer des BSA und vom Weinbereitungskonzept ab. Da der Stamm in der Lage ist, den BSA bei niedrigen Temperaturen durchzuführen, ermöglicht er dem Kellermeister intensivere Weine und bei Rotwein eine gute Farbstabilisierung. MBR® 31 ist besonders geschätzt auch wegen der sensorischen Harmonie und Ausgewogenheit bei Weiss- und Rotweinen.

Haltbarkeit: in Originalverpackung 20 Monate bei -18 °C, bei +5 °C 1 Jahr, längere Lagerung > +20 °C vermeiden.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.204.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	18.50/p
69.204.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	107.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	90.00/p
69.204.90	1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	645.00/p

Dosage: 1 g/ hl

Oenococcus Oeni®

31

La souche 31 a également été sélectionnée par l'ITV en France et permet d'obtenir d'aussi bons résultats que la préparation Alpha dans des conditions difficiles, tel qu'à un pH de 3,1 ou à des températures inférieures à 14 °C. Elle a un démarrage plus lent que la préparation MBR® Alpha mais comble son retard et termine rapidement la FML. L'intensité de la couleur finale dépend de la durée de la FML.

Etant donné que la MBR® 31 est capable de fermenter à basses températures, elle donne à l'œnologue la possibilité de mieux travailler l'intensité la stabilité de la couleur. La préparation MBR® 31 est remarquée pour sa contribution au bon équilibre sensoriel dans les vins rouges et blancs.

Stockage: 20 mois à -18 °C en emballage original ou 1 an à +5 °C. Eviter un stockage prolongé > +20 °C.

MBR process
inoculation directe



69.216 Starterkultur

Malotabs™ ist eine neue Art zur Direktbeimpfung des Weines.

Die Tabletten werden direkt dem Barrique (oder kleinen Gebinden bis 250 l Wein) zugegeben und lösen sich vollständig auf, ohne dass gerührt werden muss. Die Bakterien verteilen sich gleichmässig im Gebinde. Hohe Alkoholtoleranz, ab pH 3,1. Anwendung für fruchtbetonte Weiss- und Rotweine.

malotabs™



1 Tablette / pastille
= 1 Barrique



Art. No.		Preis/prix CHF
69.216.05	1 Beutel = 5 Tabletten für 5 Barriques 1 sachet = 5 pastilles pour 5 barriques	129.00

Dosage: 1 Tablette/pastille / barrique



VIDEO

Oenococcus Oeni®

malotabs™

Une solution simple pour inoculer vos barriques !

Lallemand Œnologie vous propose une nouvelle bactérie œnologiques sélectionnée de type *Oenococcus oeni* pour la fermentation malolactique (FML) sous une nouvelle forme de pastilles solubles. Malotabs™ est une pastille spécialement développée pour une utilisation facile dans les barriques, permettant une induction simplifiée de la FML. Malotabs™ assure une dissolution et une dispersion rapides des bactéries, complète et homogène sur l'ensemble du volume de la barrique sans nécessité de bâtonner. Testée et approuvée pour son efficacité, Malotabs™ est disponible pour les vins blancs et rouges. De plus, Malotabs™ participe à l'élaboration de vins frais et fruités avec une bouche équilibrée. Réalisez vos FML en barrique d'un simple geste!

Ko-Inokulation

LALLEMAND

Co-inoculation

Warum Ko-Inokulation?

Ko-Inokulation (BSA-Starterkultur 24 - 48 Stunden nach Hefezugabe im Most) ist eine einfache und wirkungsvolle Methode zur kostengünstigen Qualitätssicherung. Winzer in aller Welt bestätigen dies seit vielen Jahren.

Zeit sparen

- der BSA läuft schneller ab als nach der AG
- höhere Erfolgswahrscheinlichkeit bei schwierigen Bedingungen
- bis 12 Wochen weniger Risikozeit für die Bildung flüchtiger Säure

Qualitätssicherung

- bessere Kontrolle und Sicherung der Gärprozesse
- bessere Beherrschung wilder Mikro-Organismen
- früher stabile Weine (Brett-Prävention etc).
- Steuerung von Butter-Noten (Diacetyl)
- reduziert die Bildung biogener Amine und Weinfehler
- unterstützt und wahrt Intensität, Komplexität und Aromatik im Wein
- günstige Weinentwicklung in der Flasche

Kosten sparen

- Reduziert Heizenergie-Kosten
- Ausnützung der Winterkälte für die Ausbauphase, da BSA erfolgt
- Sinnvoller Ressourcen- und Mitarbeiterinsatz im Keller
- die Weine sind schneller verkaufsfähig



Pourquoi la Co-inoculation?

La Co-inoculation avec des Bactéries sélectionnées 24 à 48 heures après l'addition de levure dans le moût) est un moyen simple qui permet d'assurer la qualité

Gain de temps

- FML réalisée plus rapidement et plus facilement qu'en post FA
- Meilleure implantation des bactéries (pas d'alcool dans le milieu, et plus d'azote aminé disponible)
- Moins de risques de montée d'acidité volatile dans l'attente de la FML

Qualité

- un meilleur contrôle du processus de fermentation
- un meilleur contrôle de la flore microbienne sauvage, avec la diminution du risque de déviation organoleptiques.
- Vins stabilisés plus rapidement.
- Diminution des notes de beurrées (diacétyl)
- Pas ou peu de synthèse d'amines biogènes. (cadaverine, putrescine ...)
- Vins plus nets et plus fruités.

Diminution des coûts

- Diminue les coûts de chauffage (la plupart des souches travaillent dès 16°C, parfois moins)
- Diminue le temps consacré à la surveillance, et donc frais d'analyse, de personnel etc.
- les vins sont plus rapidement mis en marché.

69.215 Starterkultur

LALLEMAND
Lactobacillus plantarum
ML Prime™

Für die Ko-Inokulation von Rotweinen im pH-Bereich ≥ 3.4 . Es gibt vier gute Gründe für den Einsatz dieses Produktes:

- sehr dominante Biomasse gegen die unerwünschte Entwicklung von spontan vorhandenen und unerwünschten Bakterien
 - Keine Bildung von flüchtiger Säure durch Wildflora
 - Keine Bildung von Fehlnoten
 - Einleitung des BSA während der alkoholischen Gärung unter Vermeidung der Bildung von flüchtiger Säure
- Haltbarkeit: in Originalverpackung 18 Monate bei 4 °C oder 36 Monate bei -18 °C. Verschlussbeutel können transportiert bzw. gelagert werden während ≤ 3 Wochen bei < 25 °C) ohne wesentlichen Verlust von Lebendzellen.

BEST SELLER


ML Prime est à utiliser seulement en co-inoculation sur les vins rouges à pH élevés ou les risques de déviation bactérienne sont importants, en présence de quantités modérées d'acide malique (< 3 g/l). C'est un outil performant pour qui souhaite effectuer une FML très rapide (3 à 5 jours) sans aucun risque de montée en volatile. Il est impératif de respecter les conditions d'utilisation (température de 20 à 26°C etc) se reporter à la fiche technique. ML prime supporte un sulfitage jusqu'à 5 g/HL. En absence de sulfitage du raisin, ML prime peut être utilisé avant le levurage, si toutes les autres conditions sont réunies. Aucun risque de production d'acidité volatile par ML Prime car ML Prime ne peut pas utiliser le Glucose ni le Fructose pour produire de l'acidité Volatile (souche hétérofermentaire facultative).

Baldinger - Tipp: für Rotweine - pour vins rouges

Art. No.		Preis/prix CHF
69.215.01	1 Beutel/ sachet = 250 g für 25 hl	169.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	143.00/p
69.215.90	1 Beutel/ sachet = 1.000 g für 100 hl	555.00/p

69.200 Bakterienset

1-STEP®
Set de bactéries

Das 1-STEP®-Konzept wurde von Lallemand entwickelt für grosse Kellereien. Das Set enthält einen Beutel Bakterien (Beschreibung der Stämme s. vorhergehende Seite) und einen Beutel Aktivator. Während der Rehydratation in Wasser akklimatisieren sich die Bakterien optimal an die Keller-Bedingungen. Nach 24 Stunden können die Bakterien in den Wein gegeben werden zur Durchführung des BSA.



Le concept 1-STEP® a été développé par Lallemand pour répondre aux objectifs techniques et économiques des caves coopératives ou des grosses unités de production.

La préparation se compose d'un sachet de bactéries lyophilisées (description des souches disponibles voir page précédente) et d'un activateur. Les bactéries finissent progressivement leur acclimatation dans la cave grâce à une phase de réhydratation avec l'activateur. Après 24 heures, la préparation peut être transférée dans le volume final de vin.

Art. No.	VP 41 1-STEP®	Preis/prix CHF
69.211.01	Set für 100 hl / set pour 100 hl	250.00
69.211.05	Set für 500 hl / set pour 500 hl	1.030.00
69.211.10	Set für 1.000 hl / set pour 1.000 hl	1.413.00

Dosage: s. Bakterien / voir bactéries

Art. No.	PN4 1-STEP®	Preis/prix CHF
69.214.01	Set für 100 hl / set pour 100 hl	250.00
69.214.05	Set für 500 hl / set pour 500 hl	1.032.00

Dosage: s. Bakterien / voir bactéries



Rabatt im e-shop:
rabais online (e-shop):

10 %

69.198 Bakteriennährstoff

Aktivierungspräparat für Starterkulturen beim BSA. Unterstützt das Wachstum von Oenococcus oeni-Stämmen bei schwierigen Bedingungen. Rein biologisches Produkt: 100 % spezifische, inaktivierte Hefezellwand-Präparate und Zellulose. Letztere als Ergänzung zu den Nährstoffkomponenten verzögert das Absetzen der Bakterien. Kein sensorischer Effekt zum Wein. Lagerung: verschlossen, an einem frischen, trockenen und geruchlosen Platz: max. 3 Jahre.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.198.01 1.0 kg = 1 Packung/ sachet	40.90/p
5.0 kg = 5 Packungen/ sachet	35.60/p
Dosage: 20 g/ hl	

Nutriment pour bactéries ACTI-ML®



Nutriment bactérien qui favorise vos bactéries dès leur réhydratation. Facilite la croissance et l'activité des ferments malolactiques. Produit à 100 % biologique: se composant de levures inactivées et de cellulose qui favorise la mise en suspension des bactéries lactiques et prévient l'effet nocif de certains inhibiteurs. Le produit n'a aucun impact sur le profil organoleptique des vins. Stockage: en emballage d'origine fermé, dans un lieu frais et sec à l'abri de mauvaises odeurs: max. 3 ans.



69.184 Bakteriennährstoff

Komplexes Präparat aus inaktiven Hefezellwandprodukten, reich an Aminosäuren, mineralischen Kofaktoren, Vitaminen und Polysacchariden zur Förderung des BSA in schwierigen Weinen. Durch Vermischung von inaktivierten Hefen und Zellulose vermisch entsteht eine grössere Kontaktfläche, wodurch die Bakterien besser in Suspension bleiben.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.184.01 1.0 kg = 1 Packung/ sachet	41.00/p
5.0 kg = 5 Packungen/ sachets	38.10/p
Dosage: 20 g/ hl	

Nutriment pour bactéries OPTI'Malo® Plus

OPTI'Malo® est un nutriment pour Oenococcus oeni pour la dégradation biologique de l'acide malique.



69.196 Bakteriennährstoff

Spezialprodukt für Weiss- und Rosé-Weine. Besteht aus inaktiven Hefen, reich an Aminosäuren und speziellen Peptiden für die Kaltvergärung. Durch Vermischung von inaktivierten Hefen und Zellulose entsteht eine grössere Kontaktfläche, wodurch die Bakterien besser in Suspension bleiben. Opti'ML Blanc 48 Std. vor, bis gleichzeitig zum Bakterieneinsatz dazugeben. Dosage: 20 g/hl (max. 40 g/hl).

Art. No.	Preis/prix CHF
69.196.01 1.0 kg = 1 Packung/ sachet	48.50/p
5.0 kg = 5 Packungen/ sachets	42.10/p

Nutriment pour bactéries OPTI'MALO blanc

Nutriment spécifique des bactéries lactiques spécialement formulé pour les vins blancs et rosés, afin de réaliser rapidement la FML. Composé de levures inactivées, riche en acides aminés et en peptides spécifiques adaptés à la fermentation à température basse, et de cellulose. La présence de cellulose augmente la surface de contact et permet aux bactéries de mieux rester en suspension. Ajouter Opti'ML Blanc au maximum 48 h avant les bactéries, voir en même temps. Dosage: 20 g/hl (max 40 g/hl).



69.197 Bakteriennährstoff

Spezialprodukt für Rotweine. Besteht aus inaktiven Hefen, reich an Aminosäuren, Polysacchariden und Mineralien. Durch Vermischung von inaktivierten Hefen und Zellulose entsteht eine grössere Kontaktfläche, wodurch die Bakterien besser in Suspension bleiben. ML Red Boost 24 Std. vor, bis gleichzeitig zum Bakterieneinsatz dazugeben. Dosage: 20 g/hl (max. 40 g/hl)

Art. No.	Preis/prix CHF
69.197.01 1.0 kg = 1 Packung/ sachet	48.50/p
5.0 kg = 5 Packungen/ sachets	42.10/p

Nutriment pour bactéries ML Red Boost

Nutriment spécifique des bactéries lactiques spécialement formulé pour les vins rouges, afin de réaliser rapidement la FML. ML Red Boost permet de lever l'effet inhibiteur de certains tannins (ex: Merlot) présents dans les vins rouges très structurés. Composé de levures inactivées, riche en acides aminés, polysaccharides et minéraux et de cellulose. La cellulose augmente la surface de contact et permet aux bactéries de mieux rester en suspension. Ajouter ML Red Boost au maximum 24 h avant les bactéries, voir en même temps. Dosage: 20 g/hl (max 40 g/hl)



69.222 Bactiless™

Effizientes Antibakterium!

Bactiless™ ist ein zu 100 % nicht allergenes, GVO-freies Biopolymer auf Basis von Aspergillus niger zur Kontrolle von nicht erwünschten Bakterien im Wein wie Milch- und Essigsäurebakterien ohne die Hefepopulation zu beeinträchtigen. Dadurch weniger negative sensorische Effekte ausgehend von Essigsäurebakterien und von Biogenen Aminen.

Bactiless™ hilft, den Einsatz von SO2 zu reduzieren. Anleitung beachten!

Art. No.	Preis/prix CHF
69.222 0.5 kg = 1 Dose/ boîte	113.00
5.0 kg = 10 Dosen/ boîtes	99.00/1
Dosage: 20 - 50 g/ hl	



Bactiless™



Maîtriser les bactéries d'altération!

Un biopolymère 100% non-OGM et non-allergène d'origine fongique (Aspergillus niger) qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. La formulation contribue à une réduction de la population viable de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, Bactiless™ n'affecte pas la population levurienne. Son effet antibactérien peut être renforcé en utilisant du SO2, mais ne remplace pas ce dernier, car Bactiless™ n'a pas une action antioxydante ou antifongique.

Bactiless™ peut contribuer à réduire la quantité de SO2 nécessaire pour contrôler les populations bactériennes lactiques et acétiques.

Bactiless™ permet d'éviter les impacts sensoriels négatifs liés aux bactéries d'altération tels que l'acide acétique et les amines biogènes. Respectez le mode d'emploi!

69.546

No Brett inside®

Brettanomyces kann wirkungsvoll bekämpft werden für den Erhalt der aromatischen Qualitäten Ihrer Weine. Brettanomyces bruxellensis sind eine Bedrohung für die Weinqualität. Diese Hefeart kann sich unter schwierigen Bedingungen in jedem Stadium der Weinbereitung entfalten und produziert die unerwünschten aromatischen Verbindungen von flüchtigen Phenolen (4-ethyl-phenol, 4-ethyl-guaiacol, 4-ethyl-catechol). Diese Phenole verstärken die Wahrnehmung von unangenehmen, tierähnlichen (Leder, Pferdestall, Pferdeschweiss) oder pharmazeutischen Geruchsnoten (Pflaster, Medikament). No Brett inside ist ein natürliches Polysaccharid, gewonnen aus Chitin (von Aspergillus niger) und inaktiviert Brettanomyces im Wein, dadurch wird die Bildung von Fehlparamen verhindert.

Der ideale Anwendungszeitpunkt ist nach der malolaktischen Gärung.

Anwendung gemäss Anleitung.

Empfohlene Dosierung: 4 g/hl

Maximal zulässige Dosierung: 10 g/hl

Art. No.		Preis/prix CHF
69.546.01	100 g = 1 Packung/ paquet	102.00/p.
	500 g = 5 Packungen/ paquets	90.00/p.
	1 kg = 10 Packungen/ paquets	85.00/p.

No Brett inside®

LALLEMAND

NO
BRETT
INSIDE

No Brett Inside est un nouvel outil préventif efficace contre les Brettanomyces. No Brett Inside est un composé à base de chitosane entièrement naturel. Le chitosane est un polysaccharide extrait du champignon *Aspergillus niger* dont l'efficacité contre les populations de Brettanomyces a été validée par de multiples essais en laboratoire et industriels.

Une dose de 4 g/hl de «No Brett Inside», élimine une population de 300 000 cellules/ml de Brettanomyces en dix jours.

S'utilise en sortie de FML (collage) sitôt qu'une contamination est détectée. Soutirer ou filtrer après 10 jours. Élimine les Brettanomyces spécifiquement, mais pas pas les Ethylphénols produits. D'emploi facile, «No Brett Inside» est biodégradable, non toxique, non allergène, totalement insoluble dans le vin. Admis au codex oenologique par l'OIV en 2010 puis par l'Union Européenne.

LALLEMAND

Zusammenspiel ausgewählter Hefen/Bakterien bei Ko-Inokulation für den BSA - Couples de certaines levures et bactéries optimum pour réussir la FML en co-inoculation



Hefen - levures	VN	D254	D47	QA23	4600	BM 4x4	Opale
Bakterien - bactéries	31	VP41	Beta	Beta	Beta	-	-
empfohlene Verwendung - couple favorable	ja - oui	ja - oui	ja - oui	ja - oui	ja - oui	nein - non	nein - non
Ergebnis - résultat	fruchtig - fruité	strukturiert - structuré	fruchtig - fruité	exotische Früchte - fruits exotiques	Pfirsich, Aprikose, blumig - pêche, abricot, floral	nicht empfohlen à éviter	nicht empfohlen à éviter

Eigenschaften und Verträglichkeit einiger Hefestämme mit BSA-Bakterien bezüglich Ko-Inokulation - Propriétés et compatibilité avec les bactéries lactiques de certaines levures

Hefen mit geringem Nährstoffbedarf, ohne Erzeugung von Inhibitoren Levures à faible besoin en nutriments, pas de production de composés inhibiteurs	Hefen mit mittlerem Nährstoffbedarf Levures à besoin en nutriments modéré	Hefen mit geringem bis mittlerem Nährstoffbedarf, potentielle Erzeugung von SO ₂ oder Säuren Levures à besoin bas à modéré en nutriments, potentielles productrices de SO ₂ ou acidifiantes	Hefen mit erhöhtem Nährstoffbedarf, weniger BSA-freundlich Levures à besoin élevé en nutriments ou ne facilitant pas la FML
+ + + + BSA - FML	+ + + BSA - FML	+ + BSA - FML	+ BSA - FML
Lalvin ICV D47	Lalvin ICV D254	Lalvin CLOS	Lallemund Cross Evolution
Lalvin 71B	Lalvin ICV D21	Uvaferm BDX	Lalvin EC 1118
Lalvin Sensy	Lalvin QA23	Lalvin CY 3079	Lalvin BM 4x4
Opale 2.0	Lalvin Rhône 4600	Lalvin ICV D80	Enoferm Simi White
ICV OKAY	Uvaferm HPS	Lalvin R2	
	Affinity ECA5	Lalvin RC 212	
		Lalvin Rhône 2056	

Empfohlene Zugabe (Inokulation) der BSA-Bakterien - moment d'inoculation conseillé

Ko-Inokulation möglich; genügend Hefe-Nährstoff begeben Co-inoculation possible, veillez à la bonne nutrition des levures	Ko-Inokulation möglich; genügend Hefe-Nährstoff begeben; geben Sie Bakterien-Nährstoff zu am Ende der alkoholischen Gärung Co-inoculation possible, veillez à la bonne nutrition des levures et ajoutez des nutriments bactériens à la fin de la FA	Ko-Inokulation möglich; genügend Hefe- und Bakterien-Nährstoff begeben; SO ₂ überwachen Co-inoculation possible, veillez à la bonne nutrition des levures et bactéries; contrôlez le SO ₂ .	Sequentielle Inokulation ist vorzu-ziehen: bei 2/3 oder Ende alkoholische Gärung, oder aber später. genügend Hefe- und Bakterien-Nährstoff begeben. Préférez une inoculation 2/3 FA, fin FA ou en décalé; veillez à une bonne nutrition des levures et des bactéries
--	--	--	---

Empfohlene Nährstoffe - nutrition conseillée

Fermaid während der alkoholischen Gärung (Beginn und 1/3 AG) Fermaid pendant la FA (début et 1/3 FA)	Fermaid während der alkoholischen Gärung (Beginn und 1/3 AG) + Optimalo am Ende der AG Fermaid pendant la FA (début et 1/3 FA) + Optimalo à la fin de la FA	Hefen rehydrieren mit Goferm protect; Fermaid während der alkoholischen Gärung (Beginn und 1/3 AG) + Optimalo am Ende der AG Réhydratation des levures en présence de Goferm protect; Fermaid pendant la FA (début et 1/3 FA) + Optimalo à la fin de la FA	Hefen rehydrieren mit Goferm protect; Fermaid während der alkoholischen Gärung (Beginn und 1/3 AG) + Optimalo am Ende der AG Réhydratation des levures en présence de Goferm protect; Fermaid pendant la FA (début et 1/3 FA) + Optimalo à la fin de la FA
---	--	---	---



Begünstigung des BSA - facilité de FML



Enzyme zur Weinbereitung

Enzymes pour la vinification

Lallzyme™ richtig eingesetzt



utilisation optimale

Art. Nr. no. d'art.	Typ type	Mazeration macération	Klärung/Filtration clarification	Reifung auf der Hefe stockage sur lie	Aromen PLUS arômes PLUS
69.301.10	Lallzyme™ HC		rot - weiss rouge - blanc		
69.316.10	Lallzyme™ MMX	weiss blanc (Botrytis)	weiss blanc (Botrytis)	rot - weiss rouge - blanc	
69.317.10	Lallzyme™ EX-V	rot - weiss rouge - blanc			rot rouge
69.318.10	Lallzyme™ Cuvée Blanc	weiss blanc	weiss blanc		weiss blanc
69.319.25	Lallzyme™ C-MAX		rot - weiss rouge - blanc		
69.320.10	Lallzyme™ Cuvée Rouge	rot rouge			

Weissweinbereitung

LALLEMAND

pour les vins blancs

Maische-Enzymierung Cuvée Blanc

Für Maische - Mazeration und Mostklärung; hohe Glucosidase-Aktivität; ergibt bessere Saftausbeute, steigert die aromatische Komplexität und Intensität sowie die Mundfülle. 2 g/ hl, Reaktionszeit: 6 - 12 Stunden bei 12 bis 15 °C

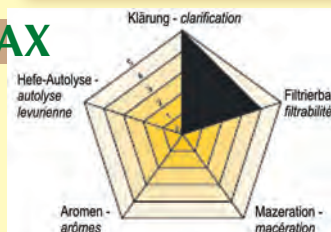


Macération pelliculaire, clarification

Préparation de pectinase avec activité de glucosidase pour obtenir une complexité aromatique et intensité; favorise le volume en bouche dans les vins blancs. Temps de réaction: 1 à 6 h à une température de 15 à 20 °C

Vorentsäufung & Klärung C-MAX

Für Verentsäufung und Mostklärung bei schwierigen Bedingungen. Hauptvorteile von C-MAX sind: wirksam bei pektinreichen Mosten, schnelle Verflüssigung und Klärung, wirksam bis auf 5 °C hinunter und pH-Werten < 3.2, beschleunigte Hefesedimentation. Reaktionszeit: sehr schnell; Dosierung 0.5 - 2 g/hl.

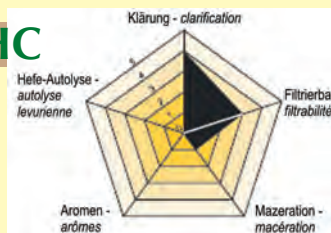


Clarification

Mélange de pectinases de clarification de destinée aux situations les plus difficiles telles que teneur élevée en pectine, température basse (≥ 5 °C) ou pH faible < 3.2. Temps de réaction: très rapide; dosage 0.5 à 2 g/hl.

Most-Vorklärung HC

Qualitätsfördernde Mostklärung 1.5 - 1 g/hl Lallzyme HC hochkonzentriert (HC = «high clarification») Reaktionszeit: ½ - 4 h bei 15 - 20 °C.

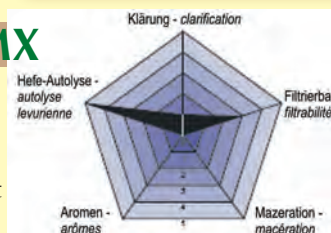


Clarification

Pour une clarification de qualité supérieure. Dosage: 0,5 à 1 g/hl Lallzyme HC (High Clarification) concentré Temps de réaction: ½ à 4 h à une température de 15 à 20 °C

Jungwein-Behandlung MMX

Filtrationsenzym: hochkonzentriert und vielseitig aktiv (Polygalacturonase, Pectylesterase, Beta-Glucanase etc.) 3 - 5 g/hl Lallzyme MMX. Reaktionszeit: 2 - 6 Wochen bei mind. 17 °C. Bei Filtrationsproblemen Zeit verlängern. Weitere Qualitätsmassnahme: Mannoproteinfreisetzung aus Feinhefe



Autolyse levurienne et filtrabilité

De haute concentration et avec une activité variée (polygalacturonase, pectylesterase, B-glucanase, etc.) Dosage: de 3 à 5 g/hl Lallzyme MMX. Temps de réaction: 2 à 6 semaines à ≥ 17 °C min; en cas de problèmes de filtration, prolonger le temps de réaction.

Autres effets sur la qualité:

- libération des mannoprotéines
 - augmente la stabilité protéique et la stabilité de la couleur
 - augmentation du volume en bouche
- Dosage: 5 g/hl Lallzyme MMX.

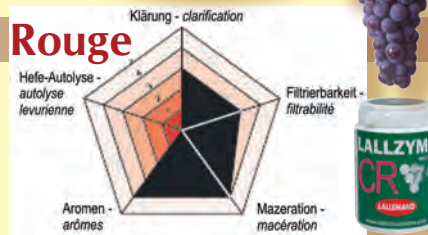
Rotweimbereitung

pour les vins rouges

Kalt-Mazeration

Cuvée Rouge

Für Maische-Mazeration und Kalt-Mazeration bei Rotweinen und Roséweinen, die im Saignée – Verfahren hergestellt werden. Fördert die Ausprägung und Intensität der Fruchtaromen sowie die Mundfülle. Dosierung: 2 - 3 g/hl, Reaktionszeit: Mazeration: 2-6 Tage 15 - 25 °C; Kalt - Mazeration 2 - 6 Tage < 12 °C



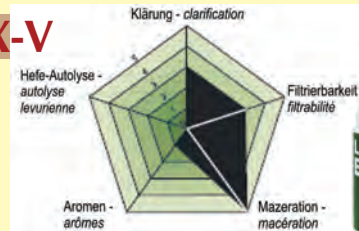
Macération pré-fermentaire

Préparation présentant un équilibre optimal entre ses activités pectinase et ses activités annexes pour les macérations pré-fermentaires des vins rouges. Dosage 2 à 3 g/100 kg. Temps de réaction: 2 à 6 jours à (< 12) ou 15 à 25 °C).

Maische-Enzymierung

EX-V

Für Maische-Mazeration von Rotweinsaischen aus gut gereiftem Traubengut. Beste Farbstoff- und Tanninextraktion. Dosierung: 2 g/hl Lallzyme EX-V hochkonzentriert. Reaktionszeit: 1 - 6 h bei 15 - 20 °C. Bei ungenügender phenolischem Reifegrad halbe Dosierung oder Cuvée Rouge einsetzen.



Extraction

Pour la macération de vendanges de rouge pour les raisins suffisamment mûrs. Une meilleure extraction de la couleur et des tanins. Dosage: 2 g/hl de Lallzyme EX V. Temps de réaction: 1 à 6 h à 15 à 20 °C. Si maturité phénolique insuffisante diviser la dose par 2 ou préférer Cuvée Rouge.

Jungwein-Behandlung

MMX

Filtrationsenzym: hochkonzentriert und vielseitig aktiv (Polygalacturonase, Pectylesterase, Beta-Glucanase etc.) 3 - 5 g/hl Lallzyme MMX. Reaktionszeit: 2 - 6 Wochen bei mind. 17 °C. Bei Filtrationsproblemen Zeit verlängern. Weitere Qualitätsmassnahme: Mannoproteinfreisetzung aus Feinhefe



Filtration

De haute concentration et avec une activité variée (polygalacturonase, pectylesterase, B-glucanase, etc. Dosage: de 3 à 5 g/hl Lallzyme MMX. Temps de réaction: 2 à 6 semaines à ≥ 17 °C min; en cas de problèmes de filtration, prolonger le temps de réaction.

- fördert Stabilisierung von Weinstein, Eiweiss und Rotweinfarbe
 - mehr «Körper und Stoffigkeit» sind sensorische Vorteile der Mannoproteinfreisetzung.
- Dosierung 5 g/hl Lallzyme MMX.

Autres mesures de qualité:

- Libération des mannoprotéines
 - augmente la stabilité du tartre, des protéines et de la couleur
 - plus de corps et de volume sont les atouts sensoriels
- Dosage: 5 g/hl Lallzyme MMX.

Enzymeinsatz für Wein:



Unreifes Traubengut hat verschiedene Konsequenzen: Kerne bleiben oft grün und haften am Fruchtfleisch: reduzierte Saftausbeute, grüne Noten, wenig Aromatik. Bei forcierter Pressung Risiko von Adstringenz durch beschädigte Kerne bzw. zu starke Extraktion.

Die Enzymierung

Bei unreifem Traubengut kommt der Enzymierung erhöhte Bedeutung zu bei roten wie weissen Trauben. Durch die sehr spezifische Wirkung von pektolytischen Enzymen besteht kein Risiko der Extraktion von grünen Noten, auch bei Vorhandensein der Rappen. Diese positiven Eigenschaften weisen alle Enzyme Lallzyme von Lallemmand auf.

Weiss: Lallzym HC (1 g/hl) oder Lallzym C Max bei sehr schwierigen Bedingungen (1 g/hl). Wenn nötig, Gabe erhöhen. Der Pektinabbau muss vollständig erfolgt sein vor allfälliger Erwärmung, sonst riskiert man eine Erhöhung der Viskosität des Saftes und eine verminderte Klärfähigkeit.

Rot: Lallzym ExV (1 - 2 g/hl). Die Kaltmazeration mit Lallzym Cuvée Rouge bleibt dem sehr gesunden Traubengut vorbehalten.

L'enzymage pour les vins:

Le manque de maturité de certains raisins a plusieurs conséquences: Les pépins restent souvent verts et se détachent mal de la pulpe. Le rendement en jus est bas. Les jus ont une tendance à la verdeur, et sont peu aromatiques. L'astringence est à craindre si les triturations ou les extractions sont trop fortes.

L'enzymage

est d'autant plus important cette année en rouge comme en blanc, et il peut se faire dès la conquête de réception ou la pompe sous l'égrappoir. Remarque: les enzymes pektolytiques ayant des sites d'actions très spécifiques, il n'y a pas lieu de craindre l'extraction de caractère herbacé même en présence des rafles dans la presse, et avec des enzymes très purifiées comme toute la gamme Lallzym.

En blanc: Lallzym HC (1g/hl) ou Lallzym C Max si conditions très difficiles (1 g/hl). Si besoin augmenter les doses.

La dépectinisation doit être complète avant les éventuels traitements thermiques (chaud) sur les mouts. Dans le cas contraire, la viscosité peut augmenter, et rendre la clarification difficile.

En Rouge: Lallzym ExV 1 à 2 g/hl. La macération à froid avec Lallzym Cuvée Rouge, est à réserver aux raisins très sains.

69.319 Lallzyme™ C-MAX

LALLEMAND

Hochleistungsenzym für die Depektinisierung und Klärung von Trauben- und Apfelmösten (statisch oder mittels Flottation). Optimale Pektolyse durch die drei Pektinasen Polygalacturonase, Esterasepektin, Lysasepektin. Hauptvorteile von C-MAX sind: wirksam bei pektinreichen Mosten, schnelle Verflüssigung, wirksam bis auf 5 °C hinunter, sehr schnell, beschleunigte Hefesedimentation.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.319.25	250 g = 1 Dose/ boîte	84.00/p
	1.0 kg = 4 Dosen/ boîtes	79.00/p
	2.5 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	70.00/p
Dosage: 0.5 - 2 g/ hl		

Une enzyme haute performance pour la dépectinisation et clarification des mouts. Utilisation pour débouillage par FLOTTATION ou débouillage STATIQUE. Excellents résultats également sur jus de Pommes. Contient un niveau optimal des 3 principales pectinases contribuant à la pectolyse des mouts de fruits raisin, pommes: polygalacturonase, pectine esterase et pectine lysase. Les propriétés caractéristiques sont :

- efficacité sur mouts riches en pectines
- abaissement rapide de la viscosité
- efficacité à très basse températures (dès 5 °C)
- vitesse d'action
- amélioration du tassement des lies



69.316 Lallzyme™ MMX

LALLEMAND

Präparat aus Pektinase und β -Glucanase für zwei Hauptzwecke: **von Botrytis cinerea befallene Trauben:** Durch den hohen Glucananteil sind die Weine nur schlecht filtrierbar. Die perfekte Kombination von Pektinase und β -Glucanase in MMX ermöglicht den Abbau von Pektinen und Glucanen: die Weine sind in wenigen Wochen leichter filtrierbar. **Lagerung auf der Hefe:** Nach der Gärung werden die Verbindungen aus der Hefezellwand freigesetzt und während der Autolyse dem Wein abgegeben. Dies wird begünstigt durch traditionelle physikalische Verfahren ("batonnage" im Barrique) oder durch die Wirkung von Enzymen. Die β -Glucanase und die komplementären Aktivitäten in MMX wirken auf die Hefezellwand und beschleunigen die Abgabe von Polysacchariden an den Wein (Mannoproteine).

Art. No.		Preis/prix CHF
69.316.10	100 g = 1 Dose/ boîte	39.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	37.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	33.00/p
Dosage: 3 - 5 g/ hl		

Lallzyme MMX est un mélange spécifique de pectinases et de β -glucanases. MMX a deux applications principales: Infection des raisins par Botrytis cinerea. Dans ce cas, les vins présentent des difficultés de filtration. L'ajout de pectinases et de β -glucanases dans MMX dégrade les pectines et les glucanes, facilitant ainsi la filtration des vins traités après quelques semaines - Vieillesse sur lies: à l'issue de la fermentation alcoolique, les composants de la paroi cellulaire des levures sont libérés dans le vin lors du processus d'autolyse. Ce phénomène peut être amélioré par des techniques physiques (batonnage en barriques) ou par l'utilisation d'enzymes. Les β -glucanases et les actions complémentaires présentes dans les pectinases de MMX ont des actions spécifiques sur les parois cellulaires de la libération des polysaccharides des levures (mannoprotéines).



69.318 Lallzyme™ Cuvée Blanc

LALLEMAND

Spezielle Pektinase mit einer starken Glukosidase-Zusatzaktivität und schonenden Mazerations-Aktivitäten. Pektinase ergibt eine bessere Saftausbeute sowie bessere Mostklärung nach dem Pressen. Die konzentrierte Wirkung von β -Glukosidase steigert die aromatische Komplexität und Intensität und fördert das "mouthfeel" von Weissweinen. Auch in "sur lie" ausgebauten Weinen und nach 2-jähriger Lagerzeit bleiben diese geschmacklichen Vorteile erkennbar.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.318.10	100 g = 1 Dose/ boîte	27.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	26.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	23.00/p
Dosage: 2 g/ 100 kg		

Pectinases spécifiques concentrées et activité β glucosidase complémentaire. Spécialement adapté à la macération pelliculaire par ses faibles activités cellulases et hémicellulases. Facilite la clarification et l'extraction de précurseurs aromatiques, sans déviation aromatiques. 2 ans de stockage.



69.320 Lallzyme™ Cuvée Rouge

LALLEMAND

Optimiertes Verhältnis aus hochkonzentrierter Pektinase, Beta- Glukosidase und erwünschten Nebenaktivitäten. Fördert vor der Gärung (Macération Préfermentaire) schonend die Freisetzung von Polysacchariden und Aroma-Vorläufern aus der Beerenzellwand und ergibt so Rotwein mit erhöhter Ausprägung an roten Fruchtaromen und Mundfülle. In umfangreichen Tests wurde keine Abnahme der Farbe festgestellt.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.320.10	100 g = 1 Dose/ boîte	27.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	26.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	23.00/p
Dosage: 2 - 3 g/ hl		

Pectinases spécifiques concentrées et activité β glucosidase complémentaire. Spécialement adapté à la macération pelliculaire par ses faibles activités cellulases et hémicellulases. Facilite la clarification et l'extraction de précurseurs aromatiques, sans déviation aromatique. Favorise la rondeur et le fruit, formulation unique.



69.301 Lallzyme™ HC

LALLEMAND

LALLZYME HC hat eine konzentrierte Pektinase-Aktivität. Besonders angereichert sind die Aktivitäten von Polygalakturonase und von Pektin-Lyase, wodurch die Viskosität des Mostes schnell abnimmt. Der Anteil an Pektin-Esterase ist präzise kontrolliert, damit die Polygalakturonase aktiv bleibt und gleichzeitig die Methanolbildung im Most minimiert werden. HC ist optimal gereinigt (von Zimtsäureesterase, etc.) und frei von önologisch unerwünschten Nebenaktivitäten.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.301.10	100 g = 1 Dose/ boîte	25.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	24.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	21.00/p
Dosage: 0.5 - 1 g/ hl		

LALLZYME HC est une pectinase très concentrée. Elle est particulièrement concentrée en polygalacturonase et en pectine lyase autorisant une chute rapide de la turbidité et de la viscosité des jus. Le niveau en pectine estérase est contrôlé afin de limiter la formation de méthanol dans le moût.



69.317 Lallzyme™ EX-V

LALLEMAND

Neues Pektinasepräparat von Lallemmand. Durch die spezifische Wirkung auf Zellwand und Membran der Beeren erhöht EX-V die Extraktion von intrazellulären Polyphenolen aus roten Trauben: Daraus resultieren lang lagerfähige Weine. Durch Einsatz von EX-V entstehen strukturierte Rotweine mit tiefer und stabiler Farbe. Diese signifikante Erhöhung des Tanningehaltes ist langfristig stabil und erklärt die bessere Farbstabilität. Untersuchungen des Aromaprofils zeigen eine beachtliche Steigerung der Extraktion sortentypischer Aromen von Roteinsorten durch EX-V.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.317.10	100 g = 1 Dose/ boîte	22.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	21.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	18.00/p
Dosage: 2.0 g/ 100 kg		

Lallzyme EX-V est une nouvelle préparation de pectinase formulée par Lallemmand. En raison de son action spécifique sur les parois cellulaires et les membranes cellulaires, EX-V accroît l'extraction du contenu polyphénolique intracellulaire des raisins rouges, permettant l'élaboration de vins destinés à un long vieillissement, charpentés et avec une couleur profonde et stable. L'augmentation très importante du contenu tannique explique l'amélioration de la stabilité de la couleur. Les analyses des profils aromatiques indiquent un impact important d'EX-V sur l'extraction des précurseurs d'arômes variétaux dans les Grenache et Cabernet sauvignon. Ces précurseurs sont par la suite révélés au cours de la fermentation alcoolique.





69.304.10 Natuzym® WMMG

Pektolytisches Enzym für die Wein- und Traubensaftbereitung sowie für Apfelsaft. Anwendung wie Ultrazym 100 G.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.304.10	100 g = 1 Dose/ boîte	25.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	22.20/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/ carton	19.30/p
Dosage: 1 - 4 g/ hl		

Enzyme pectolytique pour la production de jus de raisins, jus de pommes ou de vin. Application comme Ultrazym 100 G.



Schliessmann



69.390 Natuzym DP+

Hochaktive, pektolytische Enzyme in flüssiger Form, für die effektive Klärung von Kernobst und Traubensäften. Erleichterung der Sedimentation und Filtration. Dosierung: Apfel 2 - 4 g/hl, Birne 3 - 6 g/hl. Einwirkdauer und -temperatur 1 - 2 h bei 55 - 60 °C. Haltbarkeit: original verschlossen 1 Jahr, Anbruch ca. 3 Monate. Lagerung: 0 - 10 °C

Art. No.		Preis/prix CHF
69.390.01	1 l = 1 Flasche/ bouteille	49.30/p
	6 l = 6 Flaschen = 1 Karton/ carton	44.70/p
	12 l = 12 Flaschen = 2 Karton/cartons	37.00/p
Dosage: s. Text / voir le texte		

Enzymes pectolytiques très actifs, sous forme liquide. Bien adapté pour la clarification effective de fruits à pépin et de moûts de raisin. Facilite la sédimentation et la filtration.

Dosage (g / hl):

pomme: 2 à 4 g

poire: 3 à 6 g

Temps de réaction et température de réaction:

1 à 2 heures à 55 à 60 °C

Schliessmann



Schliessmann



69.319 Lallzyme™ C-MAX

Hochleistungsenzym für die Depektinisierung und Klärung von Trauben- und Apfelmösten (statisch oder mittels Flottation). Optimale Pektolyse durch die drei Pektinasen Polygalacturonase, Esterasepektin, Lysasepektin. Hauptvorteile von C-MAX sind:

wirksam bei pektinreichen Mosten, schnelle Verflüssigung, wirksam bis auf 5 °C hinunter, sehr schnell, beschleunigte Hefesedimentation.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.319.25	250 g = 1 Dose/ boîte	84.00/p
	1.0 kg = 4 Dosen/ boîtes	79.00/p
	2.5 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	70.00/p
Dosage: 0.5 - 2 g/ hl		

Une enzyme haute performance pour la dépectinisation et clarification des mouts. Utilisation pour débourrage par FLOTTATION ou débourrage STATIQUE. Excellents résultats également sur jus de Pommes. Contient un niveau optimal des 3 principales pectinases contribuant à la pectolyse des moûts de fruits raisin, pommes: polygalacturonase, pectine esterase et pectine lysase. Les propriétés caractéristiques sont :

- efficacité sur moûts riches en pectines
- abaissement rapide de la viscosité
- efficacité à très basse températures (dès 5 °C)
- vitesse d'action
- amélioration du tassement des lies



69.301 Lallzyme™ HC

LALLZYME HC hat eine konzentrierte Pektinase-Aktivität. Besonders angereichert sind die Aktivitäten von Polygalacturonase und von Pektin-Lyase, wodurch die Viskosität des Mostes schnell abnimmt. Der Anteil an Pektin-Esterase ist präzise kontrolliert, damit die Polygalacturonase aktiv bleibt und gleichzeitig die Methanolbildung im Most minimiert werden. HC ist optimal gereinigt (von Zimtsäureesterase, etc.) und frei von önologisch unerwünschten Nebenaktivitäten.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.301.10	100 g = 1 Dose/ boîte	25.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	24.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	21.00/p
Dosage: 0.5 - 1 g/ hl		

LALLZYME HC est une pectinase très concentrée. Elle est particulièrement concentrée en polygalacturonase et en pectine lyase autorisant une chute rapide de la turbidité et de la viscosité des jus. Le niveau en pectine esterase est contrôlé afin de limiter la formation de méthanol dans le moût.



LALLEMAND



Brennerei-Enzyme siehe Seite 52

enzymes pour la distillation voir page 52

ENZYME: Einwegverpackungen. Anleitung beachten! Keine Publikumsprodukte; Haltbarkeit: gut verschlossen und kühl gelagert, nicht der Sonne ausgesetzt. Ohne Angabe 1 Jahr/im Kühlschrank 2 Jahre. Für grössere Mengen bitte Angebot verlangen. Kein Staub einatmen (Allergiegefahr).



ENZYMES: Emballages perdus. Suivez les instructions! Produits non destinés au public; stockage: dans l'emballage d'origine, bien fermé; à garder en lieu frais, ne pas exposer au soleil. Sans indication spéciale 12 mois (au frigo 2 ans). Veuillez demander notre offre pour des quantités supérieures. Ne pas inhaler la poussière (danger de réaction allergique).



Behandlungsmittel *Produits de traitement*

Preise

pro angegebene Einheit, sonst pro Packung/Flasche. Für grössere Mengen bitte Angebot verlangen.

Lagerung

kühl, trocken und vor Fremdgeruch geschützt. Ohne Angabe unbeschränkt haltbar

Anleitung

sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden. Gefahrensymbole und H/P-Sätze beachten. **Siehe Seite 63**

allergene Behandlungsmittel

Behandlungsmittel auf Ei- oder Milchbasis sind kennzeichnungspflichtig. Wir deklarieren diese Artikel mit den nebenstehenden Symbolen:

Rücknahme

Behandlungsmittel und Verbrauchsmaterial, für welche wir kontrollierte Lagerbedingungen sicherstellen müssen, können wir nicht zurücknehmen.



Prix

par unité indiquée, autrement par paquet/bouteille. Veuillez demander notre offre pour des quantités supérieures.

Stockage

dans un endroit sec et frais, à l'abri d'odeurs étrangères. Illimité sans autre indication.

Mode d'emploi

utilisation des produits uniquement selon le mode d'emploi. Dangers: respectez les symboles et les phrases H et P. **Voir page 63**

Produits de traitement allergènes

Les produits de traitement à base d'oeuf ou de lait sont soumis à l'obligation de marquage. Nous marquons ces articles par les symboles ci-contre:

Retour de marchandise

Nous assurons des conditions parfaites de stockage pour les produits de traitement et de consommation. Une fois livrés, nous ne pouvons pas accepter de retour.



Max Hiltl
(d-e)
ing. oen. Geisenheim
Verkauf Deutschweiz
044 806 80 80



Xavier Grivel
(f-i-e)
ing. oen. ENSAIA-ENSAM
conseiller technique
Romandie, Valais,
079 590 26 71



Michael Weingartner
(i-d)
viticoltore, consulente
per la Svizzera Italiana
6999 Astano
079 666 50 84



Mostbehandlung

Traitement du moût

69.428 Seporit PORE-TEC

Speziell granulierter Mostbentonit für die reintonige Vergärung und schonende Vorab-Eiweissstabilisierung im Moststadium.

Zweck: Entfernung gärstörender Mostinhaltsstoffe. Dosierung: 100 - 200 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.428.05	5 kg = 5 Packungen/ paquets	3.30/kg
69.428.20	20 kg = 1 Sack/ sac	2.55/kg

Seporit PORE-TEC

Une bentonite granulée pour moûts; pour fermentation franche. **But du traitement:** Fermentation propre et stabilisation protéique précoce dans le moût. Dosage: 100 à 200 g/hl.



69.414 Mostgelatine CF

Flüssiges Kombinationsprodukt aus Gelatine und PVPP zur vorbeugenden Maische- und Mostbehandlung. Reduzierung der Gesamtpolyphenole; unterstützt Sedimentation. Frühzeitige Gerbstoffkorrektur.

Zweck: Reduktion störender Polyphenol- und Catechingehalte für reintonige Jungweine. Neigung zu UTA kann verringert werden. Dosierung: 50 - 200 ml/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.414.01	1 kg = 1 Flasche/flacon	7.50/kg
	10 kg = 10 Flaschen/flacons	7.30/kg
69.414.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	5.25/kg

Mostgelatine CF

Produit liquide (gélatine et PVPP) pour l'élimination anticipée de polyphénols négatifs dans les vendanges et les moûts. Favorise la sédimentation. Particulièrement judicieuse pour les vendanges chargées de hautes quantités de composés tanniques.

But du traitement: Réduction des polyphénols et des catéchines. Assure la clareté des vins jeunes. Réduction de la tendance d'apparition de notes de vieillissement atypique. Dosage: 50 à 200 ml/hl.



CF = kaseinfrei - ne contient pas de caséine

69.438 MostRein® PORE-TEC

MostRein PORE-TEC ist ein Bentonit-Aktivkohle-Granulat zur Erzeugung reintoniger Weine aus geschädigtem Lesegut. Durch die Direktzugabe wird eine zeitsparende Arbeitsweise während der Herbstphase ermöglicht. Für optimale Wirkung vorzugsweise in der 3 - 5-fachen Wassermenge einrühren und kurz quellen lassen.

Zweck: Intensive und selektive Adsorption von Eiweiss, Störstoffen, Fäulnesanteilen und Spritzmittelrückstände. Dosierung: 150 - 250 g/hl (bei Bedarf mehr).

Art. No.		Preis/prix CHF
69.438.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	3.65/kg
69.438.20	20 kg = 1 Sack/ sac	2.55/kg

MostRein® PORE-TEC

Produit combiné pour le débouillage à base de bentonite, gélatine et charbon actif pour éliminer les pesticides et autres matières qui dérangent (UTA à cause du vieillissement) dans le moût. **But du traitement:** Empêche la formation future des «off-flavours», comme l'odeur de Bock.

Dose : 100 g / 100 litres de moût à ajouter dans 3 à 5 x son volume d'eau. Après une courte période de gonflement, ajouter au moût et bien mélanger. Le MostRein précipité peut, selon votre choix, être enlevé avant ou après la fermentation alcoolique.



69.111.50 Gaïa™

Siehe Seite 21.

Natürliches mikrobielles Risikomanagement vor der Gärung ohne SO₂!



Gaïa™

voir page 21.

Contrôle des flores microbiennes sans SO₂!



69.439 Reskue™

Hefezellwandprodukt für vitale Adsorption gärungshemmender Stoffe.
- Adsorption von mittelketigen Fettsäuren und Gärungshemmstoffen
- Adsorption von Rückständen aus Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Insektizide, Herbizide)
- Reduzierung phenolischer Substanzen
Präventiv zur Unterstützung der Gärung: 10 - 30 g/hl
kurativ zur Beseitigung der Gärstockung: 40 g/hl
Weitere Informationen siehe Datenblatt.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.439.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	53.60/kg

Reskue™

LALLEMAND

Une nouvelle écorce de levure oenologique sélectionnée pour absorber les inhibiteurs de la fermentation:
- Adsorption des acides gras à chaînes courte et moyenne (AGCCM) et des composés toxiques inhibiteurs qui affectent la viabilité des levures et l'activité fermentaire
- Les résidus de produits phytosanitaires (fongicides, herbicides, insecticides)
- Réduction de composants phénoliques
Application préventive pour soutenir la fermentation: 10 à 30 g/hl
Application curative pour l'élimination des arrêts de fermentation: 40 g/hl. Ultérieures informations: voir fiche technique.



69.415 OenoPur

Pulverprodukt zur vorbeugenden Mostbehandlung. Aus Cellulose, PVPP, Gelatine und einem mineralischen Adsorber. Leicht dispergierbar zur direkten Anwendung. **Zweck:** Entfernt überschüssige und sich im Wein negativ auswirkende Polyphenole bereits im Vorweinstadium. Einsatz im Most oder in der Maische. Verringerung von störender Bitternis und Adstringenz. Dosierung: 30 - 100 g/hl.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.415.05 5 kg = 1 Sack/ sac	21.05/kg
69.415.10 10 kg = 1 Sack/ sac	19.70/kg

OenoPur

ERBSLÖH

Poudre pour le traitement préventif des moûts. Se composant de cellulose, de PVPP, de gélatine et d'un adsorbant minéral, l'OenoPur se disperse facilement et peut être appliqué directement. **But du traitement:** Elimine au stade de moûts les composés phénoliques en trop grande quantité. Evite la formation d'un caractère amer et astringent dérangeant. Dosage: 30 à 100 ml/hl.



69.433 FermoBent® PORE-TEC

FermoBent®PORE-TEC ist ein sehr locker granulierter, extrem eisenarmer und hochwirksamer Bentonit zur Mostbehandlung. Er kann während der Gärung im Most verbleiben und wird nach Ende der Gärung mit dem Hefetrub abgetrennt. Durch die Direktzugabe wird eine zeitsparende Arbeitsweise während der Herbstphase ermöglicht.

Zweck: Frühzeitige und nachhaltige Eiweissstabilisierung im Moststadium. Gute Entfernung von gärehemmenden Mostinhaltsstoffen. Trubabtrennung gemeinsam mit dem Hefetrub. Dosierung: 50 - 200 g/hl. Anleitung beachten.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.433.20 20 kg = 1 Sack/ sac	2.35/kg
100 kg	2.20/kg

FermoBent® PORE-TEC

ERBSLÖH

Une bentonite granulée, à très faible teneur en fer et à haut pouvoir stabilisant destinée au traitement des moûts. Incorporée dans le moût après débouillage, FermoBent®PORE-TEC agit tout au long de la fermentation pour être ensuite, une fois celle-ci achevée, éliminée avec les lies. Ce mode d'application assure ainsi une efficacité maximale et génère un gain de temps important en période de vendanges.

But du traitement: FermoBent®PORE-TEC permet une déprotéinisation précoce et durable dans le moût. Elle favorise aussi la fermentation alcoolique en augmentant la surface interne et en adsorbant certains composés préjudiciables vis-à-vis des levures. Dosage: 50 à 200 g/hl.



Entsäuerung

69.406 Neoanticid

E 170; Erbslöh; CaCO₃. Ein speziell für die Doppelsalz-Entsäuerung ausgesuchter Kalk. Gefälltes, chemisch reines Calciumcarbonat. **Zweck:** Doppelsalzent-säuerung von Most / Jungwein zur gleichzeitigen Reduzierung von Äpfel- und Weinsäure.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.406.01 1 kg = 1 Karton/carton	6.75/kg
69.406.05 5 kg = 1 Karton/carton	5.95/kg
69.406.25 25 kg = 1 Sack/sac	4.70/kg
Dosage: 67 g/ hl je 1 g Entsäuerung / désacidification	

Neoanticid

ERBSLÖH

E 170; Erbslöh; CaCO₃. Carbonate de calcium précipité et chimiquement pur, très réactif, sélectionné pour la désacidification des sels doubles. **But du traitement:** Désacidification par sels doubles de moût/ vin jeune, réduction d'acide malique et tartrique simultanément.



69.404 Kaliumhydrogenkarbonat

Art. No.	Preis/prix CHF
69.404.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	6.60/kg
69.404.05 5 kg = 1 Packung/ paquet	5.15/kg
69.404.25 25 kg = 1 Sack/ sac	3.70/kg
100 kg	3.50/kg

Bicarbonate de potassium

ERBSLÖH

E 501 II; KHCO₃; Entsäuerungsmittel (zur Feinentsäuerung)
Dosierung: 67 g/hl je 1 g Entsäuerung
E 501 II; KHCO₃; produit désacidifiant (désacidification fine)
Dosage: 67 g/hl par 1 g de désacidification



69.403 Kalziumkarbonat

Art. No.	Preis/prix CHF
69.403.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	4.80/kg
69.403.05 5 kg = 1 Packung/ paquet	2.70/kg
69.403.25 25 kg = 1 Sack/ sac	1.15/kg
100 kg	1.00/kg
250 kg	0.95/kg

Carbonate de chaux

E 170; CaCO₃; Entsäuerungskalk
Dosierung: 67 g/hl je 1 g Entsäuerung
E 170; CaCO₃; produit désacidifiant
Dosage: 67 g/hl par 1 g de désacidification
Grössere Mengen: bitte Angebot verlangen
Quantités plus importantes: demandez votre offre, svp.



69.416 Malicid

Erbslöh. Malicid ist eine Homogenmischung aus selektiv fraktionierter L(+) Weinsäure E334 und Spezial - Doppelsalzkalk E170. **Zweck:** Malicid wird innerhalb der erweiterten Doppelsalz-Entsäuerung ergänzend und zusätzlich zu Neoanticid eingesetzt. Wichtig ist: die Entsäuerung wird dadurch unabhängig vom jeweils vorhandenen natürlichen Weinsäuregehalt der Moste und Weine. Anwendung gemäss Anleitung.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.416.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	22.90/kg

Malicid

ERBSLÖH

Erbslöh. Malicid est une composition homogène d'acide L(+) tartrique E334 sélectivement fractionné et de sel double de calcium E170. **But du traitement:** Malicid est un auxiliaire technologique destiné à compléter la désacidification au sel double. Malicid est utilisé en complément d'une désacidification avec Neoanticid. La désacidification est donc indépendante des teneurs d'acide tartrique naturelles dans le moût et dans le vin. Utilisation selon ordonnance.



69.425 NaCalit® PORE-TEC

Granulierter Na-Ca-Bentonit für höchste Qualitätsansprüche in der Getränketechnologie. Granuliert nach der PORE-TECHnologie.

Zweck: Beste Flockungs-, Adsorptions und Klärwirkung. Auch bei Problemfällen effektiv.
Dosierung: 50 - 150 g/hl.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.425.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	4.55/kg
69.425.20 20 kg = 1 Sack/ sac	2.00/kg

La bentonite calco-sodique granulée pour les exigences qualitatives les plus élevées dans la technologie de boisson. Procédé de granulation PORE-TECHnologie.

But du traitement: Effets de floculation, adsorption et clarification les meilleurs. Efficace aussi en cas de problèmes.
Dosage: 50 à 150 g/hl.



70.514 Bentotest

Schnellmethode zur Ermittlung des Bentonitbedarfs bei der Bentonit-schönung von Weinen und Säften. Inkl. Zubehör (*).
Haltbarkeit: 2 Jahre

Art. No.	Preis/prix CHF
70.514 Bentotest*	178.00
Zubehör:	Accessoires:
70.514.20 -> 250 ml Lösung 1% für Rotwein*	-> 250ml Sol. 1% vin rouge* 36.00
70.514.21* -> 250 ml Lösung 1% für Weisswein* (nur Camionversand zugelassen!)	-> 250ml Sol. 1% vin blanc* 33.00 (expédition uniquement par camion!)

Bentotest

Méthode rapide pour la détermination du besoin de bentonite lors du collage des vins et jus.
Accessoires inclus (*). Stockage accessoires: 2 ans.



69.429 LiquiGel Flot

Speziell für die Flotation von Traubenmost entwickelte Flüssiggelatine. Ähnliche funktionelle Eigenschaften wie hochbloomige Pulvergelatinen.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.429.10 10 kg = 1 Kanister/bidon	5.40/kg
Dosage: 30 - 50 ml/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

LiquiGel Flot

Gélatine liquide développée spécialement pour le procédé de flottation des moûts de raisin. Présente des propriétés comparables aux gélamines en poudre.



69.435 FloraClair

FloraClair wird zur Klärung und Harmonisierung eingesetzt. Ist kasein-frei und nicht allergen. FloraClair ist auf Basis eines Pflanzenproteins aus genetisch nicht veränderten Erbsen hergestellt.

Zweck: Most: Als Gelatineersatz zur Klärung. Im Weiss- und Rosémost adsorbiert FloraClair selektiv Gelb und Brauntöne und dient zur Farbauffrischung. Jungwein: Zur Klärung im Weiss- und Roséwein in Kombination mit saurem Kieselsol (Blankasit Art. Nr. 69.417). Bei Klärung von Rotwein kann FloraClair abhängig vom Gerbstoffgehalt auch als Einzelkomponente eingesetzt werden. Neben Klärung erfolgt eine Harmonisierung der Gerbstoffstruktur.
Dosage 20 g/hl (max 40 g/hl).

Art. No.	Preis/prix CHF
69.435.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	19.80/kg
Dosage: 5 - 20 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

FloraClair

FloraClair est un produit de collage pour la clarification et l'harmonisation en bouche. Ce produit est non allergène et sans caséine. FloraClair est composé d'une protéine issue de pois non modifié génétiquement.

But du traitement: Vins nouveaux: pour la clarification de vin blanc ou rosé en combinaison avec du sol de silice acide (Blankasit no. d'art. 69.417). Pour la clarification de vin rouge FloraClair peut être utilisé, en fonction de la teneur en tannin, sans l'ajout du sol de silice acide.
En plus de la clarification FloraClair apporte une harmonisation de la structure des tannins. Dosage: 20 g/hl (max 40 g/hl).



69.412 Gelatine für Flotation GELA Flott

Pulver; Spezialgelatine (190 - 200 Bloom) für das Flotationsverfahren. Reine Gelatine aus Schweineschwarte. Reagiert mit negativ geladenen Mostinhaltsstoffen wie Gerbstoffen. Warmlöslich, bildet festen Trubkuchen, unter dem der Most gut abgezogen werden kann. Anwendung: Ermittelte Gelatinemenge in etwas kaltes Wasser einrühren und 10 Min. quellen lassen. Dann in der 5-fachen Menge heisses Wasser lösen. Langsam dem Most zudosieren und auf gründliche Durchmischung achten. Haltbarkeit: 3 Jahre, geruchsfrei, kühl, trocken.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.412.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	24.05
69.412.25 25 kg = 1 Sack/ sac	19.50/kg
Dosage: 2 - 10 g/ hl, abhängig vom Gerbstoffgehalt selon la teneur en tannins	

Gélatine pour la flottation

En poudre; extrêmement soluble, clarification rapide et propre; 190 à 200 Bloom pour la flottation. Laisser gonfler la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min. Dissoudre ensuite la gélatine (1) dans de l'eau (5) par échauffement à 60°C.
Stockage: 3 ans



69.423 IsingClair- Hausenpaste

Mit SO₂ stabilisiertes Hausenblasen-Gel (2 %) ohne den Nachteil schlechter Löslichkeit. **Zweck:** Schonender Schönungeffekt in Getränken mit hohem kolloidalem Trubstoffgehalt (nach Maischeerhitzung, Mostpasteurisierung und in extraktreichen Weinen). Bewährt auch für niedrige Weintemperaturen, stockende Blauschönungen und Schönung von gerbstoffarmen Weinen. Gute Farbpolitur für Rotweine.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.423.01 1 kg = 1 Flasche/bouteille	11.75/kg
gemäss Anleitung / selon instruction	

IsingClair- Hausenpaste

IsingClair-Hausenpaste est un gel contenant 2% d'ichtyocolle stabilisé avec du SO₂. Produit très efficace, sans qu'il soit nécessaire de procéder aux opérations fastidieuses de mise en solution. **But du traitement:** Collage très doux avec présence de dépôts colloïdaux en quantités importantes. C'est le cas des vins dont les marcs ont été chauffés, des vins à base de moût pasteurisé et des vins riches en extraits. Insensibilité aux basses températures du vin. Se distingue dans les cas où les collages bleus se déposent mal ou pour le collage de vins pauvres en substances tanniques. Dans les vins rouges, on obtient un affinement de couleur.



69.424 ErbiGel®

Reine, tierische Speisegelatine für Saft, Wein und andere Getränke. 90 - 100 Bloom. **Zweck:** Gerbstoff- und Polyphenolminderung zur Stabilisierung von Kolloidaltrübungen. Klärschönung in Verbindung mit Kieselsol.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.424.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	13.75/kg
Dosage: 5 - 10 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

ErbGel®

Gélatine pure d'origine animale, destinée au traitement des jus, des vins et autres boissons. 90 à 100 Bloom. **But du traitement:** Réduction de la teneur en tanins et en polyphénols. Stabilisation des troubles colloïdaux. Pour la clarification en combinaison avec du sol de silice.



69.426 ErbiGel® liquid

20%ige, sauer aufgeschlossene, flüssige Speisegelatine. **Zweck:** Klärung von Wein, Fruchtw Wein und anderen Getränken. Die mögliche Direktzugabe bedeutet eine wesentliche Anwendungserleichterung. (Gelita Klar ist bei gleicher Zusammensetzung in ErbiGel Liquid umbenannt worden!)

Art. No.	Preis/prix CHF
69.426.01 1 kg = 1 Flasche/bouteille	9.30/kg
69.426.10 10 kg = 1 Kanister/bidon	6.40/kg
Dosage: 30 - 50 ml / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

ErbilGel® liquid

Gélatine liquide à 20 %, dégradée enzymatiquement.

But du traitement: Ce produit a été élaboré pour la clarification des vins, des jus de fruits et autres boissons. Traitement facile par ensemencement direct.

(ErbilGel Liquid est identique au produit précédent Gelita Klar).

**69.419 VinoGel® CF**

Flüssiges Gelatine-Klärmittel kombiniert mit hochmolekularem Kollagen aus der Hausenblase mit guter Gerbstoffreduzierung. Direkt einsetzbar. **Zweck:** Flüssiges Klär- und Adsorptionsmittel mit hoher Tanninaffinität. Geschmacksabrundung; bessere Filtrierbarkeit.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.419.01 1 kg = 1 Flasche/bouteille	12.25/kg
69.419.25 25 kg = 1 Kanister/bidon	8.25/kg
Dosage: 15 - 150 ml / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

VinoGel® CF

Produit liquide de collage se composant de gélatine et de collagène d'ichtyocolle. Haute réactivité vis-à-vis de tanins indésirables.

But du traitement: auxiliaire de clarification d'une haute affinité aux tanins. Réduction des composés oxydables d'origine phénoliques. Améliore la filtrabilité.

**69.417 Blankasit®**

Sehr wirksames, saures, milchig weisses Spezialkieselöl. Natürliches Produkt (kann zu Agglomeration neigen). **Zweck:** Klärung in Verbindung mit einem eiweisshaltigen Behandlungsmittel von Wein und anderen Getränken. Erleichterung der Filtrationsfähigkeit.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.417.01 1 kg = 1 Flasche/bouteille	6.35/kg
69.417.10 10 kg = 1 Kanister/bidon	4.45/kg
69.417.25 25 kg = 1 Kanister/bidon	4.25/kg
Dosage: 50 - 100 ml / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Blankasit®

Sol de silice acide d'apparence laiteuse. On obtient, avec peu de produit, un résultat sûr et efficace. Produit naturel qui peut agglomérer par intermittence.

But du traitement: L'addition d'un agent clarifiant contenant de l'albumine à Blankasit® permet de clarifier les vins, les jus de fruits et autres boissons de manière efficace. Facilite les opérations de filtration.

**Sensorik, Stabilisierung****69.440 Sensovin**

Effizientes Schönungsmittel für die einwandfreie Sensorik im modernen Weinausbau.

Zweck: Behandelte Weiss-, Rot- und Roséweine können ihre harmonisierten Aromastoffe voll und dauerhaft entfalten.

Dosage 5 - 60 g / hl, je nach Anwendung.

Weiter Details siehe Datenblatt.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.440.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	39.50/kg
Dosage: 1 - 5 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Sensoriel, stabilisation**Sensovin**

Produit de collage pour les vins modernes. SensoVin mène à des vins harmonieux avec des arômes ronds.

But de traitement: Pour les vins blancs, rosés et rouges. Les vins traités peuvent montrer toutes les nuances de leurs arômes et le bouquet peut se déployer d'une manière permanente. **Dosage 5 - 60 g / hl** selon le but du traitement. (préventif: 5 à 10 g / hl, goûts légers à corriger: 5 à 10 g/hl, vins oxydatifs: 10 à 40 g / hl, goût de vieillissement: 20 à 50 g / hl, odeur piquante: 25 à 60 g / hl, brunissement: 20 à 60 g / hl)

Le vin est à laisser maximum 2 jours sur la lie après l'apport du produit SensoVin. Vous trouvez des indications supplémentaires dans la fiche technique.

**69.668 Metavin® Opti**

Erbilöl; E353. Veresterte Metaweinsäure. Veresterungsgrad: 42. **Zweck:** Langfristige Verhinderung von Weinstein- (Kaliumhydrogen-tratrat) und Calciumtartrat-Ausscheidungen.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.668.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	16.95/kg
Dosage: max. 10 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Metavin® Opti

Erbilöl; E353; acide métatartrique polymérisé. Indice d'estérification 42.

But du traitement: retarde l'apparition des dépôts cristallins de tartre (hydrogénotartrate de potassium) et tartrate de calcium à long terme. On peut combiner avec un ajout de Gomme arabique 69.639 pour une meilleure efficacité.

**69.669 VinoStab®**

Erbilöl; Vinostab ist eine speziell ausgewählte Na - Carboxymethyl-cellulose (CMC). Durch die spezielle Herstellungsweise und die optimale Qualität können die Filtrationseigenschaften der behandelten Weine bei gleichzeitig bester Stabilitätswirkung optimiert werden.

Zweck: Vermeidung von Weinstein - Kristallausscheidungen (Kaliumhydrogentartrat). Dosage: 75 - 130 ml / hl gemäss Anleitung.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.669.05 5 kg = 1 Packung/paquet	4.10/kg
69.669.25 25 kg = 1 Packung/paquet	3.45/kg

VinoStab®

Erbilöl; Vinostab est une solution de carboxyméthyl-cellulose sodique (CMC) ou gomme de cellulose. Un programme de sélection et une qualité optimale conjuguant un haut pouvoir stabilisant tartrique, une bonne filtrabilité et une neutralité gustative.

But du traitement: Prévenir la formation de cristaux de bitartrate de potassium dans les vins. Dosage: 75 - 130 ml / hl selon instruction

**69.667 MetaGum®**

Hochveresterte Metaweinsäure und Gummi arabicum.

Zweck: langfristige Kristallstabilisierung der Weine. Auch für höhere Weinlagertemperaturen. Erhöhung der Farbstabilität bei Rotweinen.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.667.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	22.80/kg
Dosage: max. 10 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction	

MetaGum®

Acide métatartrique et gomme arabique.

But du traitement: Permet de retarder durablement les précipitations cristallines du vin telles que le tartre. Meilleure stabilité cristalline du vin lors du stockage à températures plus élevées. Amélioration des caractéristiques organoleptiques. Participe à l'augmentation de la stabilité de la couleur (vins rouges).



69.420 Gerbinol® CF

Pulverförmiges Gerbstoffadsorbens. Basiert auf verschiedenen Gelatinen, Silikaten und Hausenblase. **Zweck:** Glättet Unebenheiten, rauhe Noten und Unreinheiten. Mildert bzw. beseitigt auch Fremdtöne.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.420.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	57.60/p
Dosage: 5 - 50 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Gerbinol® CF

Produit adsorbant de tanins indésirables. Se composant de différents gélatines, silicates et d'ichtyocolle. **But du traitement:** Atténue les notes végétales, les déviations organoleptiques liées aux tanins et les sensations âpres. Adoucit aussi les faux-goûts.



69.638 Gummi arabicum HydroGum

E414. Geruchsneutrales, flüssiges Gummi arabicum stabilisiert mit SO₂ und Zitronensäure.

Zweck: Unterstützt die Verhinderung von Schwermetalltrübungen und Kristallausscheidungen. Dosierung: 4 - 10 cl/hl. Anleitung beachten.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.638.01 1 kg = 1 Flasche / bouteille	7.90/kg
69.638.10 10 kg = 1 Kanister / bidon	6.30/kg

Gomme arabique HydroGum

E414. HydroGum est une gomme arabique liquide de haute qualité spécialement préparée. HydroGum possède une odeur neutre et est stabilisé à l'aide de SO₂ et de l'acide citrique.

But: Aide à éviter l'apparition de troubles métalliques et la formation de cristaux.

Dosage: 4 à 10 cl/hl. Respectez le mode d'emploi.



69.512 Granucol®

Pelletierte, pflanzliche Aktivkohle mit hoher Adsorptionsfähigkeit.

Zweck:

GE: Adsorption unerwünschter Geschmacks- oder Geruchsstoffe;

FA: Beseitigung von ins rötliche gehenden Farbveränderungen durch Bräunungsreaktionen.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.512.01 Granucol GE 1 kg: 1 Beutel/sachet	15.20/kg
69.511.01 Granucol FA 1 kg: 1 Beutel/sachet	15.20/kg
Dosage: 10 - 100 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Granucol®

Granulés de charbon activé d'origine végétale. Capacité spécifique d'adsorption.

But du traitement:

GE: adsorption d'odeurs et de faux-goûts indésirables;

FA: élimination des teintes rougeâtres ou de brunissement.



69.430 Polyclar V

E 1202; Pulverförmiges Polymer (Kunststoff, PVPP als Klär- und Stabilisierungsmittel für Wein). PVPP entfernt Oxydationsaromen und bittere Aromakomponenten. **Zweck:** Adsorption von Polyphenol-Komponenten, Entfernung von gerbstoff- bzw. oxydationsverursachten Geschmacksstörungen, Max. Dosierung s. Bewilligung BAG.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.430.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	47.75/kg
69.430.20 20 kg = 1 Packung/ paquet	35.85/kg
Dosage: 30 - 100 g/ hl	

Polyclar V

E 1202; Polymère pulvérulent absorbe une partie des composés phénoliques et des substances responsables de l'amertume. **But du traitement:** Adsorption sélective des polyphénols et plus particulièrement des anthocyanes, suppression des défauts de goût dus à des tanins désagréables, éclaircissement des vins, ce qui rend la robe plus pâle; amélioration du goût des vins oxydés ou vieux, rafraîchissement des vins de base pour les mousseux. Dosage max. selon le OFSP.



69.422 Degustin®

Körniges Spezialprodukt aus vernetztem Siliciumdioxid mit Montmorillonit-Faktoren.

Zweck: Gerbstoffadsorption, Entfernung gerbstoffbedingter Geruchs- und Geschmacksfehler, Vermeidung/Verminderung eines vorzeitigen Alterungstons. Oxidationsschutz, bessere Filtrierbarkeit.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.422.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	38.95/kg
Dosage: 5 - 50 ml/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

Degustin®

Produit spécial se composant de silicium réticulé, présentant des propriétés intégrées de montmorillonite. **But du traitement:** Adsorption des tanins et pour obtenir un très bon équilibre du goût. Protection efficace contre l'oxydation. Facilite la filtration.



69.421 HarmoVin® CF

Pulverförmiges Compound aus Gelatine, PVPP und Silikaten.

Zweck: Zur Weinharmonisierung; farb- und aromascho-nend.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.421.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	42.70/kg
Dosage: 10 - 80 ml/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

HarmoVin® CF

Compound en poudre se composant de gélatine, PVPP et silicates. **But du traitement:** Pour l'harmonisation des vins sans être agressif vis-à-vis de la couleur et des arômes. Utilisation après essais préalables.



69.508 Kupfersulfat rein

CuSO₄; gegen beginnenden, leichten Bockser bei Jungweinen im BSA. Dosierung: max 1 g/hl.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.508.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	39.50/kg
69.508.05 5 kg = 1 Packung/ paquet	31.60/kg

Sulfate de cuivre pur

CuSO₄; contre un léger goût bock débutant dans les vins jeunes. Dosage: max. 1 g/hl.



69.516 Kupfersulfatlösung 10%

CuSO₄ 5 H₂O; Fertiglösung für Bockserbehandlung; nur geeignet für trübe, unfiltrierte Getränke. Dosierung (nach Vorversuch): 0.1 - 0.5 ml/hl.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.516.01 1 l = 1 Flasche/ bouteille	50.10/l

Solution de sulfate de cuivre 10%

CuSO₄ 5 H₂O; pour le traitement du goût de bock; seulement pour boissons troubles non filtrées. Dosage (après essai préalable): 0.1 à 0.5 ml/hl.



69.517 Kupfersulfatlösung 1%

CuSO₄ 5 H₂O; Fertiglösung für Bockserbehandlung von kleineren Mengen; nur geeignet für trübe, unfiltrierte Getränke. Dosierung (nach Vorversuch): 1 - 5 ml/hl.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.517.01 1 l = 1 Flasche/ bouteille	31.95/l

Solution de sulfate de cuivre 1%

CuSO₄ 5 H₂O; pour le traitement de petites quantités avec goût de bock; seulement pour boissons troubles non filtrées. Dosage (après essai préalable): 1 à 5 ml/hl.



69.601 Ascorbinsäure L / acide ascorbique L

E 300; Vitamin C; starkes Reduktionsmittel. Oxydationsschutz: vorbeugende Wirkung gegen UTA. Erhält die Frische Ihrer Getränke. Bei der SO₂-Analyse berücksichtigen! Dosierung: 50 - 80 mg/l.
E 300; Vitamine C; un allié puissant contre l'oxydation et pour préserver la fraîcheur aromatique de vos blancs et rosés. Prendre en considération lors de l'analyse du SO₂. Veuillez consulter votre oenologue! Dosage: 50 - 80 mg/l.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.601.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	11.80/kg
69.601.25	25 kg = 1 Sack/ sac	8.65/kg

69.674 Milchsäure / acide lactique

E270; Milchsäure rein 80 % für die Most- und Weinansäuerung. Anwendung gemäss Datenblatt /
Acide lactique pur 80 % pour acidifier les moûts ou sur vins. Utilisation selon mode d'emploi.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.674.01	1 kg = 1 Flasche/ bouteille	10.55/kg

Dosage: gemäss Anleitung / selon mode d'emploi

69.604 Weinstein / tartre

E 336; Kaliumhydrogentartrat; fein gemahlen. Für das Kontaktverfahren mit Weinstеinkristallen zur schnellen Weinsteinstabilisierung. / E 336; Tartre de potassium hydrogène; pour la stabilisation de tartre

Art. No.		Preis/prix CHF
69.604.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	22.70/kg
69.604.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	16.25/kg

Dosage: 300 - 600 g/hl

69.605 Zuckercouleur / caramel

E 150; flüssiger Farbstoff; Qualität 112; aus Glucose, ca. 23.000 EBC.
E150; colorant liquide; qualité 106; en glucose, env. 23.000 EBC.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.605.01	1 kg = 1 Kanister/ bidon	18.60/kg
69.605.05	5 kg = 1 Kanister/ bidon	16.40/kg
69.605.25	25 kg = 1 Kanister/ bidon	13.35/kg

Dosage (nach Vorversuchen): 0.05 - 0.1%

69.675 Glucose / glucose

(Traubenzuckerpulver = Dextrose) Lebensmittelqualität. Süsskraft ca. 0.6. (Glucose en poudre = dextrose); qualité alimentaire. Pouvoir édulcorant 0.6 env.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.675.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	6.70/kg
69.675.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	5.40/kg
69.675.25	25 kg = 1 Packung/ paquet	2.40/kg

69.676 Fructose / fructose

(Fruchtzuckerpulver) Lebensmittelqualität. Süsskraft ca. 1.3
Fructose en poudre; qualité alimentaire. Pouvoir édulcorant 1.3 env.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.676.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	5.40/kg
69.676.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	4.50/kg
69.676.25	25 kg = 1 Sack/ sac	2.95/kg

69.603 L(+) Weinsäure kristallisiert / Acide tartrique L(+) cristallisé

E 334; farbloses Pulver; Lebensmittelqualität. Sehr gut wasserlöslich; Säuerungsmittel / E 334; En poudre incolore; qualité alimentaire; hydrosoluble; pour l'acidification.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.603.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	11.80/kg
69.603.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	9.50/kg
69.603.25	25 kg = 1 Sack/ sac	7.60/kg

Dosage: 30 - 60 g/hl

69.602 Zitronensäure / Acide citrique

E 330; Lebensmittelqualität / Qualité alimentaire

Art. No.		Preis/prix CHF
69.602.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	5.90/kg
69.602.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	3.80/kg
69.602.25	25 kg = 1 Sack/ sac	2.45/kg
	100 kg	2.15/kg
	250 kg	1.90/kg

69.610 Aepfelsäure / Acide malique

E 296; Lebensmittelqualität / Qualité alimentaire

Art. No.		Preis/prix CHF
69.610.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	9.95/kg
69.610.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	7.75/kg
69.610.25	25 kg = 1 Sack/ sac	6.95/kg

69.607 SO₂-Lösung 5% acide sulfureux liquide 5%

E 220; Einweggebinde;
Haltbarkeit: ≤6 Monate nach Abfülldatum. Bidon perdu;
stockage: au moins 6 mois après date de production.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.607.01	1 kg = 1 Flasche/ bouteille	7.90/kg
69.607.30	30 kg = 1 Kanister/ bidon	2.35/kg
	60 kg	2.20/kg
	90 kg	1.95/kg

Postversand: nach geltenden ADR Richtlinien - Envoi par poste selon règles ADR

69.612 Kaliummetabisulfit / métabisulfite de potassium

E 224; Kaliumdisulfit; Pulver (50 % SO₂)
E 224; en poudre (50 % SO₂)

Art. No.		Preis/prix CHF
69.612.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	5.670/kg
69.612.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	4.95/kg
69.612.25	25 kg = 1 Sack/ sac	3.55/kg
	100 kg	3.00/kg

69.640 Inodose

E 224. Kaliumdisulfit. Tablette zur Schwefelung von Wein. 1 Tablette = 5 g SO₂ 100 % ≈ 1 dl SO₂ 5%).
Haltbarkeit: unbeschränkt.

E 224. Disulfite de potassium. Comprimés pour le sulfitage de vins. 1 comprimé = 5 g SO₂ 100 % ≈ 1 dl SO₂ 5%). Stockage illimité.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.640.06	1 Packung/ paquet = 48 Tabl./compr.	23.10/P
	5 Packungen/ paquets	20.80/P
	10 Packungen/ paquets	17.40/P



2 g-Tabletten siehe e-shop unter 69.640.02
comprimés 2 g voir e-shop sous 69.640.02.



Innovative Produkte aus dem Hause

LALLEMAND

Dérivés de levure - innovations

69.557 Pure Lees™ Longevity

LALLEMAND

Pure Lees™ Longevity

LONGEVITY

Die neue spezifische inaktivierte Hefe zum Schutz der Weine vor Oxidation während der Lagerung und Reifung. Entwickelt von Lallemend zusammen mit INRA.

Dosierung: 20 - 40 g/hl. Für leichte Weine 20 g/hl; für schwere, gehaltvolle Weine 40 g/hl.

Weitere Informationen siehe Datenblatt.

Lagerung: trocken < 25 °C.

Art. No.	Pure Lees™ Longevity	Preis/prix CHF
69.557.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	37.00/kg
	10 kg = 10 P. = 1 Karton/carton	32.90/kg
Dosage: s. Text / voir texte		

Nouvelle LIS (levure inactivée spécifique) sélectionnée en collaboration avec l'INRA Montpellier dans le but de proposer un outil pour aider les vins à résister à l'oxydation pendant leur élevage et leur conservation.

20 g/hl de PURE-LEES

LONGEVITY consomment en quelques heures jusqu'à 1mg/l

d'oxygène dissous. En outre Longevity confère plus de volume et de longueur en bouche en participant à l'équilibre colloïdal du vin.



69.556 Mannolees™

LALLEMAND

Mannolees™

MANNOLEES™

Hefezellwandprodukt zur Verhinderung des unkontrollierten Weinstenausfalls. Mannolees erhöht die Mundfülle und Komplexität des behandelten Weines und wirkt harmonisierend.

Aufgrund der 100%-igen Löslichkeit des Produktes kann Mannolees direkt vor der Füllung (12-24 h) vor der letzten Filtration eingesetzt werden. Mannolees in der 10fachen Weinmenge vorlösen und in den Tank einmischen.

Dosierung: 5 - 25 g/hl je nach Vorversuch.

Art. No.	Mannolees™	Preis/prix CHF
69.556.01	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	72.40/p
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquet s	67.40/p

Mannolees améliore la qualité du vin et apporte plus de sucrosité, plus de volume en bouche et plus de rondeur.

Ce produit est 100 % soluble. Mannolees est une préparation à base de mannoprotéines de levure spécifique.

C'est un produit de «finition»: les mannoprotéines contribuent également à la stabilité tartrique et protéique des vins.

Sur vin préfiltré. Ajouter entre 12h et 24h de la filtration finale de mise en bouteille.

Dosage: de 5 à 25 g/Hl selon essai préalable.

69.549 Opti-Lees®

LALLEMAND

Opti-Lees®

Opti-Lees®

Spezielles Hefezellwandprodukt (inaktiv) mit spezieller Autolyse-Eigenschaft und hoher Freisetzung von Polysacchariden. Nach dem Einsatz am Ende der alkoholischen Gärung unterstützt Opti-LEES den Weinausbau auf Hefe, indem die Hefe besser kontrolliert wird und der Ausbau beschleunigt wird durch die Freisetzung spezieller Polysaccharide, die die Vollmundigkeit des Weines unterstützt. Auf Wunsch

Degustations-Kits zur Verfügung.

Art. No.	Opti-Lees®	Preis/prix CHF
69.549.02	2.5 kg = 1 Packung/ paquet	41.40/kg
	10.0 kg = 4 P. = 1 Karton/carton	38.90/kg
Dosage: 30 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		

Levure oenologique inactivée spécifique développée pour ses capacités d'autolyse et de libération de polysaccharides.

Utilisé à la fin de la fermentation alcoolique, Opti-LEES aide à la gestion de l'élevage des vins sur lies, en permettant un meilleur contrôle de la qualité des lies et un effet «élevage» plus rapide grâce à la libération des polysaccharides. De plus, une fraction

de polysaccharides à faible poids moléculaire a été caractérisée et explique l'impact observé sur la perception de douceur et de sucrosité. Des essais peuvent être fait grâce aux kit Opti-LEES disponible sur demande.



69.541 Noblesse®

LALLEMAND

Noblesse®

Noblesse®

Spezielles Hefezellwandprodukt (inaktiv) aus ICV Hefen selektioniert (Institut Cooperative du Vin). Die Experten von Lallemend haben innovative Herstellungsverfahren entwickelt zur Unterdrückung des Potentials von Sulphit-Reduktase; Noblesse hilft wirkungsvoll bei der Vermeidung von störenden Schwefelverbindungen im Wein. Reintönige Fruchtaromatik sowie feine Sortentypizität werden erhalten, insbesondere während des Ausbaus im Barrique. Im weiteren verleiht Noblesse Ihren Weinen Volumen und «mouthfeel», raue Gerbstoffe werden abgerundet und der biologische Säureabbau wird gefördert.

Art. No.	Noblesse®	Preis/prix CHF
69.541.01	1.0 kg = 1 Packung/ paquet	42.50/kg
69.541.02	2.5 kg = 1 Packung/ paquet	36.50/kg
	10.0 kg = 4 P. = 1 Karton/carton	32.40/kg
Dosage: 30 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		

Produit composé de levures oenologiques inactivées et sélectionné par l'ICV (Institut Coopérative du Vin). Lallemend a développé un procédé innovant afin d'éliminer

l'activité sulfite-réductase potentielle; l'utilisation de Noblesse comme lies ajoutées limite très largement le risque d'apparition d'odeurs soufrées dans le vin en cours d'élevage (ou en fermentation). Pour conserver les arômes de fruits ainsi que la typicité variétale, tout parti-

culièrement pendant le travail en barrique.

Noblesse permet l'intégration harmonieuse des notes boisées. De plus, Noblesse confère à vos vins volume et «mouthfeel» et permet d'atténuer les notes végétales ou acides, et les sensations brûlantes (vendanges très mûres) ou éthérées.



69.540 Reduless®

LALLEMAND

Reduless®



Innovatives Naturprodukt von Lallemend zur Behebung schwefelbedingter Fehltonen. Dieses Produkt enthält Kupfersulfat, welches von inaktiven Hefen umschlossen ist. Kann für Weiss-, als auch für Rotweine eingesetzt werden. Durch die Freisetzung von Polysacchariden werden die Weine bekömmlicher. Ein weiterer Vorteil:

der Kupfergehalt im behandelten Wein wird nicht erhöht. Nach Behandlung kann das kurative Produkt durch Umziehen oder Filtration vollständig entfernt werden. Anwendung gemäss Anleitung. Dosierung: 1 - 30 g/hl.

Art. No.	Reduless®	Preis/prix CHF
69.540.01	1.0 kg = 1 Packung/ paquet	126.40/kg
69.540.02	2.5 kg = 1 Packung/ paquet	97.90/kg
	10 kg = 4 Packungen/ 4 paquets	94.75/kg
	50 kg	91.60/kg

Solution naturelle innovatrice élaborée par Lallemend dans le but d'éliminer les altérations qualitatives liées aux composés soufrés.

Cette préparation à base de levures oenologiques inactivées enrichies de cuivre convient pour les vins blancs et rouges. En libérant des polysaccharides dans les vins, il contribue donc à les enrichir. Il a l'avantage de ne pas augmenter

la teneur en cuivre sur le le vin traité. Elimination par soutirage ou par filtration. Produit curatif. Application selon mode d'emploi. Dosage: 1 à 30 g/hl.



69.546 No Brett inside®

Brettanomyces kann wirkungsvoll bekämpft werden für den Erhalt der aromatischen Qualitäten Ihrer Weine. Brettanomyces bruxellensis sind eine Bedrohung für die Weinqualität. Diese Hefeart kann sich unter schwierigen Bedingungen in jedem Stadium der Weinbereitung entfalten und produziert die unerwünschten aromatischen Verbindungen von flüchtigen Phenolen (4-ethyl-phenol, 4-ethyl-guaiacol, 4-ethylcatechol). Diese Phenole verstärken die Wahrnehmung von unangenehmen, tierähnlichen (Leder, Pferdestall, Pferdeschweiss) oder pharmazeutischen Geruchsnoten (Pflaster, Medikament). No Brett inside ist ein natürliches Polysaccharid, gewonnen aus Chitin (von Aspergillus niger) und inaktiviert Brettanomyces im Wein, dadurch wird die Bildung von Fehlparfums verhindert.

Der ideale Anwendungszeitpunkt ist nach der malolaktischen Gärung. Anwendung gemäss Anleitung. Empfohlene Dosierung: 4 g/hl Maximal zulässige Dosierung: 10 g/hl

Art. No.		Preis/prix CHF
69.546.01	100 g = 1 Packung/ paquet	99.20/p.
	500 g = 5 Packungen/ paquets	88.20/p.
	1 kg = 10 Packungen/ paquets	82.65/p.

No Brett inside®**LALLEMAND**

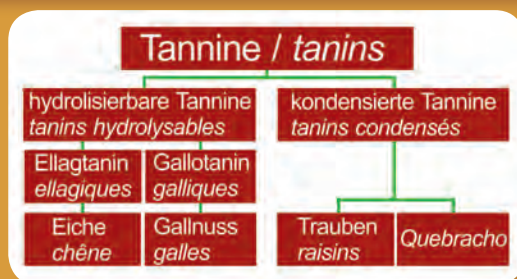
No Brett Inside est un nouvel outil préventif efficace contre les Brettanomyces. No Brett Inside est un composé à base de chitosane entièrement naturel. Le chitosane est un polysaccharide extrait du champignon *Aspergillus niger* dont l'efficacité contre les populations de Brettanomyces a été validée par de multiples essais en laboratoire et industriels.

Une dose de 4 g/hl de «No Brett Inside», élimine une population de 300 000 cellules/ml de Brettanomyces en dix jours.

S'utilise en sortie de FML (collage) sitôt qu'une contamination est détectée. Soutirer ou filtrer après 10 jours. Élimine les Brettanomyces spécifiquement, mais pas les Ethylphénols produits. D'emploi facile, «No Brett Inside» est biodégradable, non toxique, non allergène, totalement insoluble dans le vin. Admis au codex oenologique par l'OIV en 2010 puis par l'Union Européenne.



Unser Angebot an Qualitäts-Tanninen: Notre gamme de tanins de qualité:

**69.521 Tannin F**

Zefüg. Maische-Most-Jungwein-Tannin. Dieses catechinhaltige Tannin stabilisiert die Farbe und führt zu früher reiferen Gerbstoffen.

Anwendung: in Most oder Wasser auflösen. Dosierung: 5 – 10 g/hl bei gesundem Traubengut, 1 – 30 g/hl bei faulem Traubengut

Art. No.		Preis/prix CHF
69.521.01	0.1 kg = 1 Dose/ boîte	7.20/P
69.521.10	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	40.75/kg

Zefüg. Tannin de moût ou de vin jeune. Ce tannin à teneur de catéchine stabilise la couleur et accélère la maturation des tanins. Utilisation: dissoudre dans le moût, le vin ou de l'eau chaude. Dosage: 5 à 10 g/hl raisin sain, 1 à 30 g/hl raisin atteint de pourriture.

**69.526 Tannin GS**

Zefüg. Tannin aus Traubenschalen. Fördert die Polymerisation von Gerbstoffen, stabilisiert Anthocyane. Trägt zur biologischen Stabilität bei.

Eignet sich sowohl für Rot-, als auch für komplexe Weissweine.

Anwendung: Mittels eines Siebes direkt auf den Wein geben oder mit wenig heissem Wasser lösen. Siehe Datenblatt. Dosierung (nach Vorversuch): 1 – 30 g/hl. Nicht überdosieren.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.526.01	0.1 kg = 1 Beutel/ sachet	39.80/P
69.526.02	0.25 kg = 1 Beutel/sachet	89.00/P

Zefüg. Tannin de pellicules de raisins. Stimule la polymérisation des tanins, stabilise les anthocyanes et contribue à la stabilité biologique. Convient tant aux vins rouges qu'aux vins blancs complexes. Utilisation: tamiser directement sur le vin ou dissoudre dans un peu d'eau chaude.

(Consulter la fiche technique). Dosage (après essai préalable): 1 à 30 g/hl. Evitez le surdosage

**69.559 Tannin SR**

Tannin-Extrakt (Catechin) auf Basis von Kebracho. Gerbsäuregehalt > 70 %. Unterstützt die Farb- und Aromaausbeute während der Mazeration von roten Trauben. Kleinere Dosierungen verhelfen Weissweinen zu etwas mehr Souplésswe. Dosierung 3 x 5 à 10 g/hl.

keine Lagerware, Mindestabnahmemenge 5 kg
cet article est disponible sur demande, minimum de commande 5 kg

Art. No.		Preis/prix CHF
69.559.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	21.00/P

IOC Tannin SR

Tanins condensés (à base de Québracho). Le TANIN SR est un extrait de tannin catéchique avec une teneur en acide tannique supérieure à 70 %. Lors de la macération des vins rouges, il permet de stabiliser la couleur.

Sur vins rouges finis, il apporte intensité et structure. Sur vins blancs, à faible dose, il contribue à donner un peu de rondeur. Dosage: 3 x 5 à 10 g/hl.

**69.550 Tannin Volutan**

100 % Traubenschalen und -kerne im natürlichen Verhältnis. Fördert Struktur, Fülle und Mouthfeel für lagerfähige Rotweine. Gleicht Polyphenol-Defizite aus Siehe Datenblatt. Dosierung (nach Vorversuch): 1 – 30 g/hl. Nicht überdosieren.

keine Lagerware, Mindestabnahmemenge 5 kg
cet article est disponible sur demande, minimum de commande 5 kg

Art. No.		Preis/prix CHF
69.550.10	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	112.00/P

IOC Tannin Volutan

100 % raisin. Tannin de pellicules et pépins dans les proportions naturelles du raisin. Excellent tannin très polyvalent qui permet différentes applications: en macération rouge, à l'écoupage, en élevage etc Le VOLUTAN, est un tannin spécialement formulé afin d'apporter de la structure, du volume et de la souplesse tout en améliorant l'aptitude au vieillissement. Il permet de compenser le déficit polyphénolique du vin en apportant équilibre, structure et rondeur. Dosage: (après essais préalable) 1 à 30 g/hl. Evitez le surdosage.



Barriques - Les barriques



TONNELLERIE QUINTESSENCE



T o n n e l l e r i e
Q u i n t e s s e n c e
B o r d e a u x

Tonnellerie Quintessence ist eine der ersten Adressen im Bordelais, bekannt für die Verbindung von Handwerkskunst und der Umsetzung von modernsten Erkenntnissen. Für die engagierten Fachleute von Tonnellerie Quintessence ist nur das Beste gut genug. Konsequente Forschung und die Anwendung des Wissens auf jeden neuen Wein-Jahrgang ist die hohe Kunst von Tonnellerie Quintessence. Jedes Fass wird individuell kontrolliert und dessen Elemente sind vollständig rückverfolgbar. Während Sie sich auf die Qualität Ihres Weines konzentrieren, ist unser Anspruch, dazu die bestmöglichen Barriques zu liefern.

Tonnellerie Quintessence est une tonnellerie française, créative qui allie savoir-faire et expertise contemporaine. L'engagement sans faille de notre équipe à ne proposer que le meilleur est l'essence de Quintessence. Regarder l'avenir est tout aussi important que la compréhension des nuances de chaque millésime. Les barriques sont conçues par des tonneliers expérimentés engagés dans les notions de traçabilité, de cohérence et de personnalisation. Alors que votre attention est centrée sur le fruit, nous nous attachons à fournir le meilleur du chêne pour votre vin.

Qualität von der Tonnellerie Quintessence

Holz

Französische oder amerikanische Eiche

Holzlagerung

Naturtrocknung 24 Monate; extra 36 Monate

Holzstruktur

Fein (standard) oder extra-fein

Röstung

Château, Château Longue, Bourguignonne, Traditionnelle, Traditionnelle Longue, Ambre ou Opaline, Hydro-dynamique

Böden

Getoastet (standard) oder ungetoastet

Toleranzen

Inhalt $\pm 3\%$, Masse $\pm 2\%$

Auf Wunsch

Toastung, Anzahl, Farbe der Ringe, individuelle Laserbeschriftung

NEU

La qualité de la Tonnellerie Quintessence

Bois

Chêne français ou américain

Maturation

Naturelle à l'air libre; standard 24 mois, extra 36 mois

Grain

Grain fin (standard) ou extra-fin

Chauffe

Château, Château Longue, Bourguignonne, Traditionnelle, Traditionnelle Longue, Ambre ou Opaline, Hydro-dynamique

Fonds

Chauffés (standard) ou non-chauffés

Tolérances

Volume $\pm 3\%$, dimensions $\pm 2\%$

Sur demande

Niveau de chauffe, nombre et couleur des cercles, marquage

NOUVEAU

Barriques französische Eiche

Barriques chêne français

Art.-No. no. d'art	Typ type	Inhalt l capacité	Höhe cm hauteur	Ø Bauch cm Ø au bouge	Ø Schild cm Ø en tête	Holzdicke mm épaisseur douelle	Ringe cercles	Preis/prix CHF / 1
Bordeaux		Staffelpreise auf www.baldinger.biz / prix dégressifs sur www.baldinger.biz						
21.168.11ff	Bordeaux Transport 95	225	95	69	56	25/27	6 galv.	951.00
21.168.13ff	Bordeaux Transport 300	300	102	78	63	25/27	8 galv.	1.088.00
21.168.15ff	Fleur de Quintessence	225	95	69	56	25/27	6 galv./2 châtaigner*	1.409.00
Bourgogne		Staffelpreise auf www.baldinger.biz / prix dégressifs sur www.baldinger.biz						
21.168.21ff	Bourgogne Transport	228	88	72.6	60	25/27	8 galv.	930.00
21.168.25ff	Fleur de Quintessence	228		72.6	60	25/27	8 galv./8 châtaigner*	1.409.00
+ Sonderausführungen / Options:								
21.168.91	Hydro-Behandlung 225 l / <i>Traitement hydro-dynamique 225 L</i>							+ 16.50
21.168.92	Hydro-Behandlung 300 l / <i>Traitement hydro-dynamique 300 L</i>							+ 33.00
21.168.93	Extrafeine Holzstruktur / <i>Grain extra fin</i>							+ 33.00
21.168.94	Holz garantierte Lagerdauer 36 Monate / <i>bois garantie 36 mois de séchage</i>							+ 50.00
* galvanisierte Ringe auf Wunsch schwarz lackiert / <i>cercles galvanisés en noir sur demande</i>								
Perle de Quintessence								
21.168.41ff	Perle de Quintessence	390	110	89	40/80	27	7 galv.	2.289.00

Barriques amerikanische Eiche

Barriques chêne américain

Art.-No. no. d'art	Typ type	Inhalt l capacité	Höhe cm hauteur	Ø Bauch cm Ø au bouge	Ø Schild cm Ø en tête	Holzdicke mm épaisseur douelle	Ringe cercles	Preis/prix CHF / 1
Bordeaux Transport				Staffelpreise auf www.baldinger.biz / prix dégressifs sur www.baldinger.biz				
21.169.11ff	Bordeaux Transport 95	225	95	69	56	25/27	6 galv.	826.00
+ Sonderausführungen / Options:								
21.169.94	Holz garantierte Lagerdauer 36 Monate / bois garantie 36 mois de séchage							+ 50.00



Röstung / chauffe			
	Nase / Nez	Mundfülle des Weines / Arômes en bouche	Empfohlener Einsatz / Accords conseillés
Château Die klassische und elegante Röstung im Bordelais. Erzeugt durch kurze, ansteigende Erhitzung. <i>Une chauffe bordelaise classique et élégante, entretenue par augmentation graduelle de l'intensité du feu sur une courte période.</i>	Komplexe ausgewogene Aromen: Mokka, Caramel, Zedern; <i>Arômes complexes: Moka, caramel, cèdre. Equilibre et intégration du fruit.</i>	Unterstützt Fruchtigkeit; elegante Tannine, intensive Struktur mit langem Abgang. <i>Souligne le fruit; élégance tannique. Texture & Structure intenses. Finale longue et complexe</i>	Rote, schwere Sorten mit langem Ausbau (12 - 24 Monate). <i>Cépages rouges concentrés et structurés sur élevage long</i> Elevage : 12 à 24 mois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Château longue Langsame, ansteigende Röstung zur Unterstützung feiner Aroma-Nuancen. <i>Une chauffe longue en douceur, qui monte graduellement en intensité pour accompagner avec délicatesse la puissance de certains cépages.</i>	Fein und komplex; unterstreicht Frucht- und Gewürzaromen. <i>Subtil et complexe</i> <i>Souligne le fruit; jolies notes gourmandes; épicé.</i>	Reiche, feine Struktur, feine Tannine, Fruchtigkeit. Voller, würziger Abgang. <i>Belle attaque; structure ample et soyeuse finesse tannique portant le fruit. Final construite légèrement épicée.</i>	Rote, delikate Sorten sowie rote Assemblagen. Ausbau 12 - 18 Monate. <i>Cépages rouges centrés sur la finesse. Elevage : 12-18 mois.</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, assemblages rouges.
Traditionnelle Breit verwendbar, ausgeprägt und ausgewogen. Erzeugt auf kleinem, erst intensivem, dann langsam abnehmenden Feuer. <i>Cette chauffe très adaptable est riche et équilibrée. Elle s'opère sur un feu modéré qui démarre intensément et décroît peu à peu.</i>	Klassisches (Röst)-Aroma, Vanille, Gewürz, Rohrzucker. <i>Arômes classiques</i> <i>Notes grillées</i> Vanille, épices et sucre roux.	Ausgeglichene Holz- und Fruchtnoten gut integriert, füllig, sanfter Abgang. <i>Bon équilibre avec le fruit</i> <i>Volume en bouche. Ajout de toasté, structure intégrée</i> <i>Finale subtile.</i>	Rote Sorten, zeitweilig ausgebaut im Barrique: 10 - 18 Monate. <i>Cépages rouges sur élevage intermédiaire</i> Elevage : 10 - 18 mois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zinfandel
Traditionnelle longue Langsame Röstung bei moderater und konstanter Temperatur. Kurze Temperaturspitze am Ende der Röstung. <i>Cette chauffe longue et douce reste à chaleur constante et modérée jusqu'à la fin du processus où elle connaît un pic de température.</i>	Das sanfte Eichenaroma unterstützt die Fruchtigkeit. Feine Gewürznoten. <i>Ciblé sur le fruit Arômes doux et riches du chêne. Délicates notes fruitées et florales. Epice douce.</i>	Reife Früchte. Feine Struktur. Reiche Mundfülle. <i>Fruit mûr et doux. Structure subtile et finale toastée.</i> <i>Tension, longueur en bouche.</i>	Schöne Terroir-Weine. Ausbau 9 - 15 Monate. <i>Styles délicats soulignant le terroir</i> Elevage : 9 - 15 mois Pinot noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bourguignonne Lange, intensive Röstung auf mittlerem Feuer. Abgedeckt gegen Ende mit dem klassischen «Burgunderhut» für das feine Raucharoma. <i>Une chauffe pénétrante sur feu moyennement élevé durant une période prolongée. Cette chauffe expressive utilise un chapeau bourguignon classique vers la fin pour ajouter subtilement de la fumée aromatique.</i>	Reich, elegant. Rauch-, Caramel-, Gewürznoten. <i>Riche & élégant</i> <i>Notes fumées, caramel</i> <i>Epices douces</i>	Reife Früchte, Raffinierte Struktur, rund, komplex, süsslich. <i>Fruits mûrs. Structure raffinée</i> <i>Rondeur & complexité.</i> <i>Sucrosité</i>	Rote wie weisse, fruchtige Weine. Ausbau 9 - 15 Monate. <i>Rouges et blancs expressifs sur le fruit. Elevage : 9 - 15 mois</i> Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Merlot.
Ambre Intensive Röstung mit starker Temperaturerhöhung gegen Prozessende. Dadurch erhöhte Aromaextraktion. <i>Cette chauffe très expressive, s'opère par une très forte augmentation de la chaleur à la fin pour maximiser l'extraction et renforcer l'impact aromatique.</i>	Aromastark; reife Früchte, süsslich, Vanille. <i>Expression très aromatique</i> <i>Fruits mûrs. Sucrosité et vanilline.</i>	Verstärkt Fruchtaromen. Solide Struktur, angenehme Mundfülle. <i>Intensifie le fruit. Structure solide. Douceur agréable en milieu de bouche.</i>	Reife Rotweine mit begrenztem Ausbaubedarf: 9 - 12 Monate. <i>Rouges mûrs ne demandant pas un élevage long. Elevage : 9 - 12 mois.</i> Sangiovese, Merlot, Cabernet.
Opaline Kurze, schonende Röstung für einen feinen Eichengeschmack. <i>Cette chauffe ciblée sur le fruit utilise un feu doux sur une période courte pour adoucir le bois tout en retenant le caractère du chêne.</i>	Blumig, Gewürznoten (Muskat); mineralisch. <i>Floral. Epices et muscade.</i> <i>Minéralité</i>	Betont mineralische und Agrumen-Noten. Runde und elegante Struktur. Starker Abgang. <i>Souligne la minéralité et les arômes d'agrumes. Finale intense. Structure ferme et élégante.</i>	Für mineralische Weissweine; Agrumen-Noten, Terroir. Ausbau: 9 - 12 Monate. <i>Blancs s'exprimant sur la minéralité et les agrumes, soulignant légèrement le terroir. Elevage : 9 - 12 mois.</i> Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc
Hydro-dynamique Exklusiver Röstprozess unter Zuhilfenahme von laufendem Wasser: Reduzierter Tanningehalt. Ergibt sehr elegante und feine Holznoten. <i>Un procédé de chauffe exclusif tirant parti de l'utilisation de l'eau en mouvement pour réduire la charge tannique du chêne français et créer une barrique apportant élégance et finesse aromatique.</i>	Fein, elegant. Frische Früchte, leicht würzig. <i>Fin et élégant. Arômes de fruits frais. Légères notes épicées.</i>	Feine, runde Mundfülle. Blumig, fruchtig. Langer Abgang. <i>Bouche soyeuse et ronde. Pointes florales & fruitées.</i> <i>Finale longue.</i>	Rote und weisse, fruchtbetonte Weine. Ausbau 9 - 18 Monate. <i>Rouges et blancs expressifs sur le fruit. Elevage : 9 - 18 mois.</i>

03.900 Fassinnenreiniger

BRA Standard

Handgeräte, die gleichzeitig das Fassinnere reinigen und das Schmutzwasser absaugen. Das integrierte Injektorsystem erzeugt durch Hochdruck ein sehr starkes Vakuum, welches das Fass während und nach dem Reinigungsvorgang leer-saugt. Ein Drehen und Abtropfen des Fasses wird überflüssig. Hochdruckreiniger kundenseitig.

Highlights

- Integrierte Absaugung des Schmutzwassers
- Ausgerüstet mit Fassabstützung
- Für Fässer 225 bis 300 Liter
- Effektive 360° Innenreinigung

BRM 225/300

Fassreiniger für die Reinigung von einem Fass auf Rack lagernd. Der Spritzkopf wird von unten in das Spundloch eingeführt. Das Schmutzwasser läuft über das Spundloch wieder ab. Wasserhydraulischer Antrieb des Spritzkopfes für ein sehr komfortables und sicheres Reinigen der Fässer. Hochdruckreiniger kundenseitig.

Highlights

- Reinigung des Fasses auf dem Rack
- Wasserhydraulischer Antrieb
- Für Fässer 225 - 300 Liter auf Rack lagernd
- Einfaches Einführen des Spritzkopfes
- Kugelhahn für ein bequemes Ein- und Aus-schalten der Reinigung



Barrique-Lager

Edelstahl Rostfrei vollständig verschweisst; swiss made, zweiseitig unterfahrbar mit Stapler.

Art. No.	Preis/prix CHF
21.801.10 Basis-Gestell für 2 Barriques 225 l support de base pour 2 barriques 225 l	330.00
21.801.20 Stapel-Gestell für 2 Barriques 225 l (max. 2 Stück stapeln ebenerdig) support superposable pour 2 barriques 225 l (empiler max. 2 pièces sur fond horizontal)	430.00

Support pour barriques

Acier inoxydable entièrement soudés, swiss made, maniable avec transpalette.



100 % verschweisst
100 % étanche



Swiss
Made



Appareil rotatif pour nettoyer l'intérieur des fûts

BRA Standard

Appareil portatif qui nettoie l'intérieur du fût et aspire en même temps les eaux usées. Le système d'injection intégré produit une haute pression et un vide très fort qui vide le fût pendant et après le processus de nettoyage. Un retournement et un égouttage du fût est superflu. Nettoyeur à haute pression exclu.

Highlights

- Aspiration intégrée des eaux usées
- Équipé d'un appui de fûts
- Convient aux fûts de 225 à 300 litres
- Nettoyage intérieur efficace 360°



MOOG
CLEANING SYSTEMS

Art. No.	Preis/prix CHF
03.920 BRA Standard	2.500.00

BRM 225/300

Nettoyeur de fût pour nettoyer un fût déposé sur un rack. La tête gicleuse est introduite depuis le bas dans le trou de bonde. L'eau sale s'écoule ensuite par le trou de bonde. Entraînement hydraulique à eau de la tête gicleuse permettant un nettoyage confortable et sûr des fûts.

Nettoyeur à haute pression exclu.

Highlights

- Nettoyage du fût sur le rack
- Entraînement hydraulique à eau
- Pour les fûts de 225-300 litres sur rack
- Introduction simple de la tête gicleuse
- Robinet à boisseau pour un enclenchement et un déclenchement facile du nettoyage

Art. No.	Preis/prix CHF
03.921 BRM 225/300	3.920.00

Technische Daten / Données techniques	BRA Standard	BRM 225/300
für Spundloch / pour ouverture	Ø 37 - 56 mm	Ø 37 - 56 mm
Arbeitstemperatur / température de service	≤ 90 °C	≤ 90 °C
el. Anschluss / alimentation électrique	230 V	
Wasseranschluss / alimentation d'eau	M22 x 1.5	
Ausrüstung / équipement	2 Düsen Flachstrahl / 2 buses à jet plat 5 °	Kugelspritzkopf / jet rotatif
	13 - 20 l/min, 80 - 120 bar	15 l/min, 100 - 120 bar

Praktisches Zubehör für Barrique

Accessoires pratiques pour barriques

www.baldinger.biz



50.401.01
Batonnagelöffel
Agitateur manuel



21.806
Abzugsarmatur
Canne débouillage



46.724
Dosierkaraffe
Dosateur



21.807
Tauchrohr
Tube plongeur



45.832
Füllstandsanzeige
Indicateur de niveau



66.170 & 66.171
Reinigungsmittel
Nettoyant



21.804
Abzugsarmatur
Canne de soutirage

69.620 Holzpailletten F

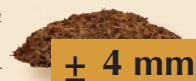
Französische Eiche. Mittlere Röstung, ausgewogener Charakter zwischen Holz- und Vanillinaroma. Eine moderate Dosierung (0.5 bis 2 g / l) während der Gärung, eventuell gekoppelt mit einer Mikrooxygenation können grüne, vegetale Aromen verhindert werden. Kontaktieren Sie Ihren Oenologen!

Art. No.	Preis/prix CHF
69.620.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	17.60/kg
69.620.14 14 kg = 1 Packung/ paquet	11.70/kg
Dosage: 50 - 300 g/hl	

Granulats de bois de chêne F

Chêne français. Chauffé moyenne. Ce format est destiné à être mélangé avec le raisin en macération. A dose modérée et en fermentation (0.5 à 2 g/l en vendange rouge)

renforce et soutient le fruité, fixe la couleur, limite les notes végétales, limite l'apparition de notes de soufre/ réduction sans nécessairement aromatiser. Consultez votre oenologue!



69.623 Holzpailletten F High Vanilla

Französische Eiche. Mittlere Röstung, ausgeprägte Vanillearomen.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.623.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	28.00/kg
69.623.20 14 kg = 1 Packung/ paquet	14.25/kg
Dosage: 50 - 300 g/hl	

Granulats de bois de chêne F High Vanilla

Chêne français. Chauffé moyenne, avec un très fort caractère de vanille.



69.635 Frischholzpailletten

Dieses Holzgranulat Produkt auf französischer Frischeiche kommt aus dem Hause Evoak. Die Grösse der Pailletten beträgt ca 2 - 4 mm. Die Holzplättchen können während der Vergärung sowohl dem Saft von weissen als auch von roten Trauben beigegeben werden. Das Produkt zeichnet sich durch eine schnelle Wirkung aus, bereits nach wenigen Stunden ist ein Effekt erkennbar.

Das Frischholzgranulat wird vor allem für folgende Wirkungsweisen eingesetzt:

- Steigerung der Fruchtintensität
- Farbstabilisierung
- Erhöht die Vollmundigkeit
- Reduziert die Aktivität des Enzymes Laccase bei krankem Traubengut, dank dem absorbierenden Effekt des Holzes

Einsatz:

Rotwein: beim Einmaischen, auf dem Traubengut verteilt, oder auf dem Boden des Gärtanks verteilt vor dem Befüllen des Tanks. Weisswein: Während der Vergärung, in einem Infusionsbeutel

Dosierung:

3 g/L auf Traubengut von mittlerer Qualität
1,5 - 2 g/L bei Traubengut von hoher Qualität.

Einsatz nur gemäss lokal geltenden Gesetzen.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.635.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	10.85/kg
69.635.14 14 kg = 1 Packung/ paquet	8.25/kg

Granulats de bois de chêne frais F

Les Granulats de Bois Frais de chêne Français (2 à 4 mm) sont produit par Evoak, acteur majeur des bois alternatifs qui fait partie de "Oak solution Group" (Evoak, Tru Tan, Tonnelerie de France, Tonnelerie Quintessence...)

Introduites dès la fermentation, sur blancs ou sur rouges, les paillettes ont une action très rapide, de quelques heures à quelques jours.

Applications en oenologie:

- Intensification du fruit
- Stabilisation de la couleur
- Augmentation du volume en bouche
- Inhibition de l'activité des laccases sur vendanges altérées, effet absorbant du bois

Moments et doses d'utilisation:

Sur rouges : à l'encuvage, dispersé dans la vendange, ou mis en fond de cuve avant le remplissage

Sur blancs : en fermentation sur phase liquide dans les sac d'infusion

Doses:

3 g/L sur raisins de faible niveau;
1,5 - 2 g/L sur raisin de haut niveau.
Utilisation selon ordonnance.



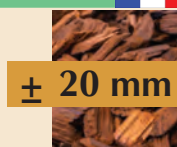
69.624 Holzchips F

Französische Eiche. Mittlere Röstung Verbesserung der Aromatik und des "mouthfeels" sowie Verstärkung von Frucht und Farbe. Einsatz während der Gärung gemäss Anleitung.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.624.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	16.70/kg
69.624.14 14 kg = 1 Packung/ paquet	8.90/kg
Dosage: 50 - 300 g/hl	

Copeaux de bois de chêne F

Chêne français. Chauffé moyenne. Introduites dès l'encuvage des rouges, les chips ont une action très rapide, de quelques heures à quelques jours. Consultez votre oenologue!



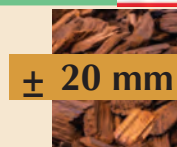
69.621 Holzchips USA

Amerikanische Eiche. Mittlere Röstung, tannin- und phenolgeprägt, jedoch starker Vanillin-Charakter.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.621.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	12.50/kg
69.621.14 14 kg = 1 Packung/ paquet	6.40/kg
Dosage: 50 - 300 g/hl	

Copeaux de bois de chêne USA

Chêne américain. Chauffé moyenne, développe les tanins et les phénols, avec un fort caractère de vanille.



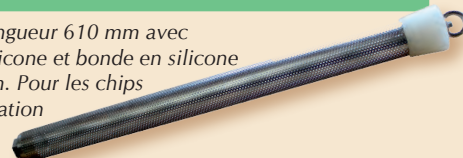
21.807 Tauchrohr

gelochtes Edelstahlrohr Ø 43 x Länge 610 mm mit Silikonstopfen unten und Silikon-Spund oben für Spundloch-Ø 45 - 42 mm. Für Holzchips gemäss Kapitel 69. Einsatz gemäss Vorschrift.

Art. No.	Preis/prix CHF
21.807 Tauchrohr / tube plongeur	125.00

Tube plongeur

Tube perforé Ø 43 x longueur 610 mm avec bouchon inférieur en silicone et bonde en silicone pour trou Ø 45 à 42 mm. Pour les chips selon chapitre 69. Utilisation selon ordonnance.



69.625 Cube Tube

Infusion Nylon tube mit Cubes. Direkt anwendbar im Barriquefass. Einfach, schnell und sauber! Die Würfel haben eine Kantenlänge von ca 12 mm. Empfohlene Kontaktzeit: ca 2-3 Monate.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.625.50 CUBEtube evOak 46° Burgundy	60.00
69.625.51 CUBEtube evOak 45° Rhône	60.00
69.625.52 CUBEtube evOak Cuvée no 3	60.00

Cube Tube

Tube d'infusion en nylon avec cubes en bois. Applicable directement dans la barrique.

Simple, efficace et propre. Longueur des arrêts des cubes: environ 12 mm. Durée de contact: 2-3 mois.



ASSORTIMENTS SUISSES

Diese « Schweizer Assemblagen » wurden in Zusammenarbeit mit einer Gruppe Schweizer Oenologen entwickelt auf Basis zahlreicher Tests. Ausschliesslich aus französischen Hölzern (gleiches Material wie für Barriques) sind die Mischungen bestens geeignet für die Bereitung von Schweizer Weinen.

Die Holz Trocknung erfolgt ebenfalls sehr langsam während zweier Jahre. Rückverfolgbar vom Wald bis zum Kunden. Die laufende Qualitätskontrolle wird durch den Lieferanten sichergestellt und durch ein unabhängiges Labor laufend geprüft.



Conseils: Oenologie Philippe Corthay, oenologue-conseil ETS, 1112 Echichens; tél. 079 212 25 46, pcorthay@worldcom.ch
Distribution: Max Baldinger SA, Xavier Grivel, oenologue ENSAIA-ENSAM, 1026 Denges; tél. 079 590 26 71, xavier.grivel@baldinger.biz
Max Baldinger AG, 5464 Rümikon AG
Tel. 044 806 80 80, info@baldinger.biz



Ces « assemblages suisses » ont été élaborés en partenariat avec un groupe d'oenologues suisses sur la base d'essais en cave de plusieurs préparations de copeaux de chêne français spécifiquement adaptées aux vins blancs et rouges de ce pays.

Les bois sélectionnés sont issus des forêts de chênes utilisés en tonnellerie. Ils ont également bénéficié d'une maturation lente de deux ans. La traçabilité de chaque lot est garantie depuis la forêt. Le contrôle qualité est effectué par notre laboratoire interne tout au long du processus et par un laboratoire certifié indépendant (LEC à Cognac) lors de sa sortie d'usine.

ASSORTIMENT SUISSE Blanc

kräftig - fruchtig -
komplex - voluminös - ausgewogen

Unterstützt die Vollmundigkeit ebenso wie die frischen Aromen. Positiver, vermindender Einfluss auf grüne Noten, Wasser- oder Stickstoffstress, Schwefeltöne und Adstringenz wie auch auf UTA. In der Flasche öffnen sich die Weine, deren Komplexität und Ausgewogenheit kommen voll zur Geltung.

Intensité - Fruité - Complexité
Volume - Equilibre

Vous obtenez une augmentation du volume en bouche, de la sucrosité et une intensification de la fraîcheur aromatique avec ou sans apport de notes boisées. Nous constatons également une diminution des notes végétales, de « stress hydriques ou azotés », des odeurs soufrées, des sensations d'astringence et du vieillissement atypique. Avec le temps les vins ont tendance à s'ouvrir, à se complexifier et à s'équilibrer.

Einsatzzeitpunkt und Dosierung WEISS

Je nach dem gewünschten Ziel:
- während der alkoholischen Gärung: 0.5 - 1.5 g/l
- zu Ende der alkoholischen Gärung, vor oder während des BSA: 0.3 - 1.0 g/l
- während des Ausbaus: 0.2 - 0.5 g/l
Empfohlene Kontaktzeit: ≥ 2 Monate

Art. No.	WEISS - BLANC	Preis/prix CHF
69.626	14 kg = 1 Packung/ paquet	21.00/kg
	70 kg = 5 Packungen/ paquets	18.00/kg
	140 kg = 10 Packungen/ paquets	16.00/kg

grössere Menge: Sonderpreise - > 140 kg: prix spécial

Qualität

Französisches Eichenholz (Quercus Petrae) Dimension: 5 bis 20 mm. In Lebensmittelsäcken aus Polyester von 10 kg. Entspricht den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Moments et doses d'utilisation BLANC

En fonction de l'objectif:
- Pendant la fermentation alcoolique: 0.5 à 1.5 g/L
- En sortie de fermentation alcoolique, avant ou pendant la fermentation malolactique: 0.3 à 1.0 g/L
- Au cours de l'élevage des vins: 0.2 à 0.5 g/L
Temps de contact préconisé: 2 mois min.

Qualité

Bois de chêne français (Quercus Petrae). Dimension: 5 à 20 mm. En sachets de qualité alimentaire de 10 kgs. Conforme à la législation actuelle.

Weitere Holzprodukte auf Anfrage!
autres produits sur demande!

Holzprodukte: Einsatz gemäss Vorschrift!
Chips de bois de chêne: utilisation selon ordonnance!

ASSORTIMENT SUISSE Rouge

kräftig - komplex - voluminös -
ausgewogen



Fördert intensive Aromatik und Komplexität ohne aufdringliche Holznote. Je nach Dosierung kann ein feiner Holzton erzielt werden, der die Tanninstruktur abrundet mit zunehmender Lagerdauer. Weiter kann ein korrigierender Einfluss festgestellt werden auf Fehler wie reduktive Noten oder Grüntöne ohne Holzton. Farbstabilisierende Wirkung; unterstützt die Weinreife und Ausgewogenheit während der Lagerung. Diese Assemblage kann ergänzt werden durch Chips verschiedener Toastung zur Unterstützung der Aromatik und der Harmonie zwischen Frucht, Struktur und Vollmundigkeit.

Intensité - Complexité
Volume - Equilibre

Vous obtenez une augmentation de l'intensité aromatique et de la complexité sans apport de notes boisées. En fonction de la dose utilisée, il est possible d'obtenir un boisage discret, fin et fondu enrobant la structure tannique et qui s'estompera dans le temps. Nous constatons également une action corrective décelable sur certains défauts telle que la réduction et le caractère végétal, sans présence de notes boisées.

Cet assemblage a un impact sur la stabilisation de la couleur. Il contribue à une évolution positive de la maturation du vin et à la stabilité de son équilibre dans le temps. Cet assortiment peut être complété par d'autres apports de copeaux de chauffés diverses qui ont la particularité de pouvoir enrichir la palette aromatique des vins et d'améliorer encore la relation entre le fruit, la structure et le volume en milieu de bouche.

Einsatzzeitpunkt und Dosierung ROT

Je nach dem gewünschten Ziel:
- während der alkoholischen Gärung: 1 - 5 g/l
- zu Ende der alkoholischen Gärung, vor oder während des BSA: 0.5 - 3 g/l
- während des Ausbaus: 0.3 - 1 g/l
Empfohlene Kontaktzeit: ≥ 2 Monate

Art. No.	ROT - ROUGE	Preis/prix CHF
69.627	14 kg = 1 Packung/ paquet	21.00/kg
	70 kg = 5 Packungen/ paquets	18.00/kg
	140 kg = 10 Packungen/ paquets	16.00/kg

grössere Menge: Sonderpreise - > 140 kg: prix spécial

Moments et doses d'utilisation ROUGE

En fonction de l'objectif:
- Pendant la fermentation alcoolique: 1 à 5 g/L
- En sortie de fermentation alcoolique, avant ou pendant la fermentation malolactique: 0.5 à 3 g/L
- Au cours de l'élevage des vins: 0.3 à 1 g/L
Temps de contact préconisé: 2 mois min.



für die Brennerei pour la distillation

69.112.50 Lalvin DistilaMax® LS

LALLEMAND

Neues, verbessertes Nachfolgeprodukt für Danstil B
Nouveau produit amélioré: remplace Danstil B

Aktive Trockenhefe von *Saccharomyces cerevisiae* bayanus aus der Champagne isoliert und bestimmt für die Anwendung bei der Herstellung von Fruchtbränden und neutrale Getreide-Spirituosen wie auch von Apfelwein. Hohe Alkoholtoleranz < 18 %vol.. Dosierung 25 - 40 g/hl.

Souche sélectionnée de levure de l'espèce Saccharomyces cerevisiae bayanus isolée en Champagne. Elle a été sélectionnée pour être utilisée dans la production d'eaux de vie de fruits et boissons spiritueuses de grains neutres et de cidre. Tolérance à l'alcool élevée, jusqu'à 18% vol. dosage 25 à 40 g/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.112.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	14.55
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	12.65/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	11.10/p



69.117 Lalvin W15

LALLEMAND

Saccharomyces cerevisiae, Selektion Prof. Gafner, ACW Wädenswil. Eine gärstarke, alkoholtolerante Hefe für die Erzielung sortentypischer Fruchtbrände.

Saccharomyces cerevisiae, sélection Prof. Gafner, ACW Wädenswil. Une levure de forte fermentation, à bonne tolérance d'alcool; pour distillats fruités.

ACW



Art. No.		Preis/prix CHF
69.117.10	125 g = 1 Packung/ paquet	19.30
69.117	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	36.405
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	31.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	27.70/p



LALLEMAND



Schliessmann

69.672 Maischenzusatz Additif pour les moûts

Konzentrat; für Brennmaisichen. Gemisch 1 : 1 Milchsäure rein 80 % und Phosphorsäure rein 85 %. Haltbarkeit: unbeschränkt.
Produit concentré pour les moûts de distillation. Mélange 1:1 acide lactique pur 80% et acide phosphorique pur 85%.
Stockage: illimité

Einweggebinde; keine Rücknahme.

* geliefert in Mietbehälter:

Miete pauschal CHF 250.00/Behälter
pas de reprise des bidons vides.

* + frais de location du container:
forfait CHF 250.00 par pièce



Art. No.		Preis/prix CHF
69.672.01	1 kg = 1 Flasche/ bouteille	9.90/kg
69.672.05	5 kg = 1 Bidon/ bidon	7.45/kg
69.672.35	35 kg = 1 Bidon/ bidon (= ca. 25l)	4.95/kg
69.672.80	1000 kg = 1 Container *	3.20/kg

69.671 Silikon Antischaum

Antimousse de silicone

Hochkonzentriert; verhindert das Überschaumen von Fruchtmaisichen beim Brennen. Haltbarkeit: frostempfindlich.
Sous forme concentrée; empêche la formation de mousse dans le moût de fruits lors de la distillation. Stockage: à protéger du froid

Art. No.		Preis/prix CHF
69.671.05	0.5 kg = 1 Flasche/ bout.	22.80
69.671.10	1 kg = 1 Flasche/ bouteille	31.90
69.671.95	20 kg = 1 Kanister/ bidon	21.95/kg



69.605 Zuckercouleur / caramel

E 150. Flüssiger Farbstoff; Qualität 112; aus Glucose, ca. 23.000 EBC. / E 150; colorant liquide; qualité 106; en glucose, env. 23.000 EBC.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.605.01	1 kg = 1 Kanister/ bidon	18.60/kg
69.605.05	5 kg = 1 Kanister/ bidon	16.40/kg
69.605.25	25 kg = 1 Kanister/ bidon	13.35/kg

Dosage (nach Vorversuchen): 0.05 - 0.1%



69.515 CYANUREX®

Schliessmann

Verhindert den Uebergang von Blausäure bzw. Cyanid sowie von den sensorisch unerwünschten Schwefelverbindungen in das Destillat. Anwendung: gemäss Datenblatt. Haltbarkeit: 1 Jahr (dunkel lagern).
Dosierung: 20 - 30 g/hl (Vorversuch obligatorisch)
Empêche la transition d'acide prussique, resp. de cyanure ainsi que des solutions sensorielles indésirées de soufre dans le distillat. Utilisation: selon fiche technique. Stockage: 1 an (à l'abri de la lumière). Dosage: 20-30 g/hl (Essai préalable obligatoire!)



Art. No.		Preis/prix CHF
69.515.05	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	103.00/P

(siehe/voir 70.504 Cyan-EC-Test)

70.506 Vorlauf-Abtrennungs-Test / test de séparation des têtes de distillation

Bestimmung von Acetaldehyd in alkoholischen Destillaten aus vergorenen Obstmaisichen. Schnellmethode.
pour la détermination de l'acétaldéhyde dans la tête de distillation. Méthode rapide.



Schliessmann

Set komplett für 10 Bestimmungen (ab Werklager). CHF 129.00
set complet; pour 10 analyses (à partir de l'usine)

70.512 Cyanid-Test / Test de cyanogène

Schliessmann

Bestimmung der Gesamtblausäure (Gesamt-Cyanid) sowie der freien und gebundenen Blausäure in alkoholischen Destillaten. Schnellmethode.
pour la détermination de l'acide cyanhydrique (cyanide total) ainsi que l'acide cyanhydrique libre et lié dans les distillats. Méthode rapide.

Set komplett mit Reagenzien (ab Werklager) CHF 113.00
set complet avec réactifs (à partir de l'usine)

69.193 Gärsalz / Sel de fermentation

Di-Ammonphosphat FG (DAP); Haltbarkeit: trocken unbeschränkt. / Phosphase diammonique FG (DAP); Stockage: illimité dans un endroit sec

Art. No.		Preis/prix CHF
69.193.01	1.0 kg = 1 Dose/ boîte	10.40/kg
69.193.05	5.0 kg = 1 Eimer/ bidon	6.30/kg
69.193.25	25.0 kg = 1 Sack /sac	4.50/kg
	100 kg	3.85/kg

Dosage: 20 - 40 g/ hl





69.311 Enzympräparat VF Getreide préparation d'enzymes pour blé



Flüssiges Enzympräparat. Es enthält bakterielle α -Amylase (Endo-amylase), die 1,4- α -glucosidische Bindungen in Amylose und Amylopektin spaltet. Haltbarkeit: bei 25 °C $\leq$ 6 Monate; bei 5 °C $\leq$ 1 Jahr
Nouvelle préparation liquide d'enzymes. Contenu: α -amylase bactérienne (endoamylase) laquelle décompose les liaisons glucosidiques 1,4- α en amylose et amylopectine. Stockage: $\leq$ 6 mois à max. 5 °C ou $\leq$ 12 mois à max. 25 °C.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.311.01 100 ml = 1 Flasche/ bouteille	10.00
69.311.10 1 l = 1 Flasche/ bouteille	67.00
Dosage: 20 ml/ hl	

69.385 Enzympräparat VF Kartoffel préparation d'enzymes pomme de terre

Flüssiges neuartiges Enzympräparat. Hitzestabile Bakterien (α -Amylase) zur Verflüssigung von Kartoffelmaische. Temperaturoptimum 90 – 95°C. Haltbarkeit: bei 25 °C max. 6 Monate; bei 5 °C max. 1 Jahr
Nouvelle préparation liquide d'enzymes. Bactéries stables à la chaleur (α amylase) pour la liquéfaction de moût de pomme de terre. Température optimale : 90 – 95°C. Stockage: max. 6 mois à max. 25 °C ; 1 an à 5°C.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.385.01 100 ml = 1 Flasche/ bouteille	36.00
69.385.10 1 l = 1 Flasche/ bouteille	242.00
Dosage: 6 ml/ hl	

69.312 Enzympräparat VZ préparation d'enzymes



Schliessmann

Neuartiges, flüssiges Enzympräparat zur enzymatischen Verzuckerung von verflüssigter Getreide- und Kartoffelstärke. Es enthält α -Amylasen und Amyloglucosidasen zur raschen Bereitstellung vergärbaren Zucker. Haltbarkeit: bei 25 °C max. 6 Monate; bei 5 °C max. 1 Jahr.

Nouvelle préparation liquide d'enzymes pour la saccharification enzymatique de fécule de pomme de terre et de céréales. Elle contient des α -amylases et amyloglucosidas pour une préparation rapide de sucre fermentable. Stockage: max. 6 mois à max. 5 °C ou max. 12 mois à max. 25 °C.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.312.02 250 ml = 1 Flasche/ bouteille	37.00
69.312.10 1 l = 1 Flasche/ bouteille	99.00
Dosage: Kartoffel: 180 ml/ hl; Getreide: 50 ml/hl	

69.384 Enzympräparat Ex-Tosan préparation d'enzymes



Schliessmann

Flüssiges Pentosepräparat zum Abbau von Schleimstoffen in Roggen-, Gerste- und Hafermais. Vermeidung des Anbrennens bei der Destillation. Haltbarkeit: bei 25 °C $\leq$ 6 Monate; bei 5 °C $\leq$ 1 Jahr.
Préparation liquide de pentose pour la dégradation de substances visqueuses dans les mûts de seigle, d'orge et d'avoine. Empêche le moût de s'attacher lors de la distillation. Stockage: $\leq$ 6 mois à 25 °C ; $\leq$ 1 an à 5°C.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.384.01 100 ml = 1 Flasche/ bouteille	25.00
69.384.10 1 l = 1 Flasche/ bouteille	116.00
Dosage: 15 - 20 ml/ 100 kg	

69.388 Amylase GA 300

Flüssig; zum Stärkeabbau in Kern- und div. Steinobstmais. Haltbarkeit: original verschlossen 1 Jahr, geöffnet ca. 3 Monate/ 0 - 10 °C.
Liquide; pour la dégradation d'amidon dans les fruit à pépins et à noyaux. Stockage: 1 an sous emballage d'origine, ouvert environ 3 mois; température 0 à 10 °C



Art. No.	Preis/prix CHF
69.388.10 1 l = 1 Flasche/ bouteille	50.00
Dosage: 5 - 15 ml/ hl gemäss Anleitung / selon instruction	

VF = zur Verflüssigung
VZ = zur Verzuckerung
VF = pour la liquéfaction
VZ = pour la saccharification



69.383 Enzympräparat Ultra-Fruit préparation d'enzymes



Schliessmann

Flüssiges Spezialenzym zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmais. Haltbarkeit: bei 25 °C $\leq$ 6 Monate; bei 5 °C $\leq$ 1 Jahr.
Préparation liquide d'enzymes pour la liquéfaction de moût de fruits à pépins ou à noyaux. Stockage: $\leq$ 6 mois à 25 °C ou $\leq$ 1 an à 5°C.



Art. No.	Preis/prix CHF
69.383.01 100 ml = 1 Flasche/ bouteille	33.00
69.383.10 1 l = 1 Flasche/ bouteille	205.00
Dosage: 2 - 10 ml/ hl	

Aromen für Liköre und Spirituosen siehe e-shop Gruppe 68.

Arômes pour liqueurs et spiritueux voir e-shop, groupe 68.



71.121 Bartels: Von der Frucht zum Destillat

Brennereileitfaden für Obst, Getreide, Topinambur

29.90

Sonderpreis - prix spécial



71.101 Tanner/Brunner: Obstbrennerei heute

Ein Leitfaden für Kleinbrenner

43.60



71.151 Pischl: Schnaps brennen

Mit Anhang „Kornbrand“

28.50



71.152 Gölls: Edelbrände

Erzeugung, Beurteilung, Verkostung (Praxisbuch)

9.90

Sonderpreis - prix spécial



71.120 Jäger: Whisky selbstgebrannt

Die Geschichte des Whiskys und seiner Herkunft; eine Einführung in die Technologie der Whiskyherstellung. 120 Seiten

25.90



71.166 Gaigg: Bowlen, Punsche & Liköre

Selbstgemachte Köstlichkeiten

24.90



46.621 Alkoholometer / pèse-alcool

Nur in zuckerfreien Alkoholdestillaten anwendbar.
(Eichung auf Wunsch; Lieferzeit ca. 6 Wochen. Alkoholwaagen mit Teilung 1 Vol.% nicht eichfähig).
*Utilisable uniquement pour les eaux-de-vie exempt de sucre.
(Jaugeage sur demande; délai env. 6 semaines. Pèse-alcool avec graduation 1 vol.% non jaugeable).*

Art. No. no. d'art.	Skala échelle %vol.	Teilung gradu. %vol.	L/Ø mm	Thermo- meter	Klasse classe	Preis/prix CHF
46.621.06	0 - 85	1.0	255/17	-		17.00
46.621.05	0 - 85	1.0	345/15	Th		32.80
46.621.07	0 - 100	1.0	260/17	-		17.00
46.621.08	0 - 100	1.0	340/15	Th		32.80
46.621.17	5 - 10	0.1	345/23	Th	III	99.00
46.621.18	10 - 15	0.1	345/23	Th	III	99.00
46.621.20	15 - 20	0.1	345/23	Th	III	99.00
46.621.32	30 - 55	0.5	345/19	Th		72.30
46.621.59	30 - 85	1.0	345/15	Th		46.70
46.621.28	35 - 45	0.1	460/26	Th	II	118.60
46.621.40	45 - 50	0.1	330/23	Th		94.00

Refraktometer / réfractomètre

Art.-Nr.	Modell	ATC	Messbereich %vol.	Teilung %vol.	Preis CHF
46.611.32	MBA-ATC-80-LED	✓	0 - 80	1	55.00

für Alkohollösungen - pour les solutions alcooliques
mit beleuchteter Prismaklappe / capet éclairé

ATC = automatische Temperaturkorrektur

Spirituosenfilter / filtre pour spiritueux CALIDUS

Zur Filtration von Spirituosen bei Raumtemperatur. Komplet mit Ms-Kreiselpumpe 230 V, Filtergehäuse 245 mm, Zu- und Ablaufschlauch; Restentleerung. Ohne Kerzen (61.675).

Pour la filtration de spiritueux à temp. ambiante. Livré avec pompe 230 V, Cloche de filtration 245 mm, tuyau d'entrée et de sortie robinet de vidange. Sans cartouches (61.675).

Art. No. no. d'art.	Artikel article	Preis/prix CHF
23.513.12	Filter - filtre CALIDUS Schliessmann Anfr./s.dem.	

Filterkerzen / cartouches de filtration CALIDUS

Für den Kerzenfilter Art.-Nr. 23.203. Bitte Anleitung beachten.
Pour le filtre à membrane 23.203. Suivre le mode d'emploi.
H 123 mm: Leistung/rendement ca. 100 l/h, total ca. 350 l
H 245 mm: Leistung/rendement ca. 100 l/h, total ca. 700 l

Art. No. no. d'art.	Typ type	H mm	Einsatz utilisation	Preis/prix CHF
61.675.11	AK (dunkel)	123	Edelbrand, Liqueur	481.00
61.675.12		245	spiritueux, liqueur	107.00
61.675.21	CBC (weiss)	123	Hefebrand	51.00
61.675.22		245	eaux-de-vie de lie	79.00

Wasser-enthärter / adoucisseur CADUREX

Zur Gewinnung von enthärtetem Wasser zum Herabsetzen von Destillaten. Bedienungsanleitung beachten.

Pour la production d'eau adoucie pour la distillerie. Suivez les instructions.



Schliessmann



27.201.91/93



27.201.82



27.201.10

Art. No. no. d'art.	Artikel article	Preis/prix CHF
27.201	CADUREX	440.00
	Zubehör/Ersatzmaterial - accessoires	
27.201.91	1 l Kunstharzgranulat - granulé	17.070
27.201.93	3 l Kunstharzgranulat - granulé	41.00
27.201.82	2 kg Regeneriersalz - sel de régénération	8.00
27.201.10	Regeneriereimer 12 l / seau 12 L	20.00

46.235 Destilliergerät VINOQUANT 3
Appareil distillatoire

Alkoholbestimmung durch Destillation. Amtliche Methode nach Amtsblatt der EU. Referenzen: FAW, EIC. Mit Zubehör (*). Ohne Wärmequelle. *Détermination de la teneur en alcool par distillation. Méthode autorisée selon le bulletin officiel de l'UE. Références: FAW, EIC. Avec accessoires (*). Sans chauffage.*

Art. No.	Preis/prix CHF
46.235	Vinoquant 3 445.00
46.235.10	Korrektions-Nomogramm / tableau de correction 0 - 30 %vol. 37.00
46.235.020	Korrektions-Nomogramm / tableau de correction 30 - 56.5 %vol. 37.00
	Zubehör / accessoires:
70.703*	Bimsstein / pierre ponce 14.00
69.671.01*	100 ml Silikon Antischaum / sol. de silicone antimousse 9.00
46.701.10*	Messkolben 100 ml / fiole jaugée 34.60
46.235.20*	Standzylinder 100 ml / cylindre en verre 41.90
	Optionales Zubehör / accessoires optionnels:
70.380.10	100 ml Kalziumhydroxidlösung / sol. d'hydroxyde de calcium 9.30
70.381	100 ml Antiback 9.30
46.621.17	Aräometer 5 - 10 %vol. / aréomètre 99.00
46.621.18	Aräometer 10 - 15 %vol. / aréomètre 99.00
46.621.20	Aräometer 15 - 20 %vol. / aréomètre 99.00

Die komplette Zubehör-Liste findet sich auf www.baldinger.biz
La liste complète des accessoires se trouve sur www.baldinger.biz

Wasserhärteindikatoren / tests de dureté

Zur Kontrolle der Härte Ihres (Brau-)Wassers. Einfach im Gebrauch: Streifen in eine Probe eintauchen, 1 Minute warten, Härte ablesen! Ablesung: 0/5/10/15/20/25° dH (Grad deutscher Härte). Packung mit 10 Streifen.

Pour surveiller la dureté de votre eau de brassage. Utilisation simple: plonger un indicateur dans l'eau, attendre 1 minute, lire la dureté. Indication: 0/5/10/15/20/25° dH (degré dureté allemande). Paquet à 10 indicateurs.

Art.-No.	Artikel	Preis CHF
70.707	Wasserhärteindikatoren/test de dureté	8.30

70.401 Wasser demineralisiert
eau déionisée Ph.EURII

Lieferung 60 l in Gebinde mit Pfand CHF 25.00.
Livraison 60 L: bidon consigné CHF 25.00

70.401.05	5 kg = 1 Flasche/ bouteille	2.90/kg
70.401.60	60 kg = 1 Kanister/ bidon	1.90/kg

Wasser-enthärter / adoucisseur EUROOC-3C

Für alle Anwendungen, die enthärtetes Wasser benötigen. Kompakte Grösse: B 17 x T 34 x H 48 cm. Automatisch, programmierbar. Gewindeanschlüsse Ein-/Ausgang: 3/4 "G AG. Eingangsdruck $\geq$ 1.5 bar. Leistung max. 4 l/min. bei 2 - 35 °C. Harzkapazität 3.5 Liter, Soletank 10 kg. Verbrauch je Regeneration: 420 g Salz, 22 l Wasser. El. Anschluss: 230 V.

Pour la production d'eau adoucie pour la production de bière, des spiritueux, du café ou pour le nettoyage. Appareil très compact: largeur 17 x profondeur 34 x hauteur 48 cm. Programmable. Raccords d'entrée et de sortie "G AG. Pression d'alimentation $\geq$ 1.5 bar. Débit max. 4 l/min. à 2 à 35 °C. Capacité de résine 3.5 L, Cuve 10 kg. Consommation par régénération: sel: 420 g, eau: 22 L. Alimentation électrique: 230 V.

Art. No. no. d'art.	Artikel article	Preis/prix CHF
27.202	EUROOC-3C	489.00
	Zubehör/Ersatzmaterial - accessoires	
27.202.10	10 kg Regeneriersalz / sel de régénération	0.60/kg

LalVigne® **MATURE** Grow your wine

LalVigne® ist ein organisches Produkt aus Weinhefederivaten für bessere Traubenqualität und für optimale Weinqualität.

U.S.-Patent und weitere Patente angemeldet. LalVigne® Mature stimuliert die Entwicklungsprozesse der Reben und der Trauben. Die natürliche Biosynthese zur Entwicklung für die sekundären Komponenten der Phenolreife wird gesteigert und beschleunigt. Das Ergebnis ist die umfassende bessere Qualität der Traubenreife und damit eine ideale Basis zur Steigerung der Weinqualität.

LalVigne® est un produit organique à base de fractions spécifiques de levures inactivées d'origine naturelle pour

l'amélioration de la qualité des vins au vignoble (pat. pend).

Le traitement des vignes à la véraison avec LALVIGNE® MATURE améliore la qualité des vins sur les critères de la maturité phénolique, de la qualité des tanins, de la structure et de la perception en bouche. En d'autres termes, vos vins seront plus équilibrés.

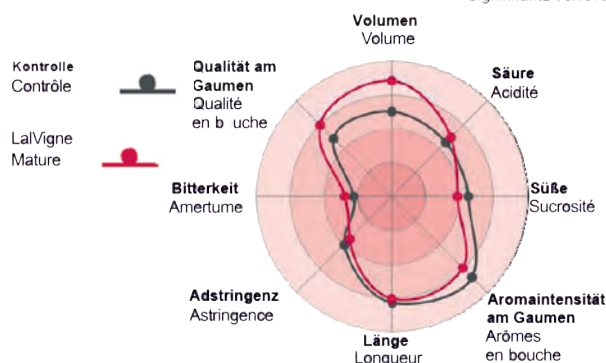
Zur Steigerung der Phenolreife für optimale Rotweine. Mehr Volumen, mehr Ausgewogenheit, weniger Adstringenz.

Améliorez la maturité phénolique de vos vins rouges. Plus de volume et qualité de la bouche, astringence réduite.

Im Vergleich zur Kontrollvariante haben die Weine aus Parzellen mit LalVigne® Mature eine optimierte Phenolreife und eine bessere Traubenqualität.

Stimule la vigne en renforçant et accélérant les voies de synthèses naturelles des composés du métabolisme secondaire responsables de la maturité phénolique, améliorant ainsi la qualité du vin.

Essai avec Syrah Versuch mit Syrah
Languedoc 2012 Languedoc 2012



Seit 01.02.2016 auf der Liste der Betriebsmittel für die Schweiz!

Depuis le 01.02.2016 ce produit se trouve sur la liste Suisse des intrants!

FiBL Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Research Institute of Organic Agriculture

EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY
organicinputs
evaluation network

LalVigne® Mature

2 Anwendungen nach dem Farbumschlag:
1. Spritzung bei Beginn des Farbumschlages
2. Spritzung ca 10 Tage nach 1. Spritzung
Dosierung: 1 kg / ha pro Spritzung

Art. No.	Artikel / article	Preis/prix CHF
80.101.01	LalVigne® Mature, 2 kg = 1 ha	92.00/kg

Bitte beachten Sie die geltende Düngerverordnung, diese Produkte enthalten N, P₂O₅, K₂O und gelten als phosphatbetonter, organischer Mehrnährstoffdünger.

Doses recommandées à appliquer sur la vigne: 2kg/ha (2 x 1 kg)

1ère application = début véraison (autour de 5%)

2ème application = 7 - 14 jours après la première application (de préférence 10 - 12 jours).

Application par pulvérisation foliaire. Dilution en bouillie de 200 à 600 L/ha. Suivre les conseils d'application.

Veuillez respecter l'ordonnance sur les engrais. Ces produits contiennent N, P₂O₅, K₂O et sont classés engrais polyvalent organique riche en phosphate.

Weinberg

Blattdüngung während
des Farbumschlags /
Weichwerdens

Vignoble

Traitement foliaire
innovant
à la véraison

LalVigne®
AROMA
Grow your wine

LalVigne® ist ein organisches Produkt aus Weinhefe-derivaten für bessere Traubenqualität und für optimale Weinqualität. U.S.-Patent und weitere Patente angemeldet. Die Blattspritzung mit LalVigne® Aroma während des Weichwerdens steigert die Traubenqualität und das önologische Potenzial der Trauben. Die Weine erzielen eine bessere Komplexität der Sortenaromen und ein harmonisches Mundgefühl.

LalVigne® est un produit organique à base de fractions spécifiques de

levures inactivées d'origine naturelle pour l'amélioration de la qualité des vins au vignoble (pat. pend).

L'application foliaire de LALVIGNE® AROMA pendant la véraison améliore la qualité des raisins et le potentiel oenologique en apportant aux vins plus de complexité aromatique, un meilleur équilibre en bouche et plus de longueur.

Zur Steigerung der Aroma-Vorläufer-Komponenten in der Traube und somit auch im Wein.

Die Behandlung der Reben mit LalVigne® Aroma ergibt Weine mit höherer Aromakomplexität, besserem Mundgefühl und insgesamt einer Steigerung der Weinqualität.

Les acides aminés libres et le glutathion (GSH) jouent un rôle crucial dans le développement et la stabilité du potentiel aromatique.

L'analyse des mouts provenant des vignes traitées avec LalVigne Aroma montre une augmentation significative de la teneur en Ac. Aminés libres et GSH.

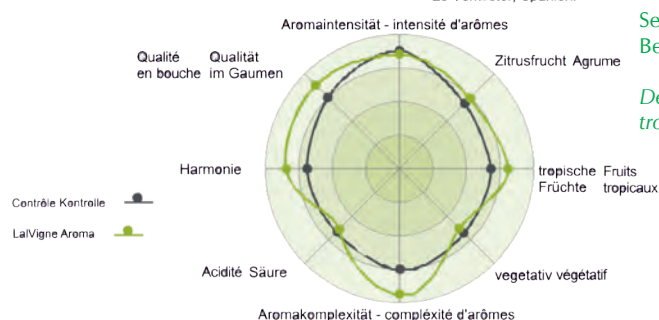
Les vins résultants sont perçus comme plus expressifs et équilibrés

Essai avec Sauvignon Blanc Espagne 2012

Versuch mit Sauvignon Blanc Spanien 2012

Aromakomplexität und Eindruck im Gaumen
20 Verkoster, Spanien.

Complexité d'arômes et impression en bouche



Seit 01.02.2016 auf der Liste der Betriebsmittel für die Schweiz!

Depuis le 01.02.2016 ce produit se trouve sur la liste Suisse des intrants!

FiBL
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Research Institute of Organic Agriculture
EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY
organicinputs
evaluation network

LalVigne® Aroma

2 Anwendungen nach dem Weichwerden:

1. Spritzung bei Beginn des Weichwerdens
2. Spritzung ca 10 Tage nach 1. Spritzung

Dosierung: 3 kg / ha pro Spritzung. Anleitung beachten!

Art. No.	Artikel / article	Preis/prix CHF
80.102.01	LalVigne® Aroma, 6 kg = 1 ha	53.00/kg

Doses recommandées à appliquer sur la vigne: 6kg/ha (2 x 3 kg)

1ère application = début véraison (autour de 5%)

2nde application = 7 - 14 jours après la première application (de préférence 10 - 12 jours)

Application par pulvérisation foliaire. Dilution en bouillie de 200 à 600 L/ha. Suivre les conseils d'application

Bitte beachten Sie die geltende Düngerverordnung, diese Produkte enthalten N, P₂O₅, K₂O und gelten als phosphatbetonter, organischer Mehrnährstoffdünger.

Veuillez respecter l'ordonnance sur les engrais. Ces produits contiennent N, P₂O₅, K₂O et sont classés engrais polyvalent organique riche en phosphate.

Dichte

Weitere Geräte unter:
Zucker, TitrationAutres appareils sous:
Sucre, Titration

Densité

46.611 Refraktometer

Réfractomètre à main

Zum Bestimmen des Reifezustandes der Trauben sowie des Zuckergehaltes unvergorener Getränke etc.: Fruchtsaft, Limonade, Erfrischungsgetränke, Marmelade, Schokolade, Süßwaren, Milchprodukte, Honig, Obst- und Sauerkonserven. Th: Thermometer. ATC: automatische Temperaturkorrektur. Ohne Angabe nicht eichbar.

L'instrument vous informe de manière facile, rapide et exacte sur l'état de maturité des raisins, sur la teneur en sucre des moûts non fermentés et sur la qualité des fruits pour les distillateurs; utilisation: jus de fruit, limonade, softdrinks, confiture, chocolat, produits laitiers, miel, conserves. TH = thermomètre, ATC = correction automatique de température. Sans indication: non étalonnable.

Art. No.	Modell modèle	ATC	Messbereich/échelle Oechsle/Brix	Teilung graduat.	Preis/prix CHF
46.611.12	ATC-140	x	0 - 140° Oe 0 - 32 % Brix	1° Oe 0.2 % Brix	48.00
46.611.33	MBA-RHW 25 - LED °Oechsle/erwarteter Alkohol / °Oechsle/ alc. att.	x	0 - 170° Oe (0 - 25 %vol. alc.)	1° Oe	56.00
46.611.15	MBA-ATC-90 Honig / miel	x	58 - 92 % Brix 38 - 43 Bé 12 - 27 % H ₂ O	0.5 % Brix 0.5 Bé 1 % H ₂ O	56.00
46.611.20	MBA-90 ohne / sans ATC		0 - 90 % Brix	0.2 % Brix	56.00
46.611.17	MBA-ATC-62 Konfitüre, Limo, Fruchtsaft, Sirup marmelade, jus de fruits, sirop	x	28 - 62 % Brix	0.2 % Brix	52.00
46.611.11	Kübler ATAGO mit Temperaturkorrekturangabe. Eichbar indication de correction de temp. Etalonnable	x	0 - 130° Oe 0 - 32 % Brix	1° Oe 0.2 % Brix	295.00
46.611.32	MBA-RHW 80 - LED Zur Bestimmungen des Alkoholgehaltes in Destillaten ohne Zucker. Détermination du taux d'alcool dans des destillats sans sucre.	x	0 - 80 %vol.	1 %vol. ± 1 %vol.	56.00
46.611.34	LED-Prisma-Klappe für analoge Refraktometer. Als Ersatzteil oder zum Umrüsten eines bestehenden Refraktometers (für Bride Ø 25 mm). Clapet LED pour réfractomètres analogiques Emploi comme pièce de rechange ou pour modifier votre réfractomètre existant (pour bride Ø 25 mm)				22.00



46.617 Digital-Refraktometer

Réfractomètre digital

Zum Bestimmen des Reifezustandes der Trauben sowie des Zuckergehaltes unvergorener Getränke etc.

L'instrument vous informe de manière facile, rapide et exacte sur l'état de maturité des raisins, sur la teneur en sucre des moûts non fermentés et sur la qualité des fruits pour les distillateurs.

Art. No.	Modell modèle	ATC	Messbereich/échelle Oechsle/Brix/°kmw	Genauigkeit/ précision	Preis/prix CHF
46.617.20	Refraktometer MILWAUKEE MA885, 192 x 102 x 67 mm. Gewicht 420 g. Mit Batterie, Kalibrierlösung und Koffer. Nicht eichbar. / Poids 420 g. Avec pile, solution de calibration et coffret. Non étalonnable.	10 - 40 °C	0 - 230 °Oe 0 - 50 % Brix 0-42 °kmw	± 1 °Oe ± 0.2 % Brix ± 0.2 °kmw	169.00
46.620	DR-401 Digitales Westentaschen-Refraktometer, exkl. Batterie nicht eichbar. Réfractomètre digital compact, pile excl. Non étalonnable.	0 - 40 °C	3 - 150 °Oe 0 - 45 % Brix 0-425°kmw	± 2 °Oe ± 0.2 % Brix ± 0.2 °kmw	309.00

Speziell: Umrechnung von °Oe / Brix in Alc 0-22 Vol %!
Spécialité: calcul de °Oe / Brix en Alc 0-22 Vol %!

Th = Temperaturanzeige; ATC = automatische Temperaturkorrektur im angegebenen Temperaturbereich
Th: Indication de température; ATC = correction automatique de température dans les limites indiquées



46.601 Mostwaage / Sonde à moût

Nicht geeicht; Th = mit Thermometer;
Ne pas étalonner; TH = avec thermomètre;

Art. No.	Messbereich échelle	Teilung graduat.	L/Ø mm	Eigenschaft propriété	Preis/prix CHF
46.601.02	0 - 140 °Oe 0 - 32 Brix	1 °Oe	350/19	Th	43.50
46.706.01	Standzylinder / cylindre				12.90
46.601.05	0 - 230 °Oe	1 °Oe	330/18	Th	32.35

46.622 SO₂-Spindel / Aréomètre pour SO₂

Nicht geeicht; ohne Thermometer; für SO₂ 5 %
Ne pas étalonner; sans thermomètre; pour SO₂ 5 %

Art. No.	Messbereich échelle	Teilung graduat.	L/Ø mm	Preis/ prix CHF
46.622	0 - 6 %	1 %	180/18	25.85

46.621 Alkoholometer / Pèse-alcool

Nur in Alkoholdestillaten anwendbar (Eichung auf Wunsch; Lieferzeit ca. 6 Wochen. Alkoholwaagen mit Teilung 1 Vol. % nicht eichfähig).
Utilisable uniquement pour les eaux-de-vie (Etalonnage sur demande; délai env. 6 semaines. Graduation 1 vol. %: non étalonnable).

Art. No. no. d'art.	Skala échelle %vol.	Teilung graduat. %vol.	L/Ø mm	Thermo- meter	Klasse classe	Preis/prix CHF
46.621.06	0 - 85	1.0	255/17	-		16.75
46.621.05	0 - 85	1.0	345/15	Th		32.35
46.621.07	0 - 100	1.0	260/17	-		16.75
46.621.08	0 - 100	1.0	340/15	Th		32.35
46.621.17	5 - 10	0.1	345/23	Th	III	99.00
46.621.18	10 - 15	0.1	345/23	Th	III	99.00
46.621.20	15 - 20	0.1	345/23	Th	III	99.00
46.621.32	30 - 55	0.5	345/19	Th		71.00
46.621.59	30 - 85	1.0	345/15	Th		46.15
46.621.28	35 - 45	0.1	460/26	Th	II	114.00
46.621.40	45 - 50	0.1	330/23	Th		92.75

Temperatur



46.348 Digital-Thermometer Qtemp200 Thermomètre digital

Mit Fühler und Kunststoffkoffer. -70 bis 199 °C in 0.1 °C. Gerät: 71 x 142 x 26 mm
Avec sonde et étui fort; -70 à 199 °C en 0.1 °C
appareil: 71 x 142 x 26 mm

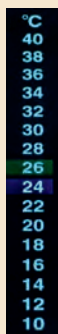
Art. No.	Preis/prix CHF
46.348 QTemp200	290.00

46.314 Thermometer / Thermomètre

-20 bis 110 °C, Einteilung 1 °C; 310 x 7,5 mm
-20 à 110 °C, graduation 1°C; 310 x 7,5 mm

Art. No.	Preis/prix CHF
46.314.41 Thermometer	6.60

46.350 Thermometer / Thermomètre



Zum Aufkleben, selbsthaftend. Unentbehrlich für jeden Weinproduzenten und Bierbrauer! Keine Batterien notwendig; großer Messbereich: 10 - 40 °C; keine Glasbruchgefahr; Höhe 129 mm. Nicht in Flüssigkeiten eintauchen, mit einem feuchten Tuch reinigen. Thermomètre à cristaux liquides, 10 à 40 °C. Modèle auto-collant très facile à l'usage. Les cristaux liquides affichent continuellement la température. Sans batteries ! Idéal pour contrôler la température de fermentation de vos fûts. N'est pas en verre, donc pas de casse ! Longueur : 129 mm.

Art. No.	Preis/prix CHF
46.350 Thermometer	3.50

Température



46.333 Digital-Thermometer ELTh Thermomètre digital

-50 bis 170 °C in 1.0 °C, Länge 272 mm, 75 g
-50 à 170 °C en 1.0 °C, longueur 272 mm, 75 g

Art. No.	Preis/prix CHF
46.333 ELTh	16.40

46.344 Maische-Thermometer Thermomètre à vendanges

Kunststoff; -10 - 110 °C, gradué 1 °C, 350 x Ø 35 mm
matière plastique; -10 - 110 °C, gradué 1 °C, 350 x Ø 35 mm

Art. No.	Preis/prix CHF
46.344 Thermometer	15.90

46.348.10 Digital-Thermometer Thermomètre digital

Dank des einstellbaren Temperatur-Alarms ist das Instrument ideal für das Brauen und für die Kontrolle der Gärtemperatur. Wasserdicht. Mit integriertem Inox-Fühler mit scharfer Spitze und Kabel L = 100 cm. 145 x 3,5 mm. Messbereich: -50 bis + 300 °C. Ablesung je 0,1 °C (von -19,9 bis 199,9 °C, darüber hinaus je 1 °C). Funktionen: speichern (min. / max.), Alarm, "Hold", "Test". Inkl. Batterie.
Instrument idéal pour les brasseurs grâce à l'alarme réglable pour contrôler la température de fermentation. Étanche. Muni d'une sonde inox avec pointe et câble L = 100 cm. 145 x 3,5 mm. Champ de mesure: -50 à + 300 °C par 0,1 °C, entre -19,9 et 199,9 °C par 0,1 °C. Fonctions: mémoriser min/max, alarme, "hold", "test". Pile incluse.

Art. No.	Preis/prix CHF
46.348.10 Thermometer Alarm	52.50

pH

pH

46.100 Taschen-pH-Meter

Mit Digitalanzeige, batteriebetrieben.
ATC = automatische Temperaturkorrektur

pH-mètre de poche

Affichage numérique, pile.
ATC = correction automatique de température

Art. No.	Modell modèle	Messbereich échelle	Teilung graduat.	Toleranz tolérance	Preis/prix CHF
46.165.10	Set: SSH Wechselelektrode/électrode changeable mit Pufferlösungen/avec solution tampon	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	pH 0.01	448.00
46.163.10	Checker by Hanna ohne Pufferlösungen & ohne Aufbewahrungslösung/sans solution tampon ni solution de conservation	pH 0.00 - 14.00	pH 0.1	pH 0.2	45.00
46.163.010	Set: Checker by Hanna 1 x Art. Nr. 46.163.001 1 x Art. Nr. 70.311.05 1 x Art. Nr. 70.312.05				64.00
			46.163.10		

	Zubehör zu pH-Meter Accessoires pour pH-mètres	
46.163.001	Aufbewahrungslösung 50 ml Solution de conservation 50 ml	4.95
46.163.51	Kalibrierschraubenzieher zu Checker Tourne-vis pour Checker	4.95
70.311.05	50 ml Pufferlösung pH7 (blau) Solution tampon pH7 (bleu) 50 ml	9.95
70.311.25	250 ml Pufferlösung pH7 (blau) Solution tampon pH7 (bleu) 250 ml	15.20
70.312.05	50 ml Pufferlösung pH4 (rot) Solution tampon pH4 (rouge) 50 ml	9.95
70.312.25	250 ml Pufferlösung pH4 (rot) Solution tampon pH4 (rouge) 250 ml	15.20

70.701 Spezialindikatoren/Indicateurs spéciaux

Merck, „nicht blutend“; Kunststoffdosen mit 100 Indikatorstäbchen
Merck; boîtes avec 100 indicateurs

70.701.02	pH 0 - 6 /	28.30
70.701.06	pH 2.5 - 4.5	31.70
70.701.15	pH 1.0 - 10.0 (Rolle)	19.95

70.702 Lackmuspapier/ papier de tournesol

1 Rolle / 1 rouleau

70.702.01	rot, zeigt Alkalität/rouge	30.50
70.702.02	blau, zeigt Säure/bleu	38.90



70.701 Ph-Indikatorpapier/ papier indicateur pH

Indikatorstäbchen
bandelettes indicateur

70.701.03	pH 0 - 14	14.75	100 x
70.701.41	pH 0 - 10	5.60	20 x
70.701.42	pH 2.8 - 4.6	5.80	20 x
70.701.43	pH 3.8 - 5.5	5.80	20 x
70.701.45	pH 5.2 - 6.8	5.50	20 x



46.236 Papierchromatografie

Chromatographie sur papier

Preis/prix CHF

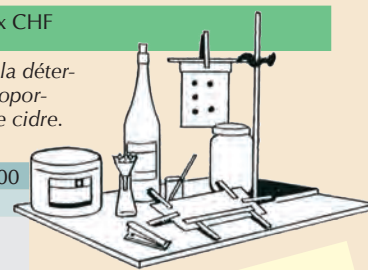
Geräte, Lösungen und Anleitung für die „papierchromatografische Bestimmung“ des Aepfelsäure - Milchsäure-Verhältnisses im Wein und Obstwein.
Lösungen: Haltbarkeit unbeschränkt.

Appareils, solutions et mode d'emploi servant à la détermination chromatographique sur papier de la proportion d'acide malique et lactique dans le vin ou le cidre.
Solutions: stockage illimité.

46.236	Set komplett	Jeu complet	685.00
	bestehend aus:	se composant de:	
46.322.20	1 Stahl-Messlöffel (Dowex)	1 cuillère en acier (Dowex)	
46.312.01	1 Stativ	1 support en aluminium	
46.312.21	1 Bürettenhalter	1 porte-burette	
46.712.05	6 Erlenmeyerkolben 50 ml	6 fioles coniques 50 ml	
46.704.02	1 Messzylinder 100 ml	1 cylindre gradué 100 ml	
46.718.15	1 Becherglas 150 ml	1 fiole 150 ml	
46.726.20	Micropipetten 250 Stk	micro-pipettes 250 p	
49.205.65	6 Plastiktrichter Ø 120 mm	6 entonnoirs en PP Ø 120 mm	
61.185.10	1 x 100 Papierfaltenfilter 597½	1 x 100 filtres plissés 597½	
70.329.50	1 x 500 ml Lösung I	1 x 500 ml solution I	
70.330.50	2 x 500 ml Lösung II	2 x 500 ml solution II	
70.331.10	1 x 100 ml Standardlösung	1 x 100 ml solution standard	
46.702.02	6 x Erlenmeyerkolben 25 ml, Enghals	6 x 25 ml Erlenmeyer fiole conique	
70.704.20	1 x 50 Whatmannpapier	1 x 50 papier Whatmann	
70.704.30	1 Karton 250 /15/2 mm	1 carton 250/115/2 mm	
70.704.31	1 Karton 250 /15/2 mm/Loch	1 carton 250/165/2 mm/trou	
70.705.05	1 x 50 g Dowex	1 x 50 g Dowex	
46.714.10	1 x 10 ml Vollpipette	1 x 10 ml pipette	
	erforderliches Zubehör: Warm- und Kaltluft-trockner (Fön), Bostitch, Konservenglas/Deckel	accessoires nécessaires : séchoir, Bostitch, 1 bocal 1 L	

Zubehör - accessoires

Art.-No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand expédition
70.329.50	Lösung I: Papierchromatografie solution I: chromatographie sur papier	500	67.90	ADR
70.330.50	Lösung II: Papierchromatografie solution II: chromatographie sur papier	500	59.30	ADR
70.331.10	Standardlösung Papierchromatografie solution standard chromatographie sur papier	100	51.80	
70.704.20	Whatmannpapier No. 1 - 50 Blatt 240 x 140 mm papier Whatmann no. 1 - 50 feuilles 240 x 140 mm		47.30	
70.704.30	Karton für Papierchromatographie 250 x 115 x 2 mm carton pour chromatographie sur papier		1.00	
70.704.31	Karton für Papierchromatographie 250 x 165 x 2 mm/Loch carton pour chromatographie sur papier/fente		1.50	
70.705.05	Dowex Kationentauscher Dowex échangeur de cations	50	125.00	



Lieferzeit Set 3 Wochen
Délai de livraison du set: 3 semaines



70.329.50



70.330.50

70.331.10



70.704.20

70.704.30

70.704.31



70.705.05

46.221 Flüchtige Säurebestimmung

Détermination de l'acide volatil

Nach Wädenswiler Methode. Inkl. Zubehör*.
Ohne Reagenzien (bitte separat bestellen).
Liste mit Ersatzteilen: www.baldinger.biz

Selon la méthode de Wädenswil. Avec accessoires*.
Sans réactifs (à commander séparément, svp.)
Liste avec les pièces de rechange: www.baldinger.biz

Art. No.		Preis/prix CHF
46.221	Flüchtige Säurebestimmung	494.00
46.221.001*	Messzylinder	32.10
	Zubehör:	
70.105.50	Natronlauge 0.1 n	11.20
70.309.10	Phenolphthalein-Lösung 1 %	32.20

Lieferzeit Gerät: 3 Wochen
Délai de livraison de l'appareil: 3 semaines



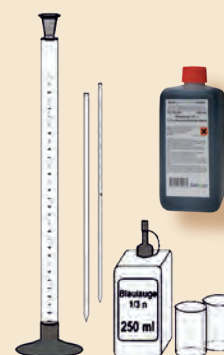
46.218 Säuretest für Essig

Test d'acide total dans le vinaigre

Essigsäure-Test-Zylinder zur Abschätzung der Gesamtsäure in Essig. Mit diesem Set lässt sich die Gesamtsäure in Essig rasch und günstig ermitteln. Ersetzt jedoch nicht ganz die Genauigkeit der amtlichen Referenzmethode, die Sie ebenfalls in unserem Sortiment finden (Titriergerät für Weinessig Art. Nr. 46.217).
Preis inkl. Reagenzien* und Zubehör*.

Cylindre pour la détermination estimative de l'acide totale dans le vinaigre. Avec ce kit l'acide totale se détermine d'une façon économique et facile. Cette méthode ne remplace pas la méthode officielle (no. d'art. 46.217 Appareil de titrage pour vinaigre de vin).
Prix incl. réactifs* et accessoires*.

Art. No.		Preis/prix CHF
46.218	Säuretest für Essig	97.00
	Reagenzien	
70.122.25*	250 ml Blaulauge 1/3 n	14.60
	Zubehör:	
46.715.10*	Messpipette 10 ml	8.30
46.210.01*	Polypipette (Kunststoff)	1.50



46.244 Oechsle-Säuretest / Test Oechsle / acidité totale

Art.-No. no. d'art.		Preis CHF prix
46.244	Sett komplett inkl. Zubehör* Für Most, Saft und Wein Set complet incl. accessoires * pour moût, jus et vin	92.00
Zubehör / Accessoires		
46.244.10*	Zylinder / cylindre	39.90
46.210.01*	Plastikpipette / Pipette en pl.	1.50
70.351.10*	Säure-Test-Lösung (100 ml) Haltbarkeit: 10 Monate solution test d'acidité stockage: illimité (100 ml)	13.60
70.702.02*	Lackmuspapier blau / papier de tournesol	38.90

Oechsle-
Säure-Test
für Moste,
Säfte und
Weine



70.519 Schnelltest freie SO₂ - test rapide SO₂ libre

-> einfach!
-> schnell!
-> simple!
-> rapide!

schnelle und einfache Prüfung der
freien SO₂.
Test simple et rapide pour le contrôle
du SO₂ libre.

70.519.01 10 Tests - 10 tests 41.70

70.520 Schnelltest titrierbare GS - test rapide acidité totale titrable

-> einfach!
-> schnell!

schnelle und einfache Prüfung der titrierbaren
Gesamtsäure (GS). Test simple et rapide pour le
contrôle de l'acidité totale.

70.520.01 10 Tests - 10 tests 28.30



70.515 Schnelltest L-Milchsäure - test rapide L acide lactique

-> einfach!
-> schnell!
-> simple!
-> rapide!

schnelle und einfache Prüfung des
Beginns des biologischen Säureab-
baus (Umwandlung von Apfelsäure in
Milchsäure).
Test simple et rapide pour le contrôle
du démarrage de la fermentation ma-
lactique (transformation de l'acide
malique en acide lactique).

70.515.01 5 Tests - 5 tests 26.30



70.516 Schnelltest Aepfelsäure - test rapide acide malique

-> einfach!
-> schnell!
-> simple!
-> rapide!

schnelle und einfache Kontrolle des
biologischen Säureabbaus (Umwand-
lung von Aepfelsäure in Milchsäure).
Test simple et rapide pour le contrôle
de la fermentation malolactique
(transformation de l'acide malique en
acide lactique).

70.516.01 10 Tests - 10 tests 44.70



70.508 BSA-Weinset/ Test MN

-> einfach!
-> schnell!
ca. 150 An-
wendungen!
-> simple!
-> rapide!
env. 150
déterminations!

zur Kontrolle des biologischen Säure-
abbaus (Umwandlung von Aepfelsäure
in Milchsäure).
Test chromatographique rapide pour
le contrôle de la fermentation ma-
lactique (transformation de l'acide
malique en acide lactique).

225.00



Zucker

Weitere Geräte unter:
Dichte, Säure, Titration

Autres appareils sous:
Densité, Acidité, Titration

Sucre

70.501 Clinitest®

Zur Ermittlung des Zuckergehaltes in vergorenen
Getränken; für 36 Bestimmungen
pour l'analyse du sucre résiduel dans le vin; pour
36 déterminations

70.501.01 Set komplett: 36 Tabletten, Pipette,
Standglas / set complet: 36 comprimés,
cylindre, éprouvette 39.00

Ersatzmaterial/ accessoires:

70.501.12 1 Ersatzglas / 1 verre de réserve 12.00
70.501.15 36 Tabletten/comprimés 26.00
70.501.14 100 Tabletten/comprimés 58.00



70.521 Schnelltest Restzucker - test rapide sucre résiduel

-> einfach!
-> schnell!
-> simple!
-> rapide!

schnelle und einfache Prüfung des Restzuckers
am Ende der Gärung. Proben von stark restzüs-
sen Weinen werden 1 : 20 verdünnt mit der
angebotenen Lösung.
Test simple et rapide pour le contrôle du sucre
résiduel vers la fin de la fermentation al-
coolique. Les vins avec beaucoup de sucre rési-
duel sont à diluer 1 à 20 avec la solution offerte.

70.521.01 10 Tests - 10 tests 37.40
70.521.51 10 Dosen Verdünnungslösung 1 : 20 11.80
10 doses solution 1 à 20



Gewicht

Poids

46.146 Digitalwaagen

Balances digitales

Preis/prix CHF 46.145

Art. No. no. d'art.	Modell modèle	Messber./Tlg ch. de m./gr.	Eigenschaftem qualités	Preis CHF prix
46.145	440-47N	2.000 g 0.1 g	Die professionelle Betriebswaage mit integriertem Akku und Netzadapter 230 V. Robuste Ausführung, zum Wiegen und Zählen. Schnittstelle RS232. Wägeplatte 130/130 mm. Modèle professionnel avec batterie rechargeable (230 V) pour peser et compter. Prise RS232. Plateau 130/130 mm.	360.00
46.146	EMB 1200-1	1.200 g 0.1 g	Robustes Profi-Modell. Batteriebetrieb. Modèle professionnel. Alimentation par pile 170 x 240 x H 39 mm, Batterie/pile AA 2 x 1.5 V	130.00
46.147	EMB 500-1	500 g 0.1 g	wie / comme 46.146	93.00
46.146.10	MBA-300	300 g 0.1 g	Löffelwaage; Batteriebetrieb, inkl. Batterien. Cuillère à peser digitale. Pour peser de petites quantités de poudre et grains. Batteries incluses.	28.50
46.146.20	MBA-500	500 g 0.1 g	Tara-, Zählfunktion, autom. Abschaltung. Inkl. Batterie 9 V. 120 x 90 x 25 Pour peser et compter, arrêt automatique. Alimentation par pile 9 V (incl.). 120 x 90 x 25 mm	34.80
46.146.30	MBA-5K	5 kg 1 g	Tarafunktion, autom. Abschaltung. Inkl. Batterie. Tare, arrêt automatique, alimentation par pile (incl.). En acier inoxydable	39.60
46.146.40	MBA-100K	100 kg 50 g	Plattformwaage, Wiegefläche 300 x 300 mm, Edelstahl Rostfrei; nicht eichbar, nicht für gewerblichen Gebrauch. Inkl. Trafo für 230 V. Balance à plateforme, surface 300 x 300 mm, En acier inoxydable, non jaugeable; non admis pour utilisation professionnelle. Transformateur inclu 230 V	165.00



Clinitest:
wir können nur noch liefern, was wir an Lager haben.
Das Produkt wird nicht mehr produziert. MHD: bis Ende 2019
La production du produit est arrêtée. Nous pouvons encore
fournir dans la mesure de notre stock. DLUO fin 2019.

46.210 Titrovin-Gerät

Appareil Titrovin

Bestimmung von Gesamtsäure und schwefliger Säure. Preis inkl. Reagenzien* und Zubehör*. Für dunkle Rotweine beschränkt einsetzbar.

Pour déterminer l'acidité totale et l'acide sulfureux. Prix y compris réactifs* et accessoires*. Utilisation restreinte dans les vins de forte couleur rouge.

Art. No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand exp.
46.210	Titrovin-Gerät / Appareil Titrovin		110.00	
Reagenzien Gesamte SO₂: / Réactifs acide sulfureux total :				
70.301.25*	Jodid-Jodat-Lösung / solution de iode-iodate	250	15.80	
70.356.25*	Lauge; Haltbarkeit unlimitiert / lessive alcaline; stockage illimité	250	18.50	ADR
70.357.25*	Säure; Haltbarkeit unlimitiert / acide; stockage illimité	250	17.50	ADR
Reagenzien freie SO₂: / Réactifs acide sulfureux libre:				
70.305.25*	Stärke-Säure-Lösung / solution d'amidon-acide	250	21.30	
70.301.25*	Jodid-Jodat-Lösung / solution de iode-iodate	250	15.80	
Reagenzien Gesamtsäure:				
70.355.25*	Blaulauge / lessive alcaline bleue	250	18.35	ADR 10
Zubehör: / Accessoires :				
46.210.01*	Plastikpipette / pipette en plastique		1.50	
46.210.02*	Titrovin-Zylinder (d/f)		48.80	

Titrovin Maxi

46.210.01

Zylinder zweisprachig d/f
cylindre bilingue f/a

46.211 Titriergerät

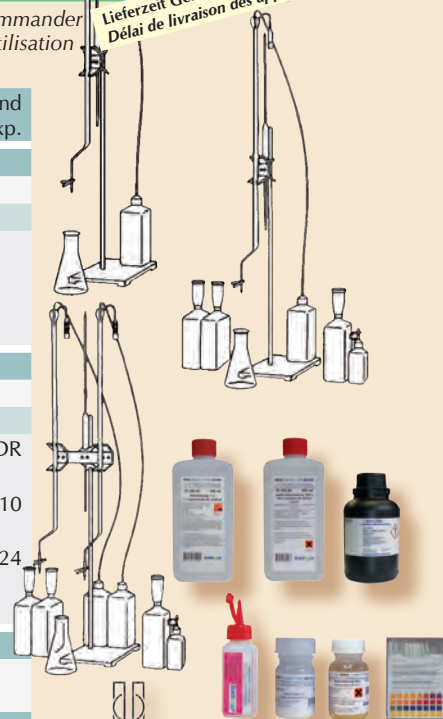
Appareil de titration

Mit Automatik-Büretten; ohne Reagenzien. Bitte separat bestellen gemäss Tabelli. Für dunkle Rotweine beschränkt einsetzbar.

Avec burettes Automaticus; sans réactifs. Veuillez commander les réactifs nécessaires selon le tableau ci-dessous. Utilisation restreinte dans les vins de forte couleur rouge.

Art.-No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand exp.
46.211.10	GS		195.00	
Zur Bestimmung der Gesamtsäure / Pour déterminer l'acidité totale				
Zubehör: / Accessoires :				
70.122.50	Blaulauge 1/3 n / lessive alcaline bleue 1/3 n	500	19.50	
69.671.01	Silikon Antischaum / silicone anti-mousse	100	8.90	
70.701.15	1 Rolle Universalindikator pH 1 - 10 / 1 rouleau indicateur univers. pH 1 à 10		19.95	
46.211.20	SO₂		224.00	
Zur Bestimmung der schwefligen Säure / Pour déterminer l'acide sulfureux				
Zubehör: / Accessoires :				
70.109.50	Natronlauge 1 n / 1n hydroxyde de sodium	500	12.75	ADR
70.153.50	Schwefelsäure 1:4 / acide sulfurique pur 25 %	500	15.70	
70.303.50	Jodid-Jodatlösung 1/64 n / 1/64 n sol. de jodure-jodate	500	23.30	ADR 10
70.208.03	Kaliumjodid z.A / potassium iodure p.a.	30 g	37.00	
70.332.50	Zinkjodidstärkelösung 5 % / amidon en solution additionnée d'iode de zinc 5 % p.a.	500	76.50	ADR 24
70.350.10	Glyoxallösung 40 % neutral / solution neutre de glyoxal 40 %	100	34.80	
46.211.30	GS + SO₂		339.00	
Zur Bestimmung der Gesamtsäure und der schwefligen Säure / Pour déterminer l'acidité totale et l'acide sulfureux				
Zubehör: / Accessoires :				
wie unter GS bzw. SO ₂ aufgeführt / voir appareils GS et SO ₂				

Lieferzeit Geräte: 3 Wochen
Délai de livraison des appareils: 3 semaines



Schliessmann

46.212 Titriergerät tragbar

Appareil de titrage portable

Preis/prix CHF

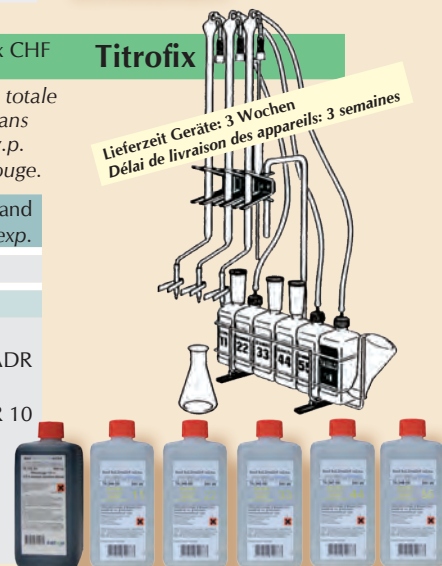
Titrofix

Zur Bestimmung von freier und gesamter SO₂ sowie der Gesamtsäure nach Dr. Rebelein; mit Automatik-Büretten; ohne Reagenzien/Zubehör (bitte separat bestellen). Für dunkle Rotweine beschränkt einsetzbar.

Pour déterminer du SO₂ libre et total et de l'acidité totale selon Dr. Rebelein; muni de burettes Automaticus; sans réactifs et accessoires (à commander séparément, s.v.p. Utilisation restreinte dans les vins de forte couleur rouge.

Art. No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand exp.
46.212	Titrofix-Gerät / Appareil Titrofix		448.00	
Reagenzien/Zubehör: / Réactifs/Accessoires:				
70.122.50	Blaulauge 1/3 n / lessive alcaline bleue 1/3 n	500	19.50	
70.344.50	Schwefel 11 / soufre 11	500	18.40	ADR
70.345.50	Schwefel 22 / soufre 22	500	24.20	
70.346.50	Schwefel 33 / soufre 33	500	18.40	ADR 10
70.347.50	Schwefel 44 / soufre 44	500	20.00	
70.348.50	Schwefel 55 / soufre 55	500	19.85	
70.350.10	Glyoxallösung 40 % neutral / solution neutre de glyoxal 40 %	100	34.80	
46.714.02	Vollpipette 2 ml / pipette 2 ml		10.90	
46.210.02*	Titrovin-Zylinder (d/f)		48.80	

Lieferzeit Geräte: 3 Wochen
Délai de livraison des appareils: 3 semaines



46.215 Rebelein-Apparatur

Ohne Reagenzien; mit Automatik-Büretten; ohne Wärmequelle. Für die Zusammensetzung der Einzelgeräte fragen Sie bitte unseren Verkauf.

Appareillage

Preis/prix CHF

Rebelein

Lieferzeit Geräte: 3 Wochen
Délai de livraison des appareils: 3 semaines

46.215.10	Alkohol	Alcool	CHF 908.00
	Zur Bestimmung des Alkoholgehaltes. Zur Erstausstattung des Gerätes bestellen Sie bitte alle erforderlichen Reagenzien gemäss Tabelle.	Pour déterminer la teneur en alcool. Pour compléter l'appareillage veuillez commander tous les réactifs selon le tableau ci-dessous.	

Zubehör Alkohol - accessoires alcool

Art.-No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand exp.
70.324.50	Alkohol 1 Lösung 6.7 % Kaliumchromat z.A. solution 1 pour alcool; chromate de potassium 6.7%p.a.	500	31.30	ADR
70.325.50	Alkohol 2 Lösung Salpetersäure 65 %; Haltbarkeit: unbegrenzt solution 2 pour alcool acide azotique 65%; stockage: illimité	1000	87.60	
70.326.50	Alkohol 3 Lösung 30 % Kaliumjodid solution 3 pour alcool iodure de potassium 30 %	500	54.00	
70.327.50	Alkohol 4 Lösung Natriumthiosulfat I z. A. solution 4 pour alcool thiosulfate de sodium I	500	18.80	
70.328.50	Alkohol 5 Lösung Stärke 1; 10 % Essigsäure solution 5 pour alcool acide acétique	500	19.30	
69.671.01	Silikon-Antischaum / solution de produit anti-mousse	100 g	8.90	
70.703	Bimsstein / pierre ponce	50 g	14.00	

46.215.20	Zucker	Sucre	CHF 657.00
	Zur Bestimmung des Zuckergehaltes. Zur Erstausstattung des Gerätes bestellen Sie bitte alle erforderlichen Reagenzien gemäss Tabelle.	Pour déterminer la teneur en sucre. Pour compléter l'appareillage veuillez commander tous les réactifs selon le tableau ci-dessous.	

Zubehör Zucker - accessoires sucre

Art.-No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand exp.
70.318.50	Zucker 1 Lösung Kupfersulfat z.A. solution 1 pour sucre; sulfate de cuivre p.a.	500	22.65	
70.319.50	Zucker 2 Lösung Kalium-Natriumtartrat z.A.; 8 % Natriumhydroxid solution 2 pour sucre; tartrate de sodium et de potassium p.a. 8%, hydroxyde de sodium	500	34.30	ADR
70.320.50	Zucker 3 Lösung 30 % Kaliumjodid solution 3 pour sucre iodure de potassium	500	53.95	
70.321.50	Zucker 4 Lösung 16 % Schwefelsäure z.A. solution 4 pour sucre acide sulfurique 16 %	500	16.30	
70.322.50	Zucker 5 Lösung Stärke 1; 12 % Essigsäure solution 5 pour sucre amidon 1; acide acétique 12 %	500	19.30	
70.323.50	Zucker 6 Lösung Natriumthiosulfat II z. A. solution 6 pour sucre thiosulfate de sodium II	500	17.55	
70.340.50	Inversionslösung Rebelein / solution d'inversion Rebelein	500	23.40	
69.671.01	Silikon-Antischaum / solution de produit anti-mousse	100 g	8.90	
70.703	Bimsstein / pierre ponce	50 g	14.00	

46.215.30	SO₂	SO₂	CHF 727.00
	Zur Bestimmung des SO ₂ -Gehaltes. Zur Erstausstattung des Gerätes bestellen Sie bitte alle erforderlichen Reagenzien gemäss Tabelle.	Pour déterminer la teneur en SO ₂ . Pour compléter l'appareillage veuillez commander tous les réactifs selon le tableau ci-dessous.	

Zubehör SO₂ - accessoires SO₂

Art.-No. no. d'art.	Artikel article	ml	Preis prix CHF	Versand exp.
70.318.50	Schwefel 1 Lösung Kaliumjodid z. A. solution 1 pour soufre iodure de potassium p.a.	500	22.70	
70.335.50	Schwefel 2 Lösung Methanol z. A. Haltbarkeit: unbegrenzt solution 2 pour soufre méthanol p.a. stockage: illimité	500	59.75	ADR
70.336.50	Schwefel 3 Lösung 16 % Schwefelsäure z.A. solution 3 pour soufre acide sulfurique 16 %	500	16.30	12
70.337.50	Schwefel 4 Lösung Stärke II; 16 % Schwefelsäure solution 4 pr soufre amidon II; acide sulfurique 16 %,p.a	500	17.80	
70.338.50	Schwefel 5 Lösung 16 % Schwefelsäure z.A. solution 5 pour soufre acide sulfurique 16 %	500	16.30	ADR 12
70.339.50	Schwefel 6 Lösung Natriumthiosulfat II solution 6 pour soufre thiosulfate de sodium II	500	17.00	
70.703	Bimsstein / pierre ponce	50 g	14.00	
69.671.01	Silikon-Antischaum / solution de produit anti-mousse	100 g	8.90	

46.215.40	Alkohol + Zucker	Alcool + sucre	CHF 1.286.00
	Zur Bestimmung des Gehaltes an Alkohol, Zucker SO ₂ im Wein	Pour déterminer la teneur en alcool, sucre et SO ₂ dans le vin	

46.215.50	Alkohol + Zucker + SO₂	Alcool + sucre + SO₂	CHF 1.630.00
	Zur Bestimmung des Gehaltes an Alkohol, Zucker SO ₂ im Wein	Pour déterminer la teneur en alcool, sucre et SO ₂ dans le vin	
	Reagenzien: wie Tabellen oben	Réactifs: selon les tableaux ci-dessus	



Schliessmann

46.217 Titriergerät für Weinessig

Appareil de titrage pour vinaigre de vin

Zur Bestimmung der Essigsäure. Mit Automatik-Bürette. Preis inkl. Reagenzien* und Zubehör*.

Pour déterminer l'acide acétique. Muni d'une burette Automatik. Prix y compris réactifs* et accessoires*

Lieferzeit Gerät: 3 Wochen
Délai de livraison de l'appareil: 3 semaines

Art. No.			Preis/prix CHF
46.217	Titriergerät für Weinessig	Appareil de titrage pour vinaigre de vin	316.00
	Reagenzien	Réactifs	
70.105.50*	500 ml Natronlauge 0.1n	500 ml 0.1n hydroxyde de sodium	11.20
70.309.10*	100 ml Phenolphthaleinlösung 1 %	solution phénol-phtaléine à 1 %	32.20
	Zubehör (alles Zubehör auf www.baldinger.biz):	Accessoires (liste complète sur www.baldinger.biz):	
46.320.13*	Bürette 50 ml für Stativ	burette 50 ml pour support	125.00
46.712.20*	Erlenmeyer-Kolben 200 ml, Enghals	200 ml fiole conique, col étroit	6.00
46.714.05*	Vollpipette 5 ml	5 ml pipette gradué d'un trait	8.50
46.714.50*	Vollpipette 50 ml	50 ml pipette gradué d'un trait	17.50



Reagenzien, Lösungen, Wasser

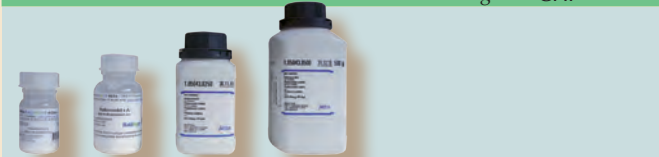
Réactifs, solutions, eau

70.100	Reagenzien (Zubehör) Réactifs (accessoires)	Inhalt cont. ml	Preis/1 prix/1 CHF	MHD/ ADR
--------	--	-----------------------	--------------------------	-------------



70.105.50	Natronlauge 0.1 n 0.1n hydroxyde de sodium 2 x	500	11.20	ADR
		500	10.20	
70.107.50	Natronlauge 0.333n 0.333n hydroxyde de sodium 2 x	500	16.00	ADR
		500	14.60	
70.109.50	Natronlauge 1n 1n hydroxyde de sodium 2 x	500	12.75	ADR
		500	11.65	
70.122.25	Blaulauge 1/3 n 1/3n lessive alcaline bleue	250	14.60	ADR
70.122.50	Blaulauge 1/3 n	500	19.50	
70.122.90	1/3n lessive alcaline bleue	1 L	27.20	
70.153.50	Schwefelsäure rein 1:4 Haltbarkeit: unlimitiert acide sulfurique pur 1:4 stockage illimité 2 x	500	15.70	ADR
			13.90	
70.350.10	neutrale Glyoxallösung 40% solution neutre de glyoxal 40%	100	34.80	
70.309.10	Phenolphthaleinlösung 1 % solution de phénolphtaléine 1 %	100	32.20	ADR

70.200	Chemikalien (fest) Produits chimiques (solides)	Inhalt cont. g	Preis/1 prix/1 CHF	MHD/ ADR
--------	--	----------------------	--------------------------	-------------



70.208.03	Kaliumjodid z.A. potassium iodure p.a.	30	42.00	
70.208.10		100	112.00	
70.208.25		250	261.00	
70.208.50		500	401.00	
70.208.90		1000	630.00	

CO2

CO2

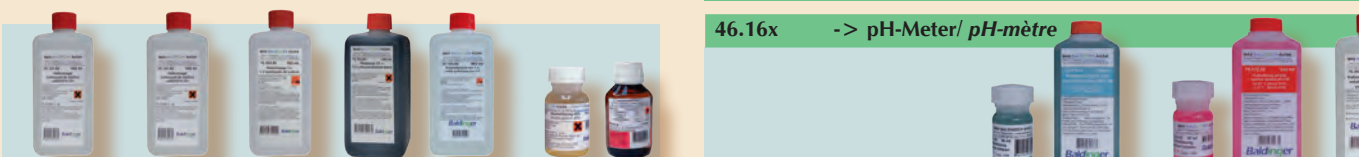
46.234 Veitshöchheimer CO2-Zylinder

Preis/prix CHF

46.234	Veitshöchheimer CO2-Zylinder Zur Bestimmung der Kohlensäure in Stillweinen nach Veitshöchheim. (NICHT für Flaschen-Innendruck: siehe 12.851 Aphrometer)	Cylindre CO2 Pour déterminer la teneur en acide carbonique selon Veitshöchheim (PAS pour mesurer la pression de la bouteille: voir aphromètre no. 12.851)	94.00
--------	---	---	-------



70.300	Lösungen (Zubehör) Solutions (accessoires)	Inhalt cont. ml	Preis/1 prix/1 CHF	MHD/ ADR
--------	---	-----------------------	--------------------------	-------------



46.16x	-> pH-Meter/ pH-mètre			
70.311.05	Pufferlösung pH 7.0	50	10.90	
70.311.25	solution tampon colorée 5x	250	19.90	
		250	16.80	
70.312.05	Pufferlösung pH 4.0	50	10.90	
70.312.25	solution tampon colorée 5x	250	19.90	
		250	16.80	
70.313.25	KCl-Lösung	250	20.00	

46.1xx	-> Titration			
--------	--------------	--	--	--

70.303.50	Jodid-Jodat-Lösung 1/64n 1/64n solution de iodeure-iodate Schliessmann 2 x	500	23.30	10
		500	20.70	
70.304.50	Kalium-Jodid-Lösg 5 % p.A. solution de iodeure de potas- sium à 5 % p.a.	500	32.80	

46.235	-> VINOQUANT 3			
--------	----------------	--	--	--



70.380.10	Kalziumhydroxidlösung sol.d'hydroxide de calcium	100	9.30	
70.381	Antiback	100	9.30	

70.703	Bimsstein/ Pierre ponce			
--------	-------------------------	--	--	--

	Verhindert Siedeverzug.			
70.703	50 g		14.00	

70.400	Wasser / Eau		Preis/prix/1 CHF	
--------	--------------	--	------------------	--

70.401	Wasser demineralisiert/ eau déionisée		Ph. EUR II	
70.401.05	5 kg = 1 Flasche/ bouteille		2.90/kg	
70.401.60	60 kg = 1 Kanister/ bidon		1.90/kg	



Zu beachten im Umgang mit Chemikalien:



A respecter lors de l'utilisation de produits chimiques:

Ab 2012 (Stoffe) bzw. dem 1. 6. 2015 (Gemische) werden Gefahrgüter weltweit mit GHS-Symbolen gekennzeichnet. Sie werden begleitet von einem Signalwort und H-Sätzen (ex R-Sätze) und P-Sätzen (ex S-Sätze). Mehr Info unter: www.bag.admin.ch/ghs.

Von Reagenzien können **Gefahren** ausgehen. Sie gehören daher ausschliesslich in die Hände von ausgebildeten Mitarbeitern.

Sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden. Verlangen Sie unsere Beratung.

ADR = Gefahrgut Gefahrsymbole und H/P-Sätze (ehemals R/S-Sätze) beachten.

Die Chemikalien werden sorgfältig hergestellt. Wegen variabler Einflüsse kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Haltbarkeit: Haltbarkeit: ohne Angabe 6 Monate gut verschlossen, trocken und kühl gelagert, nicht der Sonne ausgesetzt

Preis: CHF per Flasche bzw. Packung



Dès 2010 (substances) et le 1.6.2015 (mélanges), les produits chimiques seront marqués dans le monde entier par les symboles SGH. Ils seront accompagnés par une mention d'avertissement et les phrases H (ex phrases R) et phrases P (ex phrases S). Plus d'informations sur le site Internet: www.bsg.admin.ch/ghs.

Les produits de nettoyage peuvent être dangereux. Seules des personnes formées sont autorisées à leur utilisation. Utilisation des produits uniquement selon le mode d'emploi. Demandez nos conseils.

ADR = substances dangereuses: observer les symboles et phrases H/P (ex R/S).

Les articles chimiques sont produits avec soin. En raison de différentes influences, nous ne pouvons pas donner de garantie.

Conservation: stockage: sans indication 6 mois dans l'emballage d'origine, bien fermé; à garder en lieu frais et sec, ne pas exposer au soleil.

Prix : CHF par bouteille/paquet



Gefahr / Achtung
kann explodieren
Danger / attention
peut exploser



Gefahr / Achtung
kann sich entzünden
Danger / attention
peut s'enflammer



Gefahr / Achtung
kann Brand verursachen
Danger / attention
peut provoquer un incendie



Achtung
omprimierte Gase
Attention
gaz comprimés



Gefahr / Achtung
ätzend/Augenschäden
Danger / attention
corrosif/lésions oculaires



Gefahr
Vergiftung/Tod
Danger
intoxication/mort



Achtung
kann reizend sein
Attention
peut être irritant



Gefahr / Achtung
Beeinträchtigung Gesundheit
Danger / attention
effets sur la santé



Achtung
giftig für Wasserorganismen
Attention
toxique pr organismes aquatiques

Trübung

Turbidité

46.164 Trübungsmesser

turbidimètre

Hanna

Modell HI 83749 – 02. Einfache und schnelle Messung der Trübung. Ermöglicht die Kontrolle des Resultates der ersten Filtration und gibt Aufschluss über eine erforderliche Bentonitschönung in Weiss- und Rotwein.
Methode: USEPA 108,1 und Standardmethode 2130 B

Modèle HI 83749 – 02. Mesure simple et rapide de la turbidité. Permet de contrôler le résultat d'une filtration et de réaliser le test de stabilité protéique à la chaleur dans le vin blanc et rouge. Méthode: USEPA 108,1 et méthode standard 2130 B



Art. No.	Modell modèle	Messbereich échelle NTU	Teilung graduat.	Genauigkeit précision	Preis/prix CHF
46.164	Trübungsmesser Hanna	0.00 - 9.99 10.0 - 99.9 100 - 1200	pH 0.01	± 2 %	1.275.00

Bentonit

Bentonite

70.514.01 Bentotest

Schnellmethode zur Ermittlung des Bentonitbedarfs bei der Bentonitschönung von Weinen und Säften. Inkl. Zubehör (*). Haltbarkeit: 2 Jahre. (nur Camionversand zugelassen!)

Méthode rapide pour la détermination du besoin de bentonite lors du collage des vins et jus. Accessoires inclus (*). Stockage accessoires: 2 ans. (expédition uniquement par camion!)



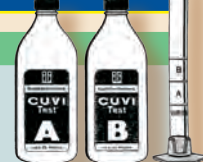
70.514	Bentotest*	178.00
Zubehör: / Accessoires:		
70.514.22*	250 ml Suspension / suspension	13.80
70.514.20	250 ml Lösung 1% für Rotwein 250ml Sol. 1% vin rouge*	36.00
70.514.21*	250 ml Lösung 1% für Weisswein 250ml Sol. 1% vin blanc*	33.00
61.186.01	Bentotest-Faltenfilter, 100 Stück filtres plissés Bentotest, 100 p.	28.00

Kupfer

Cuivre

70.502 Cuvitest

Set komplett; zur Ermittlung des Kupfergehaltes im Wein (ab Werklager).
set complet; pour déterminer la teneur en cuivre dans le vin (à partir de l'usine).



70.502	Set komplett; set complet	173.00
70.502.11	Zylinder mit Fuss, Stopfen, Pipette cylindre avec pied, bouchon et pipette	47.80
70.502.12	Farbtafel diagramme de chromaticité	11.00
70.502.13	250 ml Cuvit-Test-Lösung A (kühl lagern) 250 ml solution de Cuvit-Test A	87.50
70.502.14	250 ml Cuvit-Test-Lösung B (brennbar, Dämpfe nicht einatmen) 250 ml solution de Cuvit-Test B (inflam- mable, ne pas inhaler)	64.90



Vorlauf-Abtrennungs-Test & Cyanid-Test: siehe Brenner-Seite 51
Test de séparation des têtes de distillation & teste de cyanogène:
voir page «distillerie» 51

UTA

70.511 Würzburger Test / Test de Wurtzbourg UTFIX

Zur Prüfung einer möglichen UTA-Bildung bei Jungwein (ab Werklager).
pour déceler le développement d'un vieillissement accentué dans les jeunes vins (à partir de l'usine).



Set komplett	CHF 115.00
Veitshöchheimer Verfahren	
set complet; procédé d'après Veitshöchheim	

Polyphenol

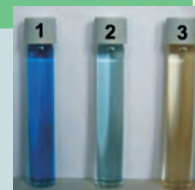
Polyphénols

70.522 PHENOLFIX-Test

Einfacher Schnelltest auf Polyphenole in Most, Wein, Fruchtsaft und Spirituosen.

Lieferumfang:

- 3 Reagenzien für ca. 100 Bestimmungen (inkl. Dosierzylinder)
 - 1 Vollpipette 1 ml,
 - 1 Satz Pasteurpipetten + 1 Satz Reagenzgläser.
- Test rapide simple pour les polyphénols dans les moûts, les vins les jus de fruits et les spiritueux comprenant:
- 3 réactifs pour 100 tests env. (avec cylindre gradué)
 - 1 pipette 1 ml,
 - 1 set pipettes Pasteur + 1 set tubes à essais



70.522	Set komplett; set complet	154.00
--------	---------------------------	--------

46.235 Destilliergerät

Appareil distillatoire

Vinoquant 3

Alkoholbestimmung durch Destillation. Amtliche Methode nach Amtsblatt der EU. Referenzen: FAW, EIC. Mit Zubehör (*). Ohne Wärmequelle.

Détermination de la teneur en alcool par distillation. Méthode autorisée selon le bulletin officiel de l'UE. Références: FAW, EIC. Avec accessoires (*). Sans chauffage.

Lieferzeit Gerät: 3 Wochen
Délai de livraison de l'appareil: 3 semaines

Art. No.			Preis/prix CHF
46.235	Vinoquant 3	Vinoquant 3	455.00
46.235.10*	Korrektions-Nomogramme 0-30 Vol%	tableau de correction 0-30 Vol%	37.00
46.235.020	Korrektions-Nomogramme 30-56.5 Vol%	tableau de correction 30-56.5 Vol%	37.00
Zubehör (komplette Liste auf www.baldinger.biz):		Accessoires (liste complète sur www.baldinger.biz):	
70.703*	Bimsstein	pierre ponce	14.00
69.671.01*	100 ml Silikon Antischaum	100 ml sol. de silicone antimousse	8.90
46.701.10*	Messkolben 100 ml	fiolle jaugée 100 ml	31.00
46.235.20*	Standzylinder 100 ml	cylindre en verre 100 ml	43.00
Optionales Zubehör (komplette Liste auf www.baldinger.biz):		Accessoires optionnel /liste complète sur www.baldinger.biz:	
70.380.10	100 ml Kalziumhydroxidlösung	100 ml sol. d'hydroxyde de calcium	9.30
70.381	100 ml Antiback	100 ml antiback	9.30
46.621.17	Aräometer 5 – 10 Vol. %	aréomètre 5 à 10 vol. %	99.00
46.621.18	Aräometer 10 – 15 Vol. %	aréomètre 10 à 15 vol. %	99.00
46.621.20	Aräometer 15 – 20 Vol. %	aréomètre 15 à 20 vol. %	99.00



46.227 Ebulliometer

Ebulliomètre

Preis/prix CHF

DS

Art. No.			Preis/prix CHF
46.227	Ebulliometer DS. Zur Bestimmung des Alkoholgehaltes in Weinen nach Dujardin-Salléron. Nur für zuckerarme Getränke bis 14 Vol. % Alkohol. Spirituskocher.	Ebulliomètre DS. Pour déterminer la teneur en alcool des vins selon Dujardin-Salléron. Seulement pour boissons pauvres en sucre jusqu'à 14 % d'alcool. Réchaud à alcool.	920.00
	+ Ersatzteile	+ pièces de rechange	
46.227.001	Thermometer	Thermomètre	105.00
46.227.002	Docht zu Brenner (Set 12 Stück)	Mèches pour brûleur (kit 12 pces)	12.50
46.227.003	Glas	Verre	30.00
46.227.004	Brenner	Brûleur	120.00
46.227.005	Heizgefäss	Chaudière	350.00
46.227.006	Kühler	Refroidisseur	150.00
46.227.007	Rechenscheibe	Disque calculateur	39.00
46.227.008	Stopfen	Bouchon	1.00
	+ Zubehör	+ accessoires:	
46.228	Thermoskop DS. Präzisions-Barometer DS für die Nullpunkteinstellung „Siedepunkt des Wassers beim Ebulliometer“.	Thermoscope DS. Baromètre spécial très sensible; il indique, par simple lecture, le point d'ébullition de l'eau sous la pression atmosphérique momentanée.	825.00



Laborgeräte und -bedarf

Appareils et matériel de laboratoire

46.127 Magnetrührer

Agitateur magnétique

Big Squid

Flach, mit weisser Oberfläche. Motor 0–1.500 UpM regelbar, Volumina bis 800 ml; 230V.

Hauteur réduite; surface blanche. Moteur 0 à 1.500 tpm, réglage continu, 230V, volumes jusqu'à 800 ml

Art. No.			Preis/prix CHF
46.127	Magnetrührer Big Squid	Agitateur magnétique Big Squid	390.00



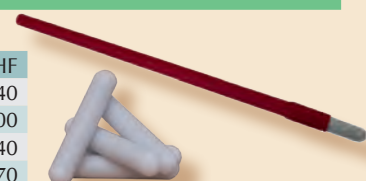
46.335 Magnet-Rührstäbchen

Bâton mélangeur magnétique

Magnet-Rührstäbchen

Bâton mélangeur magnétique

Art. No.			Preis/prix CHF
46.335.20	L 20 x Ø 6mm	Longueur 20 x Ø 6mm	3.40
46.335.30	L 30 x Ø 6mm	Longueur 30 x Ø 6mm	4.00
46.335.40	L 40 x Ø 6mm	Longueur 40 x Ø 6mm	4.40
46.335.60	Magnetstiftgreifer / bâton magnétique		13.70



Schnäppchen! Scannen & profitieren



Bonnes affaires! Scannez & profitez

46.367 Schmelztigelzange / Pince pour creuset

Art. No.	Preis/prix CHF
46.367 Schmelztigelzange Pince pour creuset	12.80



48.108 Schutzbrille Safe Eye Lunettes de protection

Art. No.	Preis/prix CHF
48.108	6.20



46.322.20 Laborlöffel / Cuillère pour laboratoire

Art. No.	Preis/prix CHF
46.322.20 Stahl-Messlöffel (Dowex) Cuillère en acier inoxydable (Dowex)	9.60



46.312 Stativ

Support en aluminium

Preis/prix CHF

Grundplatte und Stab 600 x 12 mm

Pied et tige 600 x Ø 12 mm

Art. No.	Preis/prix CHF
46.312.01 Stativ	Support 44.00
46.312.11 Kunststoff - Bürettenhalter einfach Stativ 12 mm – Bürette 12 mm	Porte-burette simple tige 12 mm – burette 12 mm 13.75
46.312.12 Kunststoff - Bürettenhalter doppelt Stativ 12 mm – Bürette 2 x 12 mm	Porte-burette double tige 12 mm – burette 2 x 12 mm 21.20
46.312.21 Metall - Bürettenhalter einfach	Porte-burette simple 35.00
46.312.22 Metall - Bürettenhalter doppelt	Porte-burette double 70.00
46.312.13 Kunststoff – Bürettenhalter dreifach Stativ 12 mm – Bürette 3 x nn mm (zu Titrofix 46.212)	Porte-burette triple tige 12 mm – burette 3 x nn mm (pour Titrofix 46.212) 27.00



46.320 Büretten

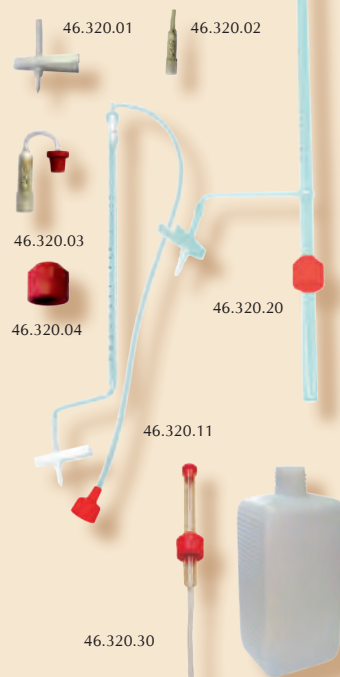
Burettes

Preis/prix CHF

Photo: Bürette im Titriergerät
(Büretten ohne Stativ)

Foto: Burette dans l'appareil de titrage; burettes
sans support

Art. No.	Modell modèle	Inhalt capacité	Ø mm	Teilung graduat.	für Gerät p. appareil	Eigenschaft propriété	Preis/prix CHF
46.320.01	TTS-Bürettenventil komplett						27.00
46.320.02	Luftfilter für Automatikus						6.00
46.320.03	Luftfilter für Praktikus						21.00
46.320.04	Poly-Verschraubung für Praktikus						8.00
46.320.10	Automatikus TTS	10 ml	10	0.1 ml			107.00
46.320.11	Automatikus TTS	20 ml	10	0.1 ml			121.00
46.320.12	Automatikus TTS	25 ml	12	0.1 ml			102.00
46.320.13	Automatikus TTS	50 ml	13	0.1 ml			134.00
46.320.14	Automatikus TTS		10	0.1 ml	46.215.20	0-30 g Zucker	122.00
46.320.15	Automatikus TTS		10	0.2 ml	46.215.10	0-120 g Alkohol	122.00
46.320.16	Automatikus TTS						122.00
46.320.17	Automatikus TTS		12	1 ml	46.215.30	500 mg SO ₂	105.00
46.320.18	Automatikus TTS			25 ml			105.00
46.320.20	Praktikusburette		15	25 ml		inkl. Flasche	118.00
46.320.30	Dosierzylinder Glas			2 ml			50.00
46.320.31	Dosierzylinder Glas			5 ml			50.00
46.320.32	Dosierzylinder Glas			10 ml			51.00
46.320.33	Dosierzylinder Glas			12 ml			52.00
46.320.34	Dosierzylinder Glas			25 ml			65.00
46.320.40	Dosierzylinder PP			10 ml			24.00



46.317 Pipettierhilfe / Aide pipette

Art. No.	Preis/prix CHF
46.317	9.50
> Pipetten: 46.714 & 46.715	
> Pipettes: 46.714 & 46.715	



46.311 Pipettengestell PP / Porte-pipette

Art. No.	Preis/prix CHF
46.311	45.00



46.321 Poly-Spritzflasche / Fiole à jet

Art. No.	Preis/prix CHF
46.321.02 500 ml	10.20
46.321.03 1.000 ml	14.50



Baldinger

46.701 Messkolben / fiole jaugée

Mit Stopfen und Ringmarke NP
avec bouchon; avec graduation NP

Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Preis/prix CHF
46.701.02		25 ml	20.50
46.701.05		50 ml	28.00
46.701.10		100 ml	31.60
46.701.20		200 ml	33.00
46.701.25		250 ml	35.00
46.701.90		1.000 ml	46.00



46.711 Messkolben / fiole jaugée

zur Füllmengenkontrolle
pour le contrôle du volume de remplissage

Art. No.	Modell modèle	Inhalt ml / volume ml	Preis/prix CHF
46.711.02	200 ml	195 - 205	60.00
46.711.03	250 ml	245 - 255	65.00
46.711.04	300 ml	295 - 305	70.00
46.711.06	350 ml	343 - 357	75.00
46.711.07	500 ml	490 - 510	80.00
46.711.09	750 ml	740 - 760	85.00
46.711.10	1.000 ml	990 - 1.010	90.00



46.700 Erlenmeierkolben / fiole conique

Eng- und Weithals / col étroit et large

Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Preis/prix CHF
46.702.02	Enghals/étroit	25 ml	4.00
46.702.05	Enghals/étroit	50 ml	4.50
46.702.10	Enghals/étroit	100 ml	5.50
46.702.20	Enghals/étroit	200 ml	6.00
46.702.25	Enghals/étroit	250 ml	6.50
46.702.30	Enghals/étroit	300 ml	7.00
46.702.50	Enghals/étroit	500 ml	7.50
46.712.05	Weithals/large	50 ml	5.00
46.712.10	Weithals/large	100 ml	5.50
46.712.20	Weithals/large	200 ml	6.00
46.712.25	Weithals/large	250 ml	6.50
46.712.50	Weithals/large	500 ml	7.50
46.712.90	Weithals/large	1000 ml	8.00

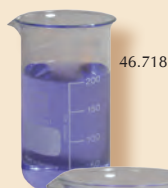


46.712

46.700 Becherglas / fiole

hohe und niedere Form, graduert / format haut et bas, gradué

Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Preis/prix CHF
46.718.05	hoch/haut	50 ml	3.50
46.718.10	hoch/haut	100 ml	4.00
46.718.15	hoch/haut	150 ml	4.50
46.718.25	hoch/haut	250 ml	5.00
46.718.40	hoch/haut	400 ml	6.00
46.718.60	hoch/haut	600 ml	7.00
46.718.90	hoch/haut	1000 ml	9.00
46.719.02	nieder/bas	25 ml	4.00
46.719.05	nieder/bas	50 ml	4.50
46.719.10	nieder/bas	100 ml	5.00
46.719.15	nieder/bas	150 ml	5.50
46.719.40	nieder/bas	400 ml	8.00



46.719

46.722 Messkrug PP / gobelet gradué PP

Milchig-transparent aus Polypropylen, markiert, bis 125 °C
transparent à laiteux en polypropylène, gradué, jusqu' à 125 °C

Art. No.	Inhalt / volume	Teilung/ graduât.	Preis/prix CHF
46.722.05	500 ml	10 ml	6.90
46.722.10	1'000 ml	10 ml	9.50
46.722.20	2'000 ml	20 ml	16.00
46.722.30	3'000 ml	50 ml	24.00
46.722.50	5'000 ml	100 ml	27.00



46.723 Kippautomat / culbuteur automatique

Glasflasche Inhalt 1.000 ml mit Hals NS 29/32;
Dosieraufsatz DURAN, siehe Tabelle
Bouteille de verre contenu 1.000 ml, avec col
NS 29/32 ; verseur DURAN, voir table

Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Preis/prix CHF
46.723.10	Glasflasche ohne Aufsatz / bouteille sans verseur	1.000 ml	30.50
46.723.50	Dosieraufsatz / Verseur	2 ml	39.20
46.723.51	Dosieraufsatz / Verseur	5 ml	45.60
46.723.52	Dosieraufsatz / Verseur	10 ml	50.30
46.723.54	Dosieraufsatz / Verseur	25 ml	55.60



46.726 Spezialpipette / pipette spéciale

Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Stk./Paket pces./paquet	Preis/prix CHF
46.726.50		0.05 ml	250	42.00
46.726.20*		0.02 ml		42.50

* für Papierchromatographie /
pour la chromatographie à papier



46.714 Vollpipette / pipette

auf Auslauf, graduert mit Marke
graduée d'un trait

Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Preis/prix CHF
46.714.00		0.5 ml	12.90
46.714.01		1 ml	9.90
46.714.02		2 ml	7.20
46.714.03		3 ml	7.60
46.714.04		4 ml	11.00
46.714.05		5 ml	8.50
46.714.10		10 ml	10.50
46.714.15		15 ml	11.10
46.714.20		20 ml	12.10
46.714.25		25 ml	14.10
46.714.50		50 ml	17.50
46.714.90		100 ml	20.90



46.715 Messpipette / pipette

auf Auslauf
graduation selon tableau

Art. No.	Inhalt / volume	Teilung/ graduât.	Preis/prix CHF
46.715.01	1 ml	0.01 ml	5.80
46.715.02	2 ml	0.01 ml	6.80
46.715.05	5 ml	0.05 ml	7.00
46.715.10	10 ml	0.1 ml	8.30
46.715.20	20 ml	0.1 ml	13.50
46.715.25	25 ml	0.1 ml	14.50



46.717 Mischzylinder / éprouvette graduée

Glas, hohe Form, zerbrechlich; mit Stopfen
en verre, format haut, fragile; avec bouchon

Art. No.	Inhalt / volume	Teilung/ graduât.	Preis/prix CHF
46.717.01	10 ml	0.1 ml	20.00
46.717.05	50 ml	0.5 ml	25.00
46.717.10	100 ml	1 ml	27.00
46.717.25	250 ml	2 ml	38.00
46.717.50	500 ml	5 ml	55.00



46.705 Messzylinder Kunststoff / cylindre gradué en matière plastique

Klar, Qualität TPX, unzerbrechlich; alkoholbeständig - 30 Vol.%.
Transparent, qualité TPX, incassable;
résistant à l'alcool jusqu'à 30 % vol.

Art. No.	Inhalt / volume	H mm/ haut.	Teilg/ grad.	Preis/prix CHF
46.705.05	100 ml	250	1 ml	11.50
46.705.06	250 ml	325	2 ml	18.20
46.705.07	500 ml	365	5 ml	24.30
46.705.08	1.000 ml	430	10 ml	29.40

46.706 Standzylinder Glas / cylindre en verre

Zerbrechlich; mit Plastikfuss und Schutzring
Fragile; avec pied en matière plastique / bague de protection

Art. No.	Inhalt / volume	Höhe mm/ hauteur	Preis/prix CHF
46.706.03	350 ml	320 x 40	11.80
46.706.01	440 ml	400 x 40	13.30
46.706.02	500 ml	450 x 40	20.30

46.704 Messzylinder Glas / cylindre gradué en verre

Zerbrechlich; mit Plastikfuss und Schutzring
Fragile; avec pied en matière plastique / bague de protection

Art. No.	Inhalt / volume	Teilung/ graduat.	Preis/prix CHF
46.704.02	100 ml	1 ml	9.70
46.704.03	250 ml	2 ml	15.30
46.704.04	500 ml	5 ml	16.00
46.704.05	1.000 ml	10 ml	50.00

46.716 Standzylinder Plexiglas / cylindre gradué en matière plastique

unzerbrechlich; alkoholbeständig - 30 Vol.%.
incassable; résistant à l'alcool jusqu'à 30 % vol.

Art. No.	Inhalt / volume	Höhe mm/ hauteur	Preis/prix CHF
46.716.01	250 ml	250 x 40	6.90

65 Jahre Baldinger 65 ans

Wir sind seit 1951 im Markt und haben uns ständig weiterentwickelt. So bedienen wir heute viele Schweizer Getränkeabfüller mit unserem umfassenden Angebot. Und täglich schätzen mehr Kunden unsere Leistungsfähigkeit.

Depuis la fondation en 1951 la Max Baldinger SA s'est développé continuellement. Nous sommes partenaire de beaucoup de producteurs du secteur agro-alimentaire qui profitent de nos prestations fiables.

1. Spezialkataloge



1. Catalogues spécialisés



Spezialkatalog: Material für die Abfüllung wie Flaschen und Verschlüsse, Filterhilfsmittel, Reinigungsprodukte

Catalogue spécialisé: Consommables pour la filtration, le nettoyage et la mise en bouteilles.



Spezialkatalog: Maschinen und Einrichtungen für die Getränkeproduktion und -Abfüllung

Catalogue spécialisé: Equipement pour la production et le remplissage de boissons.



Spezialkatalog: Qualitätsprodukte für die Getränkeproduktion sowie Hilfsmittel dazu

Catalogue spécialisé: Produits de qualité pour la production de boissons et articles auxiliaires.



Das umfassende Angebot für häusliche und gewerbliche Getränkeherstellung

La gamme complète pour la production artisanale et privé de boissons.



Das umfassende Angebot für Haus- und Mikrobrauereien

La gamme complète pour la production artisanale et privé de bières.

2. Internet/e-shop



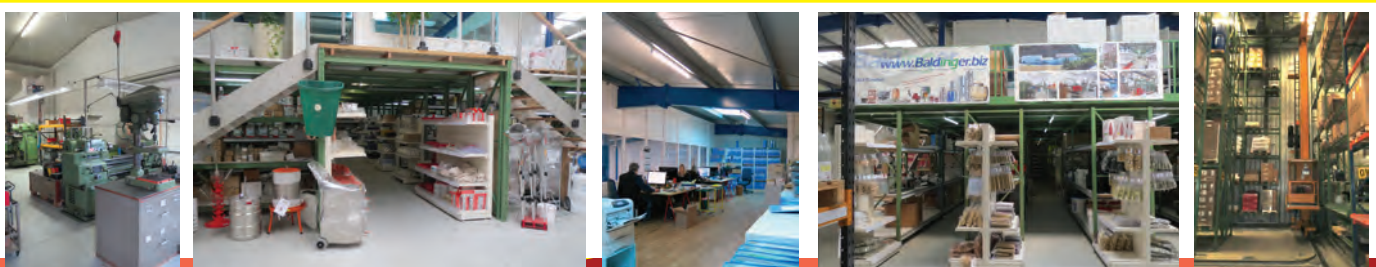
2. Internet/vente en ligne

www.baldinger.biz



3. effiziente Infrastruktur

3. structure efficace



Reinigungskonzept WIGOL in Weinbau und Getränkewirtschaft Concept de nettoyage WIGOL pour la viticulture et l'industrie de boissons



Wir bieten **WIGOL**-Reinigungsmittel für den Getränkebetrieb ab unserem Lager Rümikon

Nous offrons les produits de nettoyage **WIGOL** livrables de notre stock à Rümikon.

Preis:

CHF per Flasche/Packung oder angegebene Einheit

Gefahrgut:

Siehe Informationen Seite 72

Anleitung

sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden.

Prix:

CHF par bouteille/paquet ou par unité indiquée

Substance dangereuse:

voir nos informations page 72

Mode d'emploi

utilisation des produits uniquement selon le mode d'emploi.

alkalisch - alcalin

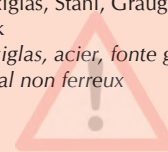
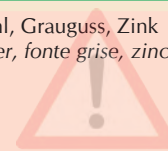
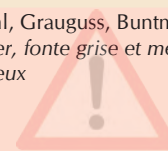
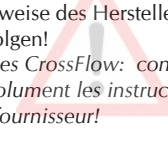
sauer - acide

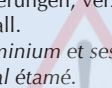
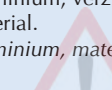
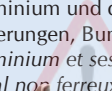
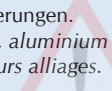
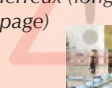
Cl chlorhaltig - contient du chlore



das chlorfreie Reinigungskonzept:

le concept de nettoyage sans chlore :

Art-No. no. d'art.	Produkt produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:									
Universal System-Innenreiniger chlorfrei Produit universel de nettoyage sans chlore 66.140 / 40 95 20 		Innovatives Reinigungskonzentrat zur Entfernung von typischen organischen Verschmutzungen auf Filtern, Separatoren, Tanks und Leitungssystemen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Concentré de nettoyage innovant pour l'élimination des contaminants organiques typiques, que l'on trouve sur filtres, cuves et systèmes de tuyaux. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i> <table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pces.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.140.15</td><td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.60 ADR</td></tr><tr><td>66.140.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.30 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.140.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.60 ADR	66.140.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.30 ADR	Aluminium, Buntmetall <i>aluminium, métal non ferreux</i> 
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg										
66.140.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.60 ADR										
66.140.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.30 ADR										
Edelstahlreiniger Détergent pour acier inoxydable 66.129 / 30 20 00 		Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Kalkbelägen (Tankberieselung), Flugrost und Allgemeinverschmutzungen auf Edelstahl. Sehr gut geeignet zur Entfernung von Fettverschmutzungen und Eiweissoxidationen auf Edelstahloberflächen. Anwendung: gemäss Anleitung manuell oder im Sprühverfahren. <i>Concentré de nettoyage pour éliminer le calcaire (aspersion des cuves), la rouille et la saleté en général sur l'acier inoxydable. Approprié pour éliminer les salissures grasses et l'oxydation des protéines sur des surfaces en acier inoxydable. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i> <table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pces.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.129.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>4.80 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.129.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.80 ADR	Plexiglas, Stahl, Grauguss, Zink <i>Plexiglas, acier, fonte grise et métal non ferreux</i> 			
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg										
66.129.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.80 ADR										
Schaumreiniger MSA ** Détergent acide moussant MSA ** 66.143 / 00 15 64 		Schaumreiniger sauer MSA ist ein phosphat- sulfat- und nitratfreies, saures Reinigungskonzentrat zur schonenden Entfernung von Kalkbelägen, Wasserflecken, Flugrost und Allgemeinverschmutzungen auf allen säurefesten Oberflächen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>MSA est un nettoyant acide exempt de phosphate, de sulfate et de nitrates pour éliminer soigneusement le calcaire, les traces d'eau, la rouille superficielle et d'autres souillures générales sur toutes surfaces résistantes aux acides. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i> <table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pces.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.143.15</td><td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.35 ADR</td></tr><tr><td>66.143.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.15 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.143.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.35 ADR	66.143.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.15 ADR	Stahl, Grauguss, Zink <i>Acier, fonte grise, zinc</i> 
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg										
66.143.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.35 ADR										
66.143.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.15 ADR										
Hydrosan Stabil Hydrosan Stabil 66.144 / 41 37 28 		Hydrosan stabil ist eine Kombination aus stabilisierter Peroxyessigsäure, Aktivsauerstoff und Essigsäure und wird zur Desinfektion von Tankanlagen, Rohrleitungssystemen und Fässern sowie zur Tauch- und Sprühsterilisation von Getränkeflaschen und Oberflächen verwendet. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Hydrosan Stabil est une combinaison d'acide peracétique stabilisé, d'oxygène actif et d'acide acétique. Le produit s'utilise pour la désinfection de cuves, de tuyauteries et de toutes autres surfaces ainsi que pour la désinfection de bouteilles par injection ou trempage. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i> <table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pces.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.144.15</td><td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>4.50 ADR</td></tr><tr><td>66.144.30</td><td>30 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>4.10 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.144.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.50 ADR	66.144.30	30 kg = 1 Kanister/bidon	4.10 ADR	Stahl, Grauguss, Buntmetall <i>Acier, fonte grise et métal non ferreux</i> 
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg										
66.144.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.50 ADR										
66.144.30	30 kg = 1 Kanister/bidon	4.10 ADR										
Reinigungsverstärker H chlorfrei Renforçant de nettoyage H sans chlore 66.141 / 41 37 21 		Reinigungsverstärker H ist ein flüssiges Additiv zur Verwendung als reinigungsverstärkende Komponente für alle alkalischen Systeminnenreinigungen sowie zur Oberflächenreinigung. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Amplificateur de nettoyage H est un additif liquide pour renforcer les solutions alcalines de nettoyage interne et externe du matériel. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i> <table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pces.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.141.15</td><td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>4.50 ADR</td></tr><tr><td>66.141.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.45 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.141.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.50 ADR	66.141.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.45 ADR	CrossFlow-Filter: unbedingt Hinweise des Herstellers befolgen! <i>Filtres CrossFlow: consulter absolument les instructions du fournisseur!</i> 
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg										
66.141.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.50 ADR										
66.141.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.45 ADR										

Art-No. no. d'art.	Produkt produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:												
METRIPON PBL ERP chlorfrei - sans chlore 66.162 / 00 00 88		Pulverförmiges, stark alkalisches Reinigungskonzentrat für den Einsatz in den Laugenstationen von Flaschenreinigungsmaschinen bei hoher Gesamthärte im eingesetzten Wasser. Abgestimmt auf maschinelle, schaumfreie Reinigung von Flaschen mit Ein- oder Mehrlaugenbädern. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Ce concentré de nettoyage est une poudre fortement alcaline pour le lavage des bouteilles en laveuses automatiques. Il contient des substances spécifiques qui renforcent le lavage sans former de mousse, ainsi que des stabilisateurs. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Aluminium und dessen Legierungen, verzinnertes Metall. <i>Aluminium et ses alliages, métal étamé.</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.162.10</td><td>10 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>5.05 ADR</td></tr><tr><td>66.162.25</td><td>25 kg = 1 Sack/sac</td><td>4.65 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.162.10	10 kg = 1 Kanister/bidon	5.05 ADR	66.162.25	25 kg = 1 Sack/sac	4.65 ADR				
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.162.10	10 kg = 1 Kanister/bidon	5.05 ADR													
66.162.25	25 kg = 1 Sack/sac	4.65 ADR													
Steinverhütungsmittel SWZ STABIL Inhibiteur de tartre 66.165 / 40 33 81		Besonders hochwertiges Konzentrat zum Einsatz in den Spülbädern von Flaschenreinigungsmaschinen. Reduziert den pH-Wert in den Spülbädern. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>C'est un produit très concentré pour l'utilisation dans la phase de rinçage des laveuses de bouteilles. Permet d'obtenir une surface des bouteilles brillante. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Stahl, Grauguss und verzinnertes Material. <i>Acier, fonte grise et métal étamé.</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.165.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>4.55 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.165.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.55 ADR							
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.165.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.55 ADR													
Antifoam CSP 01 chlorfrei ** sans chlore ** 66.123 / 00 14 12		Flüssiger, neutraler Entschäumer zum Einsatz in Spritzreinigungsanlagen in Getränke- und Lebensmittelbetrieben. Für saure oder alkalische Bäder. Anwendung: kalt oder warm. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Liquide anti-mousse neutre pour une utilisation dans les systèmes de pulvérisation de nettoyage dans l'industrie alimentaire et des boissons. Pour bains acides ou alcalins. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Verzinnertes Material <i>Composants étamés</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.123.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>6.15 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.123.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	6.15 ADR							
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.123.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	6.15 ADR													
FRG Additiv Etikettenablösung FRG élimination d'étiquettes 66.122 / 00 09 22		Flüssiges, tensidhaltiges Wirkstoffkonzentrat zur Verstärkung der Reinigungskraft der Laugenbäder in Flaschenreinigungsanlagen. Enthält spezielle Wirksubstanzen, die speziell auf die Zertörung der Klebkraft der Etiketten ausgerichtet sind. Hinweis: einige Selbstklebeetiketten sind mit speziellen Leimen versehen, die selbst durch Zugabe dieses Produktes bei der üblichen Flaschenreinigung nicht zufriedenstellend entfernt werden können. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Concentré liquide à base de tensio-actifs pour améliorer le pouvoir nettoyant des bains alcalins des laveuses de bouteilles. Contient des ingrédients actifs particuliers qui permettent d'éliminer les étiquettes. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Stahl, Grauguss, Aluminium, Zink. <i>Acier, fonte grise aluminium, zinc.</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.122.91</td><td>240 kg = 1 Fass/fût</td><td>4.35 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.122.91	240 kg = 1 Fass/fût	4.35 ADR							
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.122.91	240 kg = 1 Fass/fût	4.35 ADR													
Superfla Double Etikettenlöser Enlève les étiquettes 66.196 / 40 10 00		Der alkalische Reiniger Superfla Double eignet sich vor allem zum Entfernen von Flaschenetiketten. Auch Selbstklebeetiketten lassen sich bei einer erhöhten Konzentration und längerer Kontaktzeit in der Regel gut entfernen. Anwendung: gemäss Datenblatt. <i>Le détergent alcalin Superfla Double convient particulièrement pour retirer les étiquettes de bouteilles. Même les étiquettes autocollantes s'enlèvent généralement bien avec une concentration supérieure et un contact prolongé. Utilisation: selon la fiche technique.</i>	Aluminium, verzinnertes Material. <i>Aluminium, matériel zingué.</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.196.06</td><td>6 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>4.35 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.196.06	6 kg = 1 Kanister/bidon	4.35 ADR							
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.196.06	6 kg = 1 Kanister/bidon	4.35 ADR													
Kastenwaschmittel CF chlorfrei Détergent pour caisses CF sans chlore 66.128 / 00 01 19		Alkalisches, chlorfreies Reinigungskonzentrat für den Einsatz in Kastenwaschanlagen. Reinigt zuverlässig organische Verschmutzung auf Edelstahl- und Kunststoffkästen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Concentré de nettoyage alcalin exempt de chlore pour utilisation dans les armoires de lavage. Elimine de manière fiable la contamination organique sur l'inox et les caisses en plastique. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Aluminium und dessen Legierungen, Buntmetalle <i>Aluminium et ses alliages; métal non ferreux.</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.128.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.45 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.128.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.45 ADR							
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.128.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.45 ADR													
Brennblasenreiniger flüssig Détergent liquide pour alambics 66.166 / 00 05 13		Flüssiges Reinigungskonzentrat zur Entfernung von eingebrannten organischen Verschmutzungen in Brennblasen und Erhitzeranlagen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Concentré de nettoyage liquide pour le nettoyage intérieur d'alambics. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Zink, Aluminium und deren Legierungen. <i>Zinc, aluminium et leurs alliages.</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.166.06</td><td>6 kg = 1 Eimer/seau</td><td>4.40 ADR</td></tr><tr><td>66.166.15</td><td>15 kg = 1 Eimer/seau</td><td>3.60 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.166.06	6 kg = 1 Eimer/seau	4.40 ADR	66.166.15	15 kg = 1 Eimer/seau	3.60 ADR				
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.166.06	6 kg = 1 Eimer/seau	4.40 ADR													
66.166.15	15 kg = 1 Eimer/seau	3.60 ADR													
Bandschmiermittel Intens O Lubrifiant synthétique à bandes Intens O 66.145 / 41 40 24		Konzentrat mit hervorragender Schmierwirkung zum Einsatz in Zentralschmieranlagen für Flaschen-, Dosen- und Kastentransportanlagen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Concentré avec excellent pouvoir lubrifiant à utiliser dans les systèmes de lubrification centralisés pour les chaînes de convoyeur de haute performance pour les bouteilles, canettes et systèmes de caisses de transport. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Stahl, Grauguss, Buntmetall bei langer Einwirkzeit <i>Acier, fonte grise et métal non ferreux (longue durée de trempage)</i>												
		<table><tr><th>Art-No.</th><th>Stk./pcs.</th><th>Preis/prix CHF/kg</th></tr><tr><td>66.145.15</td><td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.95 ADR</td></tr><tr><td>66.145.25</td><td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td><td>3.80 ADR</td></tr><tr><td>66.145.91</td><td>220 kg = 1 Fass/fût</td><td>3.45 ADR</td></tr></table>	Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg	66.145.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.95 ADR	66.145.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.80 ADR	66.145.91	220 kg = 1 Fass/fût	3.45 ADR	
Art-No.	Stk./pcs.	Preis/prix CHF/kg													
66.145.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.95 ADR													
66.145.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.80 ADR													
66.145.91	220 kg = 1 Fass/fût	3.45 ADR													

Art-No. no. d'art.	Produkt produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:
Füllersteril Désinfectant de surfaces 66.146 / 40 80 01		Füllersteril ist ein hochwirksames Desinfektionsmittel auf Basis von natürlichen Alkoholen. Das Produkt ist hochwirksam gegen ein breites Spektrum von Mikroorganismen und so konzipiert, dass es in feinste Poren und Vertiefungen eindringt und somit nachhaltig keimtötend wirkt. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Füllersteril est un désinfectant très efficace à base d'alcools naturels. Ce produit est très efficace contre un large spectre de micro-organismes et est conçu pour pénétrer dans les pores et cavités, et a un effet durable germicide. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Kann auf Gummidichtungen, Kunststoffen, Plexiglas zur Spannungsrisbildung und Versprödung führen. <i>Peut provoquer des fissures et une fragilisation des joints en caoutchouc, plastique, plexiglas.</i>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.146.01	0.5 l = 1 Flasche/bout.	8.90 ADR	
66.146.15	15 l = 1 Kanister/bidon	6.40 ADR	
66.146.25	25 l = 1 Kanister/bidon	5.60 ADR	
49.901	leere 0.5 l Flasche/bte vide	6.75	

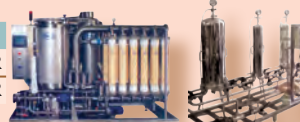


MICROL SR 020
chlorfrei - sans chlore
66.164 / 41 28 20



Phosphatfreies Gemisch organischer Säuren zur Reinigung, Konservierung und Passivierung von Filtersystemen und Membrananlagen. Anwendung: gemäss Anleitung.
Mélange d'acides organiques exempt de phosphate, pour le nettoyage, l'entretien et la passivation de systèmes de filtration et à membranes. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.164.05	5 kg = 1 Kanister/bidon	4.35 ADR	
66.164.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.15 ADR	



Buntmetall, Zink, Stahl, Grauguss. Cellulose- und Celluloseacetatmembranen werden zerstört! Unbedingt Hinweise des Herstellers befolgen!
Métal non ferreux, zinc, acier, fonte grise. membranes en cellulose et en acétate de cellulose. Observez strictement les instructions du fabricant!

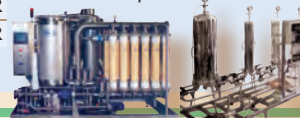
Microl Mix flüssig T
Microl Mix liquide T
66.137 / 41 28 07



Microl Mix flüssig T ist ein flüssiges, silikatfreies Reinigungskonzentrat mit organischen und anorganischen Komplexbildnern sowie speziellen Wirksubstanzen zur Entfernung von organischen Ablagerungen in Membranen von Filtrationsanlagen. Anwendung: gemäss Anleitung.

Microl mix liquide T est un concentré de nettoyage exempt de silicone, avec des agents complexants organiques et inorganiques et des substances actives spécifiques pour l'élimination des dépôts de matières organiques dans les membranes des systèmes de filtration. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.137.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.35 ADR	
66.137.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.10 ADR	



Buntmetall, Aluminium, Cellulose- und Celluloseacetatmembranen. Unbedingt Hinweise des Herstellers befolgen!
Métal non ferreux, aluminium, membranes en cellulose et en acétate de cellulose. Unbedingt Observez strictement les instructions du fabricant!

Dosenschutz AP ST
Protection de bouteilles AP ST
66.132 / 30 41 10



Neutrales Konzentrat zur Verhinderung von Rostanflug, Verschmutzung, Marmorierung und Graubelag auf Dosen, Gläsern, Flaschen bei der Pasteurisierung von Lebensmitteln und Getränken in Tunnel- oder Kammerpasteuren. Anwendung: gemäss Anleitung.
Produit concentré pour l'inhibition d'un dépôt calcaire sur les boîtes et bouteilles lors de la pasteurisation par immersion. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.132.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.95 ADR	

Vorprüfung empfohlen.
Essai préalable recommandé.



Baktrol Netz- und Desinfektionsmittel
Baktrol Désinfectant
66.167 / 00 06 84



Hoch wirksames, mild saures, schaumfreies Desinfektionsmittel. Breit bakterizid und fungizid wirksame Wirkstoffkombination ohne Formaldehyd. Konservierungsmittel für alle Kreislaufwassersysteme wie z.B. Tankberieselung oder Rückkühlanlagen. Anwendung: gemäss Anleitung.

Désinfectant très efficace, légèrement acide, sans mousse. Large combinaison de substances actives bactéricide et fongicide sans formaldéhyde. Agent de conservation pour tous les systèmes de circulation d'eau, tels que irrigation de cuves ou systèmes de refroidissement. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.167.25	25 kg = 1 Eimer/seau	8.15 ADR	

Vorversuch empfohlen.
Essai préalable recommandé.



Reinigungskonzentrat BARRIQUE REI 1
Concentré de nettoyage
66.170 / 40 51 00



Mildes Reinigungskonzentrat (Pulver) zur Entfernung von leichten Weinsteinablagerungen in Barriquefässern. Gehört zu einem kombinierten Reinigungssystem (mit Barrique SAN 2 - 66.171)!
Concentré de nettoyage en poudre pour enlever des dépôts légers de tartre dans les barriques. S'utilise en combinaison avec Barrique SAN 2 - 66.171! Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.170.05	5 kg = 1 Eimer/seau	4.75 ADR	

Stahl, Grauguss, Aluminium und deren Legierungen. Acier, fonte grise, aluminium et leurs alliages.



Neutralisation BARRIQUE SAN 2
Neutralisation
66.171 / 40 51 10



Mildes saures Reinigungskonzentrat für hygienisch einwandfreie Oberflächen. Zur schonenden Neutralisierung und Desodierung von Barriquefässern. Gehört zu einem kombinierten Reinigungssystem (Barrique REI 1 - Art. Nr. 66.170)! Anwendung: gemäss Anleitung.

Concentré de nettoyage acide pour les barriques. S'utilise en combinaison avec (Barrique REI 1 - 66.170) pour la neutralisation nécessaire. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.171.05	5 kg = 1 Eimer/seau	6.00 ADR	

Stahl, Grauguss, Aluminium und deren Legierungen. Acier, fonte grise, aluminium et leurs alliages.



Art-No. no. d'art.	Produkt produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:
Weinsteinlöser P Détartrant nettoyant P 66.142 / 40 62 00		Weinsteinlöser P ist ein pulverförmiges, schaumreguliertes hoch alkalisches Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Weinstein in Tankanlagen aus Edelstahl, alkalibeständigem Kunststoff, Zement oder Glasplatten. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>P-détartrant vinaire est une poudre fortement alcaline pour dissoudre le tartre vinaire dans les cuves en acier inoxydable, en plastique résistant aux alcalins, en ciment ou plaques de verre. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Holzfasser, Alu- und Alu-Legierungen, verzinnertes Material. <i>Fûts en bois, aluminium et ses alliages, métal étamé</i>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.142.12	12 kg = 1 Eimer/seau	4.60 ADR	
66.142.25	25 kg = 1 Eimer/seau	4.25 ADR	

Schaumreiniger ALK
Nettoyant alcalin moussant ALK
66.134 / 00 12 72



Schaumreiniger alkalisch ist ein flüssiges, alkalisches Konzentrat für die Schaumreinigung in der Getränkeindustrie. Das Produkt wird generell zur Reinigung von gefliessten Wänden, Edelstahloberflächen, Decken und betonierten Oberflächen verwendet. Organische Verschmutzungen wie Schimmel, Eiweiss oxydationen und Hefen werden mühelos entfernt.
Nettoyant alcalin moussant est un liquide alcalin pour le nettoyage à la mousse de surfaces en industrie alimentaire. Le produit s'utilise pour le nettoyage des sols et murs bétonnés ou carrelés, ainsi que des surfaces inox. Les souillures organiques telles que les moisissures, protéines, levures sont facilement éliminées.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.134.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.30 ADR	
66.134.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.00 ADR	

Nicht anwenden für*:
Stahl, Grauguss, Buntmetall bei langer Einwirkzeit
Exclusions:
Acier, fonte grise et métal non ferreux (longue durée de trempage)*



ferner können Sie wenn erforderlich die folgenden chlorhaltigen Produkte einsetzen:
Si le besoin en est, vous pouvez également utiliser les produits suivant composés de chlore:

Universal Systemreiniger CL chlorhaltig
Super agent nettoyant CL, contient du chlore
66.147 / 40 95 30



Universal Systemreiniger CL ist ein innovatives Reinigungskonzentrat mit Desinfektionskomponente zur Entfernung von typischen organischen Verschmutzungen von Innensystemen wie Filter, Separatoren, Tanks oder Leitungssystemen. Anwendung: gemäss Anleitung.
Universal System Cleaner CL est un concentré de nettoyage innovant avec désinfectant pour éliminer les contaminants organiques typiques des systèmes intérieurs tels que filtres, séparateurs, cuves ou systèmes de tuyauterie. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.147.15	15 kg = 1 Eimer/seau	3.30 ADR	
66.147.25	25 kg = 1 Eimer/seau	3.00 ADR	

Stahl, Grauguss, Buntmetall, Aluminium
Acier, fonte grise, métal non ferreux, aluminium

Kellerboden-Reiniger BR chlorhaltig
Produit de nettoyage pour caves BR, contient du chlore
66.148 / 41 30 00



Kellerbodenreiniger BR ist ein flüssiges, alkalisches Konzentrat mit Aktivchlor für die Getränke- und Nahrungsmittelindustrie. Das Produkt beseitigt Schimmel, Bakterien, Wein- und Bierreste, Hefen, Schmiere und Eiweiss oxyde auf Kellerböden- und Wänden. Anwendung: gemäss Anleitung.
Purificateur du sol BR est un concentré liquide, alcalin avec du chlore actif pour l'industrie alimentaire et des boissons. Le produit élimine les moisissures, les bactéries, les résidus de vin et de bière, levures et graisse sur les sous-sols et les murs. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.148.15	15 kg = 1 Eimer/seau	3.60 ADR	
66.148.25	25 kg = 1 Eimer/seau	2.60 ADR	

Stahl, Grauguss, Zink, Buntmetall
Acier, fonte grise, zinc, métal non ferreux

Pressenreiniger PM mit Haftschaum
Détergent pour pressoirs PM
66.163 / 00 10 15



Reinigungskonzentrat mit antibakterieller Wirkung zur Schaumreinigung von Wein- und Obstpressen, insbesondere von Bandpressen in der Wein und Fruchtsaft verarbeitenden Industrie. Ueber geeignetes Schaumgerät aufragen. Anwendung: gemäss Anleitung.
Concentré de nettoyage avec action anti-bactérielle pour le nettoyage moussant de pressoirs à vin et à fruits, en particulier de pressoirs à bande. Utilisation: consulter le mode d'emploi.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.163.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.30 ADR	
66.163.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.60 ADR	

Aluminium, Stahl, Grauguss, Zink und Buntmetalle.
Aluminium, acier, fonte grise, zinc et métal non ferreux.



* weitere Materialunverträglichkeiten können nicht gänzlich ausgeschlossen werden: deshalb sollte vor Verwendung probeweise ein Einsatz an einer unbedenklichen Stelle erfolgen. Die Reinigungshinweise der Geräte-lieferanten sind immer zu befolgen!

** Preis zuzüglich Lenkungsabgabe auf flüchtigen organischen Verbindungen (VOC)



* d'autres incompatibilités de matériel ne peuvent pas complètement être exclues: nous vous conseillons donc, avant toute utilisation, de procéder à un test à un endroit sûr. Les indications de nettoyage des fournisseurs d'équipements sont toujours à suivre!

** Prix + taxe d'incitation sur les composés organiques volatils (COV)



- Nach jedem Reinigungs- oder Desinfektionsschritt mit Frischwasser nachspülen.
- Chlorfreie Reinigungsmittel desinfizieren nicht: separater Schritt
- Schutzmassnahmen: Bei Einsatz der Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Produktinformation beachten!

Von Reinigungsmitteln können Gefahren ausgehen. Sie gehören daher ausschliesslich in die Hände von ausgebildeten Mitarbeitern. Sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden. Verlangen Sie unsere Beratung.

ADR = Gefahrgut Gefahrsymbole und H-(ex R-) und P-(ex S)-Sätze beachten. S. Seite 72.

Haltbarkeit: gemäss Etikette; gut verschlossen, trocken und kühl gelagert, nicht der Sonne ausgesetzt

- Rincer à l'eau claire après chaque nettoyage ou désinfection
- Les produits de nettoyage sans chlore ne désinfectent pas: procédure supplémentaire
- Mesure de sécurité: consultez la notice d'emballage avant l'utilisation d'un produit de nettoyage ou de désinfection!

Les produits de nettoyage peuvent être dangereux. Seules des personnes formées sont autorisées à leur utilisation. Utilisation des produits uniquement selon le mode d'emploi. Demandez nos conseils.

ADR = substances dangereuses: observer les symboles et phrases H-(ex R) et P-(ex S) voir page 72.

Conservation: selon l'étiquette, bien fermé; à garder en lieu frais et sec, ne pas exposer au soleil.

03.912 Mobiles Hand-Schaumgerät Foam-Matic 5P Pulvérisateur à pression pour moussage

Mobil schäumen/reinigen von Geräten im Kelter- und Flaschenkeller. Dank Hand-Druckpumpe überall einsetzbar. Inhalt 5 l. CE-geprüft.

Top pulvérisateur à pression professionnel pour le moussage de vos machines de cave. Indépendant grâce à la pompe à main. Volume 5 litres; certifié CE.

Art-No.	Artikel/article	Preis / prix CHF
03.912.10	Foam-Matic 5P (Säuren, rot / acides, rouge)	248.00
03.912.20	Foam-Matic 5E (Laugen, blau / lessives, bleu)	248.00
03.912.50	Verlängerung 50 cm / Rallonge 50 cm	41.50



03.912 Mobiles Schaumgerät WIGOL-DEMA K45 Dispositif de moussage WIGOL-DEMA K45

Mobiles Schaumgerät zum Aufschäumen von Schaumreinigern (zum Beispiel Art. Nr. 66.143 und/oder Art. Nr. 66.163). Druckluftanschluss erforderlich! Arbeitsdruck bei 4 bar. Schlauchlänge: 8 Meter, Lanze 500 mm, Tankvolumen: 45 Liter

Générateur de mousse mobile. Pour faire mousser les produits adaptés (par exemple no 66.143 ou 66.163). Nécessite un compresseur d'air avec un raccordement d'air comprimé! Ppression de travail 4 bar, Longueur du tuyau: 8 mètres, longueur de la lance: 500 mm, Volume de la cuve: 45 litres.

Art-No.	Artikel/article	Preis / prix CHF
03.913	WIGOL-DEMA K45	1.500.00



45.510 Spritzpistole / Lance d'arrosage

Messing/Gummi. Bis 50 °C, inkl. Schlauchtülle Ø 19 mm und Drehkupplung 45.387.27 GEKA-plus.

En laiton et caoutchouc. Jusqu'à 50 °C, avec douille Ø 19 mm et raccord pivotable no 45.387.27

Art-No.	Artikel/article	Preis / prix CHF
45.510set	1/2 "G / GEKA plus	70.00

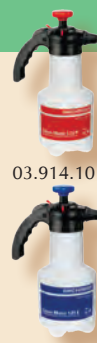


03.914 Hand-Sprühgerät Clean Matic 1.25 P Pulvérisateur à main à pression préalable

Hand-Druckspeicher Sprühgerät (1.25 l) mit Flachstrahldüse für die professionelle Reinigung und Desinfektion. Zum Sprühen (optional zum Schäumen mit zusätzlicher Schaumdüse Art. 03.914.50) von Reinigungsmitteln mit einem pH-Wert von 1 - 7.

Pulvérisateur à main à pression préalable avec buse à jet plat et tige en acier inox pulvériser dans le nettoyage professionnel. Récipient translucide blanc en matière plastique solide, contenu 1.25 litres.

Art-No.	Artikel/article	Preis / prix CHF
03.914.10	Sprühflasche rot (Säuren) pulvérisateur rouge (acides)	62.00
03.914.20	Sprühflasche blau (Laugen) pulvérisateur bleu (alcalin)	62.00
03.914.50	Schaumdüse kpl. G3/8 " buse à mousse	24.60



03.914.10

03.914.20

03.914.50

49.901 Sprühflasche 500 ml Bouteille à pulvérisation 500 ml

Wiederbefüllbare Sprühflasche für das Desinfektionsmittel Füllersteril No. 66.146. - Bouteille à pulvérisation pour le désinfectant de surfaces no. 66.146.

Art-No.	Artikel/article	Preis / prix CHF
49.901	Sprühflasche - bouteille à pulvérisation	6.75



66.104 Polier- und Pflegeöl / Produit de nettoyage NIROSTOL

Für die Reinigung von Chromstahlflächen. Pour le nettoyage de l'acier inox.

Art-No.	Artikel/article	Preis / prix CHF
66.104	1 l = 1 Fl./ bouteille	22.30



Zu beachten im Umgang mit Chemikalien:



A respecter lors de l'utilisation de produits chimiques:

Ab 2012 (Stoffe) bzw. dem 1. 6. 2015 (Gemische) werden Gefahrgüter weltweit mit GHS-Symbolen gekennzeichnet. Sie werden begleitet von einem Signalwort und H-Sätzen (ex R-Sätze) und P-Sätzen (ex S-Sätze). Mehr Info unter: www.bag.admin.ch/ghs.

Von Reagenzien können **Gefahren** ausgehen. Sie gehören daher ausschliesslich in die Hände von ausgebildeten Mitarbeitern. Sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden. Verlangen Sie unsere Beratung. Sicherheitsdatenblätter unter www.baldinger.biz.

ADR = Gefahrgut Gefahrsymbole und H/P-Sätze (ehemals R/S-Sätze) beachten. Die Chemikalien werden sorgfältig hergestellt. Wegen variabler Einflüsse kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Haltbarkeit: Haltbarkeit: ohne Angabe 6 Monate gut verschlossen, trocken und kühl gelagert, nicht der Sonne ausgesetzt

Preis: CHF per Flasche bzw. Packung



Dès 2010 (substances) et le 1.6.2015 (mélanges), les produits chimiques seront marqués dans le monde entier par les symboles SGH. Ils seront accompagnés par une mention d'avertissement et les phrases H (ex phrases R) et phrases P (ex phrases S). Plus d'informations sur le site Internet: www.bsg.admin.ch/ghs.

Les produits de nettoyage peuvent être dangereux. Seules des personnes formées sont autorisées à leur utilisation. Utilisation des produits uniquement selon le mode d'emploi. Demandez nos conseils. Fiches de sécurité voir www.baldinger.biz.

ADR = substances dangereuses: observer les symboles et phrases H/P (ex R/S). Les articles chimiques sont produits avec soin. En raison de différentes influences, nous ne pouvons pas donner de garantie.

Conservation: stockage: sans indication 6 mois dans l'emballage d'origine, bien fermé; à garder en lieu frais et sec, ne pas exposer au soleil

Prix: CHF par bouteille/paquet



Gefahr / Achtung
kann explodieren

Danger / attention
peut exploser



Gefahr / Achtung
kann sich entzünden

Danger / attention
peut s'enflammer



Gefahr / Achtung
kann Brand verursachen

Danger / attention
peut provoquer un incendie



Achtung
komprimierte Gase

Attention
gaz comprimés



Gefahr / Achtung
ätzend/
Augenschäden

Danger / attention
corrosif/
lésions oculaires



Gefahr
Vergiftung/Tod

Danger
intoxication/mort



Achtung
kann reizend sein

Attention
peut être irritant



Gefahr / Achtung
Beeinträchtigung
Gesundheit

Danger / attention
effets sur la santé



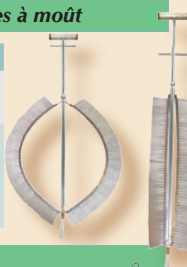
Achtung
giftig für
Wasserorganismen

Attention
toxique pour
organismes aquatiques

WIGOL®

47.300 Standflaschenbürste / brosse à bouteilles à moult

Art-No.		Preis / prix CHF
47.304	Für 25 l-Flaschen pour bouteilles 25 L	113.00
47.110	Seitenbündel H 50 mm Perlon 10 Stück/pces. 100 Stück/pces.	1.60/1 1.40/1 1.25/1



47.300 Flaschenputzer zyl. / goupillon cyl.

Mit Kopf / avec tête

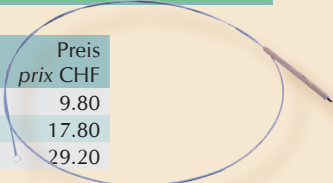
Art-No.	Mass mm dimension	Zweck pour bout.	Preis prix CHF
47.302.02	450 x 40		7.30
47.302.03	450 x 50		8.00
47.303.01	700 x 70		43.00
47.303.02	1100 x 95	25 L	49.80



47.300 Standrohrbürsten / brosse cyl. pour tubes, sans tête

Nylon

Art-No.	Länge longueur	Ø Bürste brosse	Preis prix CHF
47.301.12	1.500 mm	12 mm	9.80
47.301.13	3.000 mm	12 mm	17.80
47.301.15	5.000 mm	12 mm	29.20



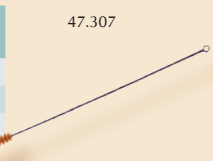
47.400 Fassbürste / brosse à tonneaux

Art-No.	Besatz Brosse	Körper Corps	Preis prix CHF
47.403.01	Nylon	Nylon	22.30
47.406.02	Nylon	Nylon	24.80



47.300 Rohrbürsten ohne Kopf / goupillon sans tête

Art-No.	Mass mm dimension	Zweck pour bout.	Preis prix CHF
47.307	300 x 6	Pipette	5.40
47.307.01	400 x 10	Pipette	5.60
47.307.02	500 x 20		5.90



47.904 Teleskopbürste für Tanks

Brosse télescopique pour cuves

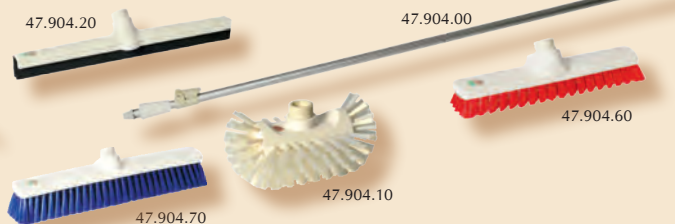
Stiel kombinierbar mit allen Elementen; verschiedene Farben für Ihr HACCP Reinigungskonzept.

Manche télescopique, à combiner avec tous les éléments de différentes couleurs. Pour votre système de nettoyage HACCP.

Art-No.	Element élément	Preis prix CHF
47.904.00	Teleskopstiel/manche tél.	1.400 - 2.500 mm 46.00
47.904.10	Tankbürste dazu/brosse à cuves	49.00
47.904.20	Wasserschleiber/raclette pour sols 400 mm	23.00
47.904.30	Wasserschleiber/raclette pour sols 400 mm*	35.00
47.904.40	Wasserschleiber/raclette pour sols 600 mm	37.00
47.904.50	Wasserschleiber/raclette pour sols 600 mm*	42.00
47.904.60	Schrubber/brosse p. sols 280 x 50 x 54 mm	20.00
47.904.70	Besen / balai 400 x60 x55 mm	46.00

* farbig: Farbe bitte angeben: blau, rot, grün, gelb

* coloré: à indiquer lors de la commande: bleu, rouge, vert, jaune



65.401 Sperr-Flüssigkeit/liquide désinfectant

Alkohol-Glycerin-Salicylsäure; für Getränkegeschützer; Einweggebinde.

Alcool Glycéro - salicylique; pour bondes aseptiques; en bouteilles perdues.

Art-No.	Stk./pces	Preis / prix CHF
65.401.25	250 ml = 1 Flasche/bouteille	7.60
65.401.90	1 l = 1 Flasche/bouteille	19.50
65.401.91	5 l = 1 Kanister/bidon	16.60/l



Unterhalt und Schutz

Entretien et protection

52.401 Insektenfalle

Geeignet für Wein- und Gartenbau- sowie Landwirtschafts- und und Lebensmittelbetriebe. Vollständig aus Edelstahl rostfrei. Stromanschluss 230 V / 50Hz. Gitterspannung 3700 V / 9mA. Maximaler Schutz: Leuchtstoffröhre mit Splitterschutz. Hohe Korrosions- und Oxidationsbeständigkeit. Ferromagnetisches Vorschaltgerät: Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Abnehmbare Sammelschale. Inkl. Kette zum Aufhängen.

AGR: Gewicht, 9.3 kg, IP54 (Staub-/Spritzwasserschutz)

TRAP: Gewicht 4 kg, IP65 (staubdicht, Strahlwasserschutz)

Désinsecteurs

Répond aux besoins des exploitations viticoles, agricoles, horti-coles et agro-alimentaire. Intégralement fabriqué en inox (inox 304).

Alimentation électrique: 230V / 50Hz. Tension de grille : 3700 V / 9mA. Protection maximale : tube fluorescent avec pare-éclats. Bonne résistance à la corrosion et à l'oxydation. Bloc d'alimentation ferromagnétique : longévité et fiabilité. Bac de récupération amovible. Avec chaîne pour suspendre.

AGR: poids 9.3 kgs; protection IP54 (protection contre la poussière et les gouttes d'eau).

TRAP: poids 4 kgs; protection IP65 (protection contre la poussière et les jets d'eau).

Art. No. no. d'art.	Typ/ type	Leistung/ puissance	für Raumgröße/ pour locaux	Masse cm/ dimensions	Preis CHF / prix CHF
52.401.50	AGR	2 x 40 W	max. 240 m2	64 x 16 x H29	288.00
52.401.60	TRAP	2 x 36 W	max. 240 m2	66 x 16 x H36	217.00

Ersatzteile: Art. Nr. 52.401.050 - 52.401.061 - pièces de rechange: no. d'article 52.401.050 - 52.401.061

Hygienische Lichtfalle, leicht zu reinigen. Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff. Geringer Stromverbrauch, mit Schalter und Kabel, 230 V/50Hz.

Appareil hygiénique facile à nettoyer. Bâti inox et matière plastique. Consommation faible d'énergie, avec interrupteur et câble; 230 V.

Art. No. no. d'art.	Typ/ type	Leistung/ puissance	für Raumgröße/ pour locaux	Masse cm/ dimensions	Preis CHF / prix CHF
52.401.20	FB-20	1 x 20 W	max. 50 m2	27 x 13 x H26	79.00
52.401.40	FB-40	2 x 20 W	max. 120 m2	33 x 13 x H26	98.00



AGR



TRAP



FB-20

FB-40

65.101 Schwefelschnitten / mèches soufrées

Nicht tropfend. Zum Einbrennen von Fässern
Pour le soufrage des vases en bois, ne coulant pas.



Art-No.	Stk./pces.	Preis / prix CHF
65.101	400 g = 1 Packung/paquet	17.50
	10 St./pces = 1 Karton/carton	16.50/P
	30 St./pces = 3 Kartons/cartons	14.60/P

65.201 Fasstalg / suif de cave

Zum Abdichten von Fasstüren.
Pour étancher les portes de tonneaux



Art-No.	Stk./pces	Preis / prix CHF
65.201	450 g = 1 Packung/paquet	11.90
	10 St./pces = 1 Karton/carton	10.60/P
	50 St./pces = 5 Kartons/cartons	9.90/P

21.805.10 Einbrennarmatur/brûleur inox pour disque

Inox-Armatur (AISI 316) zum Abbrennen von Schwefeltabletten. Mit Korb zum Auffangen der Asche.
Mêchoir tout inox pour disque soufré avec grille anti-projection et coupelle pour la récupération des cendres.



Art-No.	Stk./pces	Preis / prix CHF
21.805.10	1 Einbrenn-Armatur / 1 mêchoir	42.90

65.104 Schwefeltabletten/disques soufrés

5 g; zum Einbrennen von Fässern.
5 g; pour le sulfitage de barriques.



Art-No.	Stk./pces	Preis / prix CHF
65.104.05	1 Packung/paquet (10 x 5 g)	2.50
65.104.90	1 kg (200 x 5 g)	17.00

Zubehör

Outils pratiques

Qualitätsstanden aus GFK Récipients de qualité en GFK

Grün. Witterungs- und temperaturbeständig. Nicht für starke Laugen und Säuren, aus glasfaserverstärktem Polyesterharz. Lebensmittelverträglich.

Lieferbares Zubehör:

- Flachdeckel grau
- Lenkrollengestell verzinkt (2 Rollen mit Feststeller)
- Auslaufarmatur

Vert, en résine polyester renforcée de fibres de verre, stable aux intempéries et température. Impropre aux lessives fortes et acides. Qualité alimentaire.

Accessoires disponibles:

- couvercle plat (coloris gris)
- charriot à roulettes pivotables (dont 2 freinées)
- robinetterie d'écoulement



Standen / Récipients						Flachdeckel / couvercle plat				Lenkrollengestell / charriot		
Art.-Nr.	Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Preis/prix	Art.-Nr.	Länge	Breite	Preis /	Art.-Nr.	Lenkrollen	Preis / prix
No. d'art.	l	mm	mm	mm	CHF	No. d'art.	mm	mm	prix CHF	No. d'art.	Ø mm	CHF
49.122.10	100	880	580	290	169.00	49.122.101	890	590	113.00	49.122.102	100	275.00
49.122.14	200	1.220	620	370	240.00	49.122.141	1.230	640	140.00	49.122.142	100	295.00
49.122.20	200	880	570	600	255.00	49.122.201	890	590	120.00	49.122.202	100	265.00
49.122.25	300	1.180	700	530	285.00	49.122.251	1.200	720	140.00	49.122.252	100	320.00
49.122.38	400	1.190	790	600	340.00	49.122.381	1.200	800	185.00	49.122.382	100	305.00
49.122.52	550	1.320	970	630	400.00	49.122.521	1.340	890	185.00	49.122.522	125	360.00
49.122.75	700	1.320	970	810	585.00					49.122.752	125	395.00
49.122.80	1.100	1.620	1.190	810	750.00	49.122.801	1.640	1.210	255.00	49.122.802	150	575.00
49.122.92	1.500	1.820	1.390	810	995.00	49.122.921	1.840	1.410	780.00	49.122.922	200	685.00
49.122.94	2.200	2.110	1.480	930	1.565.00	49.122.941	2.130	1.500	830.00	49.122.942	250	1.600.00

Zubehör

Accessoires

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
No. d'art.	Article	
45.369.20	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC ¾ "G (für Loch/trou Ø 27 mm)	64.00
45.369.26	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC 1 "G (für Loch/trou Ø 34 mm)	70.00
45.369.31	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC 1 ¼ "G (für Loch/trou Ø 43 mm)	89.00
45.369.41	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC 1 ½ "G (für Loch/trou Ø 49 mm)	95.00
45.215.19	Kugelhahn/robinet à bille MC ¾ "G, 2 x IG	12.50
45.215.25	Kugelhahn robinet à bille MC 1 "G, 2 x IG	17.80
45.215.30	Kugelhahn robinet à bille MC 1 ½ "G, 2 x IG	31.00
45.215.40	Kugelhahn robinet à bille MC 1 ½ "G, 2 x IG	43.00
45.370.14	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox ¾ "G, 2 x AG	11.70
45.370.15	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox 1 "G, 2 x AG	21.00
45.370.16	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox 1 ¼ "G, 2 x AG	30.90
45.370.17	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox 1 ½ "G, 2 x AG	290
45.911	Rolle Teflonband/rouleau bande téflon	4.90
49.122.001	Reparaturset CEMO für Standen/kit de réparation	79.00



49.127 Traubenkiste**Bac à raisins**

Stapelbar mit Trauben, stapelbar leer: 70 % Platzersparnis; zweifarbig grau / rot.

Gerbables, emboîtables (tourner par 180 °); coloris bicolore gris/rouge.

Art. No.	Inhalt l / contenance l	L / B mm	Höhe mm / hauteur mm	Gewicht kg / poids kg	Preis CHF / prix CHF
49.127.32	32	600 x 400	200	1.750	< 10 20.90/Stk ≥ 10 19.80/Stk
49.127.50	50	600 x 400	300	2.300	< 10 24.90/Stk ≥ 10 23.40/Stk

**49.203 Probenheber****Pipettes goûte-vin**

Art-No.	Material / matériel	Mass / dimension	Preis / prix CHF
49.203.02	Glas / verre	L 500 x Ø 25 mm	15.60
49.203.03	Kunststoff / matière plastique	L 500 x Ø 25 mm	22.20
49.203.06	Glas gebogen / verre courbé	L 550 x Ø 21 mm (ca.)	32.50

**49.201 Mostabzieher****Tube d'aspiration**

Geschlitztes Blech Edelstahl.
Ø ca. 17 cm/Höhe ca. 105 cm

En acier inoxydable percé.
Ø 17 cm env. x hauteur 105 cm env.



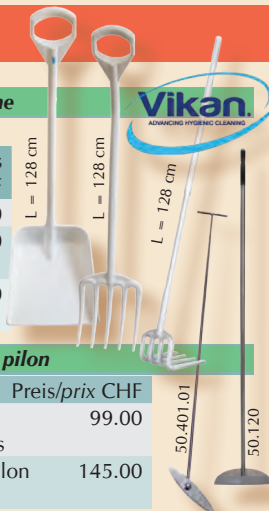
49.201

485.00

Werkzeug**Outils****50.100 Schaufel, Gabel / Pelle, fourche**

PE weiss / PE blanc

Art-No	Typ type	Preis prix CHF
50.118	Schaufel / pelle	58.00
50.119	Gabel gerade / fourche droite	99.00
50.119.50	Gabel gekröpft / fourche courbée	99.00

**Rühren, Mischen / agitateur, pilon**

Art-No		Preis/prix CHF
50.401.01	Bättonagelöffel für Barriques agitateur simple pour barriques	99.00
50.120.01	Maischestössel, Länge 150 cm / pilon pour casser le marc, L=150 cm	145.00

50.107 Verschraubungsschlüssel / clé spéciale

für Nutmuttern DIN / pour écrous DIN

Art-No	Preis / prix CHF
50.107 Gr. 1: NW 32 - 65	51.00
50.108 Gr. 2: NW 65 - 100	67.00

DIN 11851
mit Gelenk
articulation**50.105 Fass-Schlüssel / clé spéciale**

für Alu-Transportfässer / pour fûts en aluminium

Art-No	Preis / prix CHF
50.105 Gr. 1: NW 25 - 65	59.00

**Berufskleider Vêtements de travail****48.101 Küferschürzen / Tabliers de caviste**

Reinhanfzwilch, Strapazierqualität, mit Hammerloch und Tasche
Pur chanvre, qualité spéciale, avec trou de marteau.

Art-No	Länge Longueur	Stückpreis / prix CHF
		1 ≥ 10
48.101.08	80 cm	58.00 53.00
48.101.09	90 cm	63.00 54.00
48.101.10	100 cm	65.00 57.00
48.101.11	110 cm	69.00 63.00

**48.103 Wasserdichte Schürzen / Tabliers imperméables**

Stamoid; weiss; couleur blanche

Art-No	Länge Longueur	Stückpreis / prix CHF
		1 ≥ 10
48.103.10	100 cm	80.00 68.50
48.103.11	110 cm	88.00 78.90
48.103.12	120 cm	97.00 86.30



Weiteres Zubehör im Baldinger-plus
Katalog oder www.baldinger.biz

Autres accessoires voir catalogue Baldinger-plus
ou www.baldinger.biz

Kapitel 50 / chapitre 50

Kapitel 48 /
chapitre 48**52.101 Degustationsgläser / Verre à dégustation**

Richtig gestaltete Degustationsgläser sind eine Voraussetzung für die treffende Weinbeurteilung. Karton zu 6 Stück.

Les verres à dégustation de forme spécialement étudiée dans le but de concentrer les arômes et de répondre parfaitement à tous les critères pour bien décrire la robe du vin. Vente par carton de 6 verres.

Das neue **Degustationsglas DIN** für Weiss- und Rotweine. Entwickelt von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft und dem Deutschen Weininstitut. Inhalt (randvoll) 23 cl. Öffnungs-Ø 54, Höhe 182 mm.

Le nouveau **verre à dégustation DIN**, développé par la société allemande d'agriculture et l'institut du vin. Contenance 23 cl, Ø de l'ouverture 54 mm, hauteur 182 mm.

Das weitverbreitete **INAO-Standard-Degustationsglas** seit 1971 für Weiss- und Rotweine. Inhalt (randvoll) 21 cl. Öffnungs-Ø 46, Höhe 155 mm.

Le **verre standard INAO à dégustation** depuis 1971, élégant et très utile. Contenance 21 cl, Ø de l'ouverture 46 mm, hauteur 155 mm. Le verre le plus utilisé par les professionnels de la dégustation!



Art-No	Stückpreis / prix par pièce CHF
	6 ≥ 24 ≥ 96
52.101.10 DIN-Weinprüfglas Sensus Verre DIN à dég. Sensus	3.80 3.40 3.00
52.101.20 Degustationsglas INAO Verre à dégustation INAO	2.20 2.00 1.80

52.201 Spucknapf / crâchoir

Professionelle Geräte, bestehend aus Gefäß und Konus. Accessoire professionnel, comprenant le seau et le cône.

Art-No	Artikel/article	Preis/prix CHF
52.201.20	2 l, Edelstahl/acier inox Ø 215 x H 230 mm	17.40
52.202.10	1 l, Edelstahl/acier inox Ø 115 x H 140 mm	39.90



PE-Transportbehälter



Fût de transport cylindrique en PE



Photo: 400 l

Ø mm
990

Transportfass für Most, Wein, Fruchtsaft, Wasser usw. (drucklos).

Standardausführung

PE UV-beständig, lebensmittelecht. Dauereinsatztemperatur max. 60 °C.

Serienmässige Ausstattung

oberer Klappdeckel Ø 380 mm mit Entlüftung, Totalauslaufstutzen 1 1/4 "G IG; PE-Transportsockel 2-seitig unterfahrbar für Hubwagen. Stapelbar in leerem Zustand.

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	Ø mm	Ø Sockel mm	H mm	H2 mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.302.04	400	990	1.055	850	150	35	389.00
21.302.06	600	990	1.055	1.130	150	43	426.00
21.302.10	1.000	1.190	1.255	1.300	150	67	585.00

Pour le transport de boissons et d'eau (sans pression).

Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Température d'utilisation max. 60 °C.

Équipement de base

Ouverture supérieure Ø 380 mm avec aération, écoulement avec raccord femelle 1 1/4 "G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette. Empilable à l'état vide.

PE-Lagerbehälter



Fût de stockage cylindrique en PE



Photo: 1.000 l

Ø mm
990
1.190

Lager- und Transportfass für Most, Wein, Fruchtsaft, Wasser usw. (drucklos).

Standardausführung

PE UV-beständig, lebensmittelecht. Dauereinsatztemperatur max. 60 °C.

Serienmässige Ausstattung

oberer Klappdeckel Ø 380 mm mit Entlüftung, Total- und Klarauslaufstutzen 1 1/4 "G IG; PE-Transportsockel 2-seitig unterfahrbar für Hubwagen. Ermöglicht eine Spundvolle Befüllung.

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	Ø mm	Ø Sockel mm	H mm	H2 mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.303.10	1.000	1.190	1.255	1.380	150	64	589.00
21.303.15	1.500	1.190	1.255	1.860	150	84	659.00

Pour le transport et le stockage de boissons et d'eau (sans pression).

Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Température d'utilisation max. 60 °C.

Équipement de base

Ouverture supérieure Ø 380 mm avec aération, écoulement total et de clair avec raccord femelle 1 1/4 "G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette. Permet le remplissage à ras.

PE-Maischebehälter



Fût de stockage de moût en PE



Photo: 600 l

Ø mm
1.115
1.330

Optimal für die Lagerung von Obst- und Kornmais (drucklos).

Standardausführung

PE UV-beständig, lebensmittelecht. Dauereinsatztemperatur max. 60 °C.

Serienmässige Ausstattung

Tauchranddeckel, Totalauslaufstutzen 1 1/4 "G IG; PE-Transportsockel 2-seitig unterfahrbar für Hubwagen.

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	Ø mm	Ø Sockel mm	H mm	H2 mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.304.06	600	1.115	1.055	1.190	150	50	415.00
21.304.10	1.000	1.330	1.255	1.320	150	80	578.00

Idéal pour le stockage de moût de fruits et de blé (sans pression).

Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Température d'utilisation max. 60 °C.

Équipement de base

Couvercle en PE étanche par anneau d'eau; écoulement avec raccord femelle 1 1/4 "G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette.

Zubehör

Accessoires

Code	Beschreibung	description	Preis / prix CHF
45.238.32	Kugelhahn 1.4301 1 1/4 "G IG x AG	robinet à bille 1.4301 1 1/4 "G IG x AG	94.00
45.238.33	Kugelhahn MS verzinkt 1.4301 1 1/4 "G IG x AG	robinet à bille étamé 1.4301 1 1/4 "G IG x AG	36.50
45.315.41	Doppelnippel 1.4301 1 1/4 "G AG x NW 40 AG	double-mâle 1.4301, 1 1/4 "G AG x NW 40 AG	70.00
45.321.40	Deckel 1.4301 NW 40	cape de fermeture 1.4301, NW 40	29.00
45.811.23	Konischer Spund 60/35 x 80 mm	bonde percée, 60/35 x 80 mm	8.00
45.810.12	Gäraufsatz Duplex No. 1	bonde aseptique Duplex no. 1	8.50

Das ganze Behälterprogramm
im Katalog GELB No. 92
oder auf www.baldinger.biz



Toute la gamme de cuves et réipients
voir catalogue JAUNE no. 92
ou sur www.baldinger.biz



Programmierbare Maische-Ueberflutung

SAEN 6010 XY

Arroseur intelligent

Gerät mit 2 unabhängigen Elektromotoren 24 V.
Zur Homogenisierung der Traubenmaische für eine gezielte Steigerung der Extraktion der qualitätssteigernden Komponenten:

- Programmierbar entsprechend der Tankform und der Position des Tankdomes
- Geschwindigkeit parabolisch zu- und abnehmend je nach Tankquerschnitt
- Umwälzbedingungen programmierbar:
 - Maische-Füllstand 50 - 120 %
 - Umwälzmenge (Dauer, Intervalle, Düsenbewegung)



Appareil à 2 moteurs électriques 24V indépendants.
Effectue des arrosages homogènes du marc pour une extraction sélective des composés les plus qualitatifs:

- Paramétrage précis de la géométrie de la cuve et de la position de la trappe
- Vitesse parabolique de la buse d'arrosage suivant la surface à arroser
- Paramétrage de toutes fonctionnalités des remontages:
 - Niveau de remplissage de la cuve de 50 à 120 %
 - Intensité du remontage (Durée, fréquence, vitesses de chaque moteur)

4 mögliche Anwendungen:

- Einfache Ueberflutung: Ansteuerung der Pumpe; gleichmässige Ueberflutung
- Getaktete Ueberflutung: Programmierte Ansteuerung von Ueberfluter und Pumpe
- Variable Ueberflutung: Anpassung des Ueberflutungswinkels in Funktion der steigenden Füllhöhe
- Reinigung: mit spezieller, konischen Düse zur vollständigen Tank-Innenreinigung

4 Applications possibles:

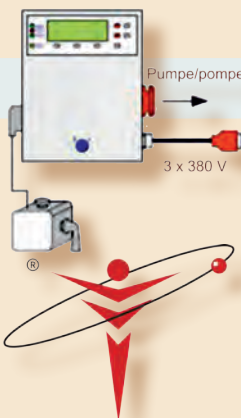
- Arrosage simple: modulation de la pompe et arrosage homogène du marc
- Arrosage fragmenté: asservissement automatique de la pompe (arroseur et pompe fixes)
- Délestage: adaptation des angles de la buses pour suivre la montée du niveau du marc
- Nettoyage: avec buse conique, arrosage sous pression de toutes les parois de la cuve

Zubehör Steuerkasten:

- zur Montage an Wand oder auf kundenseitige Pumpe
- 1 Programm für zylindrische Tanks und 6 für unterschiedliche Tank- und Domformen
- Variablen für Zeit, Druck, Intervall, Geschwindigkeit
- Steckdose zum Anschluss eines Frequenzumformers

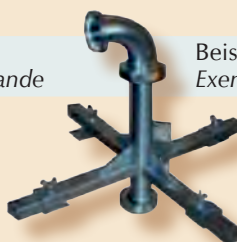
Boîtier de commande:

- Pour le montage au mûr ou à la pompe du client
- 1 programme fixe pour cuves cylindriques et 6 programmes disponibles pour des cuves et des ouvertures de différents formats
- Paramètres pour le temps, la pression, les intervals et la vitesse
- Prise pour brancher un variateur de vitesse

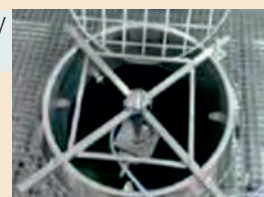


Pumpe/pompe
3 x 380 V

Steuerkasten /
Boîtier de commande



Beispiel für Traggestell /
Exemple d'un support



Einsatzbeispiel /
Montage possible

Code	Beschreibung	description	Preis / prix CHF
21.494	Maische-Ueberfluter SAEN 6010 XY	arroseur intelligent SAEN 6010XY	3.520.00
21.494.21	Traggestell für Verwendung des Ueberfluters auf Tankdom (Auslegung durch uns)	support sur mesure à fixer sur l'ouverture supérieure de la cuve (à saisir sur place)	212.00
21.494.31	Steuerkasten 5.5 kW, 380 V	boîtier de commande 5.5 kW, 380 V	2.238.00
21.494.101	10 m Verlängerungskabel mit Spezialstecker	10 m rallonge câble, connecteur ILM	287.00
21.494.52	konische Reinigungsdüse	buse de nettoyage conique	110.00

PARSEC

Mikro-/Makro-Oxygenation

Micro- et Macro-oxygénation



PARSEC



41.410



41.413



41.416



41.414



Conseils par M. Xavier Grivel (f-i-e)
ing. oen. ENSAIA-ENSAM, conseiller technique
Romandie, Valais, 079 590 26 71



Siehe Katalog GELB No. 92
oder auf www.baldinger.biz / 41

Voir catalogue JAUNE no. 92
ou sur www.baldinger.biz / 41



Bag-in-Box

Ob für Wein, Fruchtsaft, Milch, Eigelb, Konfitüre, Essig, Speiseöl oder viele andere stille Flüssigkeiten: **Bag-in-Box** ist nicht mehr wegzudenken. Warum? Weil:

- Bag-in-Box ist **günstig und leicht**
- Bag-in-Box ist **umweltfreundlich**
- Bag-in-Box **lässt nie Luft hinein**

Unsere **Partnerfirma ELVAmac SA** baut und liefert Füllmaschinen für Bag-in-Box (www.elvamac.ch).

Ohne andere Angabe sind alle Beutel mit dem **VITOP-Verschluss** versehen.

Sauf autre indication les poches sont munies du **robinet VITOP**.



Pour le vin, le jus de fruit, le lait, le jaune d'œuf, la confiture, le vinaigre, l'huile végétale et d'autres liquides sans gaz carbonique : **Bag-in-Box** est omniprésent. Pourquoi? C'est simple :

- Le Bag-in-Box **n'est pas cher ni lourd**
- Le Bag-in-Box est **écologique**
- Le Bag-in-Box **ne laisse jamais entrer de l'air**

Notre **maison partenaire ELVAmac SA** fabrique des machines et des lignes de conditionnement pour le bag-in-box (www.elvamac.ch)

BiB

75.401 Beutel *poches souples*

Art. No. no. d'art.	Ausführung exécution	Inhalt l volume l	Verwendung utilisation	Hahn robinet	Menge quantité	Preis/ prix CHF/1
75.401.03	EVOH transparent EVOH transparent	3	für Fruchtsaft; auch Heissfüllung pour jus de fruits (remplissage à chaud)	links à gauche	100	1.02
					*500	0.63
					**7.000	0.60
					14.000	0.58
75.401.05	EVOH transparent EVOH transparent	5	für Fruchtsaft; auch Heissfüllung pour jus de fruits (remplissage à chaud)	mittig centré	100	1.18
					*350	0.67
					**4.900	0.65
					9.800	0.62
75.401.10	EVOH transparent EVOH transparent	10	für Fruchtsaft; auch Heissfüllung pour jus de fruits (remplissage à chaud)	mittig centré	100	1.57
					*350	0.90
					**4.900	0.86
					9.800	0.83
75.407.03	Stehbeutel EVOH transparent autre poch-up EVOH transparent	3	für Fruchtsaft; auch Heissfüllung pour jus de fruits (remplissage à chaud)	mittig centré	100	1.57
					*260	0.90
					**3.640	0.86

**BEST
SELLER**

VITOP



75.458 Karton neutral weiss *carton blanc, neutre*

*1 Palette

Art. No. no. d'art.	Format forme	Inhalt l volume l	Auslauf robinet	Boden fond	Deckel fermeture	Menge quantité	Preis / prix CHF/1
75.458.03	rechteckig; glänzend rectangulaire, brillant	3	unten en-bas	Automat	Hand manuelle	100	0.67
						*2.700	0.63
75.458.05	quadratisch, matt carré, mat	5	oben en-haut	Automat	Hand manuelle	100	0.89
						*900	0.65
75.458.10	quadratisch, matt carré, mat	10	unten en-bas	Automat	Hand manuelle	100	1.39
						*520	1.00
						1.560	0.97

manueller Verschluss; ohne Klebband
fermeture manuelle sans scotch

75.460 Karton Süssmost *carton pour jus de pommes*

*1 Palette

Art. No. no. d'art.	Format forme	Inhalt l volume l	Auslauf robinet	Boden fond	Deckel fermeture	Menge quantité	Preis / prix CHF/1
75.460.05	quadratisch, matt carré, mat	5	oben en-haut	Automat	Hand manuelle	100	0.89
						*900	0.65
						2.700	0.63
75.460.10	quadratisch, matt carré, mat	10	oben en-haut	Automat	Hand manuelle	100	1.39
						*520	1.00
						1.560	0.97

**BEST
SELLER**

manueller Verschluss; ohne Klebband
fermeture manuelle sans scotch

75.455 Karton neutral weiss *carton blanc, neutre*

*1 Palette

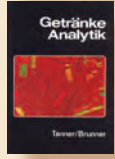
Art. No. no. d'art.	Format forme	Inhalt l volume l	Auslauf robinet	Boden fond	Deckel fermeture	Menge quantité	Preis / prix CHF/1
75.455.03	rechteckig; glänzend rectangulaire, brillant	3	unten en-bas	Hotmelt	Hotmelt	*1.800	a.A.
						9.000	
75.455.05	quadratisch, matt carré, mat	5	oben en-haut	Hotmelt	Hotmelt	*480	a.A.
						4.800	
75.455.10	quadratisch, matt carré, mat	10	unten en-bas	Hotmelt	Hotmelt	*520	a.A.
						5.200	

ab Werkslager - du stock à l'usine

quantités plus grandes: veuillez demander le prix!

grosse Mengen: bitte Preise anfragen

Fachbücher / Livres spécialisés

Art-No.	Wein / Vin	Preis CHF/St. prix par unité			
71.140	Steidl/Leindl: Barriqueausbau				
	Grundlagen, Möglichkeiten, Varianten 74 Seiten	29.50			
71.173	Ilse Maier: Praxisbuch Bio-Weinbau				
	Der Praxisleitfaden für den Bio- Weinbau 128 Seiten	38.00			
71.139	Steidl/Renner: Gärprobleme				
	Ursachen, Beurteilung, Behebung 74 Seiten	28.90			
71.171	Mohr: Farbatlas: Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe				
	250 Farbfotos, Grafiken, Behandlungsempfehlungen 320 Seiten	43.90			
71.141	Eder u.a.: Weinfehler				
	Erkennen, Vermeiden, Beheben 192 Seiten	34.50			
71.127	Dittrich/Grossmann: Mikrobiologie des Weines				
	Standardwerk der wesentlichen mikrobiologischen und biochemischen Vorgänge bei der Weinbereitung. 250 Seiten	104.50			
71.170	Steidl: Schönung und Stabilisierung				
	Grundlagen, Methoden 80 Seiten	28.90			
71.112	Meidinger: Der Winzer Kellerwirtschaft, Band II				
	Die Technik der Weinbereitung 267 Seiten	52.50			
71.169	Eder et. al.: Weinanalyse im eigenen Betrieb: Qualitätsparameter				
	über Weinhaltstoffe und deren Analyse 80 Seiten	24.50			
71.114	Kadisch: Weinbau, Band I				
	Die Technik des Weinbaus 260 Seiten	69.50			
71.167	Gosch: Weinmarketing				
	Möglichkeiten, Umsetzungen, Checklisten für die Weinvermarktung 138 Seiten	36.90			
71.115	Troost/ Haushofer: Sekt, Schaum- und Perlwein				
	440 Seiten	89.90			
71.168	Brandstätter: Buschenschenke und Heuriger				
	Dieser Ratgeber ist ein Fahrplan für die Erreichung Ihrer Ziele als Buschenschenke-Betreiber 64 Seiten	28.90			
71.110	Tanner/Brunner: Getränke-Analytik				
	Ein Nachschlagewerk 206 Seiten	35.90			
71.142	Steidl: Kellerwirtschaft				
	Moderne Möglichkeiten, Hintergrundwissen 296 Seiten	64.00			
71.191	Darting: Das sensorische Weinbild				
	Weingeschmack mit Bildern erkennen - es funktioniert! Das erste Buch zur neuen Methode, Weingeschmack im Bild darzustellen und zu erkennen. So lässt sich Weingeschmack ohne Weinprobe beurteilen. Der Autor erläutert in diesem Buch die neue und erfolgreiche Methode visueller Geschmacksbeschreibung.	28.50			
71.172	Renner: Hefen in der Weinbereitung				
	Wesen, Wirkung und Verwendung moderner Reinzuchthefen 80 Seiten	28.50			
71.104	Schanderl/Koch/Kolb: Fruchtweine				
	Eine Arbeitsanleitung 182 Seiten	39.50			

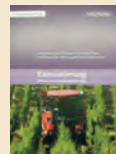
71.113	Vogt/Jacob/Lemperle/Weiss: Der Wein	
	Die Grundlagen der Weinbereitung für den Fachmann 302 Seiten	64.50



71.185	B. Schandelmaier: Anschwemmfiter	
	Wie sieht eine schonende Weinfiltration aus? Wie viel Filtration braucht der Wein? etc.152 Seiten	9.90
	Sonderpreis - prix spécial	



71.184	Becker, Petgen, Götz: Extensivierung	
	Besser bewirtschaften und Kosten senken durch extensive Bewirtschaftung ohne Qualitätseinbussen. 70 Seiten	9.90
	Sonderpreis - prix spécial	



71.183	Becker, Petgen, Götz: Entblätterung	
	Möglichkeiten und Grenzen der Teilentblätterung. Antworten auf die wichtigsten Praxisfragen. 70 Seiten	9.90
	Sonderpreis - prix spécial	



71.182	Dr. Mat, Petgen, Götz: Ausdünnen	
	Praxisanleitung für die Ausdünnung im Weinberg. Empfehlungen aus der Beratung zur Ertragsregulierung. 70 Seiten	9.90
	Sonderpreis - prix spécial	



71.172.01	Edition Lallemand: Die malolaktische Fermentation und der Einfluss der Milchsäurebakterien bei der Weinbereitung, LALLEMAND	
	Mit dieser Publikation werden die relevanten Themen und Erkenntnisse aktualisiert und für die Praxis der Kellerwirtschaft dargestellt. Die Autoren sind um anwendungsorientierte Informationen bemüht und wünschen den Anwendern viel Erfolg und positive Resultate mit der kontrollierten malolaktischen Fermentation zur Sicherung der Weinqualität.	gratis / gratuit



Art-No.	Spirituosen	Preis CHF/St. prix par unité
---------	--------------------	---------------------------------

71.121	Bartels: Von der Frucht zum Destillat	
	Brennereileitfaden für Obst, Getreide, Topinambur	29.90



71.101	Tanner/Brunner: Obstbrennerei heute	
	Ein Leitfaden für Kleinbrenner	43.60



71.151	Pischl: Schnaps brennen	
	Mit Anhang „Kornbrand“	28.50
	177 Seiten	



71.152	Gölles: Edelbrände	
	Erzeugung, Beurteilung, Verkostung (Praxisbuch)	9.90
	128 Seiten	Sonderpreis - prix spécial



71.166	Gaigg: Bowlen, Punsche & Liköre	
	Selbstgemachte Köstlichkeiten	24.90
	143 Seiten	



71.120	Jäger: Whisky selbstgebrannt	
	Die Geschichte des Whiskys und seiner Herkunft; eine Einführung in die Technologie der Whiskyherstellung. 120 Seiten.	25.90



Art-No.	Livres techniques	Preis CHF/St. prix par unité
---------	--------------------------	---------------------------------

71.209	Edition Parsec: Oxygène et Vin	
	Biondi Bartolini, Cavini, de Basquiat: Du rôle de l'oxygène à la technique de micro-oxygénation	81.00
	294 pages	



71.172.02	La Fermentation Malolactique- Importance des Bactéries Lactiques En Vinification. LALLEMAND.	
	Compéndium au sujet de la fermentation malolactique, Edition Lallemand.	gratuit / gratis



Art-No.	Libri professionali	Preis CHF/St. prix par unité
---------	----------------------------	---------------------------------

71.209.10	Edition Parsec: Ossigeno e Vino	
	Biondi Bartolini, Cavini, de Basquiat: Dal Ruolo dell'ossigeno alla tecnica della micro-ossigenazione	81.00
	291 pagine	





Unsere Räumlichkeiten in Rümikon

Nos locaux à Rümikon



Unsere Partner

Nos partenaires



- Es gilt die jeweils am Tage des Vertragsabschlusses in Kraft stehende Version. Sie ist publiziert im neuesten Baldinger-Katalog sowie auf www.baldinger.biz. Mit der Erteilung einer Bestellung oder eines Auftrags anerkennt der Kunde die nachstehenden Bedingungen der Max Baldinger AG („Baldinger“). Werden abweichende Bedingungen genannt, so gehen sie den hier genannten vor:
- Angebot, Auftragsbestätigung, Lieferbedingungen im e-shop.**
 - Angebot.** Alle unsere Angebote erfolgen freibleibend; der Zwischenverkauf sowie die Liefermöglichkeit bleiben vorbehalten. Die Angabe der Lieferzeit sind unverbindliche Erfahrungswerte; die Frist beginnt nach Bestellungsingang, Klärung aller Einzelheiten und Vorliegen der Bemusterung.
 - Auftragsbestätigung.** Die Auftragsbestätigung erfolgt vorbehaltlich der korrekten Selbstbelieferung. **Auftragsbestätigung.** Die Auftragsbestätigung erfolgt vorbehaltlich der korrekten Selbstbelieferung.
 - Ausführung.** Sämtliche Angebote entsprechen den in der Schweiz gültigen Standards. Elektromotoren: ohne andere Angabe 400 V 50 Hz. Maschinen, welche mit einem SCHUKO-Stecker 230 V ausgestattet sind, können mit einem Fixadapter SCHUKO-Schweiz versehen sein.
 - Lieferung.** Frachtkosten gemäss Versankostentabelle. **Nutzen und Gefahr gehen mit dem Versand, d.h. sobald die Ware unser Haus verlässt, an den Kunden über.** Gefahrgüter (ADR) unterliegen Versandrestriktionen. Wir wählen die kostengünstigste, zulässige Versandart aus. Inland-Pakete werden i.d.R. per A-Post versendet. Hefe, Bakterien & Enzyme werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt. Bei Lieferungen per Lastwagen wird die LSAV in jedem Fall weiter verrechnet (auch bei Franko Lieferung).
 - Preisstellung.** Schweiz: ex works, Verpackung in den Versandkosten enthalten. Die MwSt zum aktuellen Satz wird zusätzlich verrechnet. Ausland: ex works, unverpackt. **Katalogpreise können während des Jahres variieren; sie sind freibleibend.** Rabatte und Aktionen sind nicht kumulierbar.
 - Zahlung.** 30 Tage netto oder gemäss Vereinbarung. Erstkunden & Kunden aus dem Ausland: Vorauskasse. Ungerechtfertigte Abzüge auf unseren Rechnungen werden nachgefordert. Ab zweiter Mahnung erheben wir eine Mahngebühr.
 - Eigentumsvorbehalt.** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
 - Lieferfrist.** Wir können sehr viele Produkte ab Lager oder innert weniger Tage liefern. Es kann aber auch vorkommen, dass wir mit einer längeren Lieferfrist rechnen müssen und es zu einer Wartefrist kommt. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Produkt zu einem bestimmten Datum brauchen, damit wir falls nötig gemeinsam eine Lösung finden können.
 - Montage/Inbetriebnahme.** Sofern Montage und Inbetriebnahme durch unsere Werkstätte erfolgt, kommen die Kosten zusätzlich zur Verrechnung. Allfällige erforderliche, bauseitige Leistungen werden im Angebot ausgedrückt.
 - Aufgabenteilung Kunde/Lieferant.** Wird sofern erforderlich im Angebot definiert.
 - Kundendienst.** Wir dokumentieren sämtliche unsere Lieferungen sorgfältig und stellen damit die Rückverfolgbarkeit sicher. Unsere Werkstätte stellt den Service- und Reparaturdienst sicher und verfügt über ein umfangreiches Ersatzteillager. Für Anfragen und Bestellungen wollen Sie bitte immer die im Katalog erwähnte Artikelnummer bzw. die maschinenspezifische Bezeichnung angeben.
 - Mängel.** Der Kunde hat die Ware unmittelbar nach Erhalt, **innert längstens 8 Tagen**, zu prüfen und Baldinger allfällige Mängel unter Beilage der Kartonetiketten bzw. bei Flaschen des Paletten- Kontrollzettels zu melden. Transportschäden wegen mangelhafter Verpackung werden von Baldinger nur anerkannt, wenn diese unmittelbar nach Erhalt der Sendung dem verantwortlichen Frachtführer gemeldet werden. Transportschäden bei Postpaketen: es ist am Empfänger, das Schadensformular der Post sofort nach Erhalt des Paketes auszufüllen.
 - Gewährleistung.** Wir stehen dem Kunden für eine sorgfältige Erbringung unserer Leistung ein. Bei Warenmängeln hat der Kunde einzig einen Anspruch auf Ersatzware. Bei Waren, welche von Baldinger als Zwischenhändler auf Grund der Verpackung nicht auf Mängel geprüft werden können, hat der Kunde einen Anspruch auf Ersatzlieferung, sofern Baldinger seinerseits gegenüber seinem Lieferanten Ersatzware erhältlich machen kann. Baldinger haftet darüber hinaus nur für nachgewiesene Schäden, welche dem Kunden durch absichtliche oder grobfahrlässige Vertragsverletzung seitens von Baldinger entstehen. Jede weitere Haftung von Baldinger für direkte oder indirekte Schäden irgendwelcher Art ist, keine Haftung für Labor-Analysenwerte und deren mögliche Folgen.
 - Retouren** erfolgen nur nach vorgehender Vereinbarung mit uns. Die uns entstehenden Kosten werden verrechnet
 - Erfüllungsort** und Gerichtsstand ist unser Firmensitz.
 - Die gegebenen **Informationen** dienen nur zur Erklärung und sind absolut unverbindlich. Baldinger lehnt jegliche Verantwortung ab für eventuelle Fehler Ungenauigkeiten in allen Publikationen, inkl. Internetauftritt.

- La version en vigueur lors de la conclusion d'un contrat est prise en considération. Elle est publiée dans le dernier catalogue Baldinger et sur www.baldinger.biz. Lorsqu'il passe une commande, le client reconnaît les conditions ci-après de la Max Baldinger SA («Baldinger»). Au cas où des conditions divergentes auraient été faites, celles-ci seront prépondérantes sur les points suivants: offre, confirmation de commande, conditions de livraison de l'e-shop
- Offre.** Toutes nos offres sont établies sans engagement; vente et possibilité de livraison réservée. Le délai de livraison indiqué est sans engagement de notre part et basé sur notre expérience; il débute après réception de la commande ainsi que la mise au point de tous les détails et livraisons des échantillons.
 - Confirmation de commande.** Celle-ci est faite sous réserve de livraison correcte de notre fournisseur.
 - Exécution.** Toutes nos offres répondent aux standards techniques suisses. Moteurs électriques : 400 V, 50 Hz (sauf autre indication). Appareils qui sont munis d'office par une prise SCHUKO peuvent être fournis avec un adaptateur fixe SCHUKO-SUISSE 230 V.
 - Livraison.** Selon le tableau des tarifs. Les profits et les risques de la livraison passent à l'acquéreur lors de l'expédition de la marchandise, c'est à dire dès que celle-ci quitte notre maison. Le transport de marchandises dangereuses est soumis à des restrictions. Nous choisissons le mode de transport admis et le meilleur marché. Généralement les colis suisses sont postés en courrier A (prioritaire). Les levures, les bactéries & les enzymes sont envoyés uniquement du lundi au jeudi pour interrompre la chaîne frigorifique le moins longtemps possible. Les frais RPLP sont refacturés pour les envois par camion (même si la livraison est franco). Le vendredi l'envoi des bactéries, des enzymes et des levures se fait uniquement sur demande, par ce que les colis Courrier A ne sont pas distribués.
 - Prix.** Suisse: ex works; emballage inclut dans les frais d'expédition. TVA au taux en vigueur non comprise. Etranger: ex works; emballage exclu. Les prix indiqués dans ce catalogue peuvent varier durant l'année et sont sans engagement. Les rabais et les actions ne sont pas cumulables.
 - Paiement.** 30 jours net ou selon accord. Toutes déductions injustifiées seront réclamées. La mise en demeure du client (= 2ème rappel) nous autorise à lui facturer les frais du rappel. Les clients qui somment pour une première fois et les clients étrangers sont priés de faire un paiement avant la livraison.
 - Propriété.** La marchandise reste dans notre propriété jusqu'à son paiement intégral.
 - Délai de livraison.** Nous sommes en mesure de livrer beaucoup d'articles de notre stock ou dans un délai de quelques jours. Toutefois il peut arriver que le produit demandé n'est pas en stock chez nous et il faut compter avec un certain délai. Si vous avez un besoin urgent veuillez nous contacter, on vous renseignera volontiers du délai. Ou indiquez votre date de livraison souhaitée sur la commande, on reprendra contact avec vous si on ne peut pas livrer dans le délai demandé.
 - Montage/mise en service.** Les frais de montage et la mise en service sont facturés séparément, pour autant qu'ils aient été effectués par notre atelier. D'éventuels travaux vous incombant ne sont pas compris dans l'offre.
 - Les tâches incombant au client et au fournisseur** seront, si nécessaire, définies dans l'offre.
 - Service après-vente.** Nous documentons soigneusement toutes nos livraisons et en garantissons ainsi le contrôle. Le service après-vente et les réparations sont exécutés par notre atelier. Celui-ci dispose d'un stock de pièces de rechange bien achalandé. Pour demandes ou commandes prière de vous référer aux indications contenues dans notre catalogue ou de communiquer les indications exactes concernant votre machine.
 - Les réclamations** doivent être formulées par écrit **dans les 8 jours** qui suivent la livraison, accompagnées par l'étiquette du carton ou la fiche de contrôle (pour les bouteilles). Nous reconnaissons seulement des dégâts résultant d'un emballage insuffisant, si la sté de transport en a été dûment avisée immédiatement après la réception de la marchandise. Si un colis postal est endommagé nous vous prions de remplir le formulaire de déclaration de dommages de la poste.
 - Garantie.** Nous nous portons garant d'une livraison impeccable. En cas de défaut constaté sur la marchandise livrée, nous nous engageons uniquement à son remplacement. Lorsque Baldinger revend de la marchandise emballée d'un autre fabricant, sans pouvoir en contrôler la qualité, le remplacement peut avoir lieu que si le fabricant s'engage au remplacement de la marchandise défectueuse. Hormis le cas de grave négligence démontrée, Baldinger refuse toute prétention pour dommage direct ou indirect, de même que pour les dépenses entraînées par le client. Nous ne prenons aucune responsabilité pour les valeurs des analyses et leurs suites possibles.
 - Les retours** doivent faire l'objet d'un accord préalable de notre part. Les frais occasionnés par le retour seront facturés.
 - For.** Le lieu d'exécution et le for sont à notre domicile légal.
 - Tous les renseignements** et notices explicatives, y compris notre site Internet, ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne constituent pas des documents contractuels. Baldinger décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs ou omissions y figurant.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten - reproduction interdite
© 2017 by Max Baldinger AG, CH-5464 Rümikon

Versandkosten Schweiz - Frais d'expédition Suisse

Normalversand Post priority - envoi normal par poste priority

Hefe, Bakterien und Enzyme werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt.

Les levures, les bactéries et les enzymes sont envoyés uniquement du lundi au jeudi pour interrompre la chaîne frigorifique le moins longtemps possible. Le vendredi l'envoi des bactéries et des levures se fait uniquement sur demande, par ce que les colis Courrier A ne sont pas distribués.

≤ 0.5 kg (Briefpost ≤ 2 cm; Warenwert < CHF 25.00 lettre ≤ 2 cm; valeur marchandise < CHF 25.00)	CHF 5.50
≤ 5.0 kg	CHF 12.50
≤ 20.0 kg	CHF 19.00
≤ 30.0 kg	CHF 29.00
> 30.0 kg	CHF 55.00

Camion - par camion

≤ 100 kg	CHF 67.00 je Palette / par palette
> 100 kg	CHF 67.00 - 116.00 je Palette, abh. von Gewicht und Distanz - par palette, selon le poids et la distance

Sonderversand - expédition spéciale

Gefahrgut- und Expressversand nach Aufwand - expédition par exprès et marchandise dangereuse au prix coûtant

Frankolieferung (Normalversand) per Post oder Camion frei Rampe ab CHF 2.500.00 Warenwert (exkl. LSAV). Ausnahme: Tanks gemäss Angebot.

Livraison franco (envoi normal) par poste ou par camion au quai du client à partir de 2.500.000 CHF (excl. RPLP) valeur marchandise. Exception: cuves selon offre.

Versandkosten Ausland - Frais d'expédition étranger

Post oder LKW, ex works, unverpackt, unverzollt. - par poste ou par camion, ex works, sans emballage, hors dédouanement



Baldinger

seit 1951



Mitglied der KEBA-Einkaufsgesellschaft
Membre de la société d'achat KEBA

Max Baldinger AG
Industrie Unterflüh Nord
Alte Bahnhofstrasse 67
CH-5464 Rümikon
Tel. +41 44 806 80 80
Fax +41 44 806 80 85
info@baldinger.biz



Öffnungszeiten:

Mo bis Do 07.30 - 11.45/13.15 - 16.45 h
Fr 07.30 - 11.45/13.15 - 16.15 h

Während der Saison

21. August bis 13. Oktober 2017:
zusätzlich nach Vereinbarung

NEU: Abholcontainer. So funktioniert es:

- Sie bestellen im e-shop und klicken "Abholung" an. Bei den Bemerkungen schreiben Sie 'Abholcontainer' hin.
- Sobald die Ware für Sie bereit ist, erhalten Sie per e-mail einen Zutrittscode für das Zahlen- schloss am Abholcontainer, wo die Ware für Sie bereitliegt.
- Sie können Ihre Ware rund um die Uhr abholen
- Lieferschein-Doppel bitte unterschreiben & im Gestell für uns hinlegen.
- Die Türe öffnen und wieder schliessen gemäss Anleitung am Container.
- Fertig.



e-shop: 10 % Rabatt!*



Bureau romand

Xavier Grivel
c/o ELVAmac SA
Rte de Préverenges 10
1026 Denges
+41 21 801 21 77
+41 79 590 26 71 - info@elvamac.ch

Servizio Svizzera Italiana

Michael Weingartner
6999 Astano
+41 79 666 50 84

Max Baldinger AG
5464 Rümikon
alte Bahnhofstrasse 67
Industrie Unterflüh Nord
+41 44 806 80 80
info@baldinger.biz



Bureau à 1026 Denges
M. Xavier Grivel, oenologue
c/o ELVAmac SA
Rte de Préverenges 10, Denges
079 590 26 71 / 021 801 21 77
xavier.grivel@baldinger.biz



Servizio Svizzera Italiana
Michael Weingartner
6999 Astano
079 666 50 84
ticino@baldinger.biz



www.baldinger.biz

Unser Online-Shop bietet Ihnen viel:

- ✓ 10 % Rabatt
- ✓ schnelle Post- oder Camionlieferung
- ✓ Abholung frachtfrei in Rümikon
- ✓ Abholung frachtfrei in Rümikon 7/24 mit Code
- ✓ Abholung frachtfrei in Denges (VD)

Profitez des avantages de notre shop en-ligne:

- ✓ 10 % de rabais online
- ✓ livraison rapide par poste ou par camion
- ✓ cherché à Rumikon sans port
- ✓ cherché à Rumikon sans port 7/24 avec code
- ✓ cherché à Denges (VD) sans frais de port

Nutzen Sie Ihren Besuch in Rümikon und lassen Sie sich diese neu zugängliche, weltweit einmalige Sammlung zeigen:

**Die ELVA-
Kellereimaschinen-Sammlung
in Rümikon**

www.elva-sammlung.ch



Profitez de votre visite à Rümikon et laissez vous montrer notre collection de machines de cave unique au monde:

**La collection ELVA
de machines de cave
à Rümikon**

www.collection-elva.ch

