

Sortimentskatalog

# WEINLESE



DIE KRAFT AM LAND



## Weil Qualität kein Zufall ist!

- Hefen und Hefenährstoffe
- BSA und Enzyme
- Most- und Maischebehandlung
- Reinigungsmittel und Hygiene



„Gott macht  
das Wasser,  
der Mensch  
den Wein.“

(Victor Marie Hugo)

## Mit persönlicher Beratung durchs Weinjahr

Die Beratungs- und Untersuchungslabore der Weinbaucenter und -Shops der Lagerhäuser haben sich in letzten Jahren durch ihr flächendeckendes Angebot zum führenden Anbieter dieser Dienstleistung in allen Weinbaugebieten Österreichs entwickelt. Umfassendes Service und individuelle Beratung wurde als einer der Schlüsselfaktoren für den Erfolg im Wettbewerb erkannt. Wesentlich zu diesem Erfolg tragen die bestens ausgebildeten Mitarbeiter in allen Standorten bei. Regelmäßige Treffen zum Erfahrungsaustausch, Teilnahme an Seminaren und der Besuch von Messen und Symposien sind, neben der fundierten Basisausbildung, heute für unsere Mitarbeiter selbstverständlich.

### Bernhard Benedikt, WBC Langenlois:

„Der regelmäßige Erfahrungsaustausch mit den Kollegen aus den anderen Weinbaugebieten ist mir sehr wichtig. Dabei werden neuste Trends diskutiert und kritisch hinterfragt, dadurch ergeben sich oft interessante neue Blickwinkel und Lösungsansätze.“



### Andrea Mayerhofer, WBC Langenlois:

„Die Welt bleibt nicht stehen, auch nicht in unserer Branche, um immer up to date zu sein nehme ich jede Gelegenheit wahr mich, z.B. auf Fachveranstaltungen oder durch Fachliteratur, weiterzubilden.“



Korrekte Analysenwerte sind das Rückgrat jeder erfolgreichen Beratung. Außerdem wird die individuelle Beratung im Bereich Schönungs-, Sensorik und Qualitätskontrolle für unsere Kunden immer wichtiger.

### Othmar Frühwirth, WBC Guntramsdorf:

„Je besser man den Betrieb, seine Produktionsbedingungen und sogar seine Philosophie kennt, desto besser kann man sich darauf einstellen und ein optimales, individuelles Beratungsergebnis erarbeiten. Dabei spielt die gemeinsame Verkostung der Schönungsansätze eine wichtige Rolle. Im Gespräch findet man dabei oft den Grund des Problems und kann dann nicht nur zur Reparatur sondern zu einer nachhaltigen Qualitätsverbesserung beitragen.“

Ein weiterer Erfolgsfaktor sind der starke regionale Bezug und dass viele Mitarbeiter selbst Weinbaubetriebe führen.

### Sigrid Platzer, WBS Jörgen:

„Wenn man das ganze Jahr am eigenen Betrieb arbeitet, weißt du was heuer auf dich zu kommt. Wir suchen immer das direkte Gespräch zu unseren Winzerkollegen und arbeiten eng mit den Beratern zusammen. Dadurch sind wir bestens vernetzt, auf die Herausforderungen eingestellt und können frühzeitig entsprechende Ratschläge geben.“



### Leopold Schulz, WBC Poysdorf:

„Wenn man solange in der Beratung tätig ist wie ich, ist man den neuen Herausforderungen gewachsen. Die Weine sollen heute anders schmecken als vor 10 Jahren um gut vermarktet werden zu können. Unsere alljährlichen Reifemessungen (<http://reife.veltlinerland.at>) geben unseren Winzern die Möglichkeit, sich zeitgerecht auf den zu erwartenden Jahrgang einzustellen.“



Der wichtigste Baustein unseres Erfolgs sind die hochmotivierten Mitarbeiter mit Spaß an der Herausforderung und Freude am Erfolg ihrer Winzer.

### Ludwig Buchecker, WBS Herzogenburg:

„Beim Schönen und in der Mostbehandlung stehen dir heute jede Menge Produkte zur Verfügung. Eine Herausforderung ist für mich, für jede Frage das bestmögliche Behandlungsmittel zu finden.“



### Benjamin Späth, WBC Poysdorf:

„Kein Jahr ist wie das andere. Im Gegenteil einmal hast du es mit Mangelmosten zu tun, dann wieder hagelgeschädigtem Lesegut. Ein anderes Mal sind wir mit vermehrten Gerbstoffproblemen, starker Bockserneigung und UTA-Tönen konfrontiert. Für mich ist es spannend für diese Probleme, so früh als möglich, mit den Kollegen Gegenstrategien schon in der Mostbehandlung zu finden oder zumindest die Weine mit gezielter, möglichst schonender Schönungen wieder in die richtige Richtung zu bringen.“



Wir hoffen, Sie auch in der Lese 2010 mit unserer oenologischen Beratung und der technischen Servicehotline für den Erntedienst gut durch die Lese begleiten zu dürfen. Unser Produktsortiment finden Sie auf den folgenden Seiten.

## Inhalt

Beratung & Service	3
PREZISO Biotechnologie	4-9
Hefen	10-15
Hefenährstoffe	15-17
Enzyme	17-19
Most- und Maischebehandlung	19-21
Biologischer Säureabbau – BSA	21-22
Analyse	23-24
Technische Gase	24-25
Für die Weinlese	25
Filtration	25-26
Pumpen	27
Kellereireinigungs- und Desinfektionsmittel	28-31
Wein & Obstbau Outlets	32

Wein & Obstbau 2010 – RWA Raiffeisen Ware Austria AG. Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Verwendete Fotos sind teilweise Symbolfotos. Bitte um Verständnis, dass nicht immer alle beworbenen Produkte in allen Verkaufsstellen sofort vorrätig sein können. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter [www.lagerhaus.at](http://www.lagerhaus.at) abgerufen und auf Verlangen unentgeltlich übermittelt werden können.

## Bestausgestattete Weinlabore für beste Weine

### Wein & Obstbau Center Guntramsdorf

Laborleiter: Ing. Othmar Frühwirth  
Weinanalyse u. a. mittels FTIRGeräts (WineScan), Schönungsansätze mit Auswertung und Besprechung.  
Jungweinanalyse innerhalb von 24 Stunden.  
Öffnungszeiten: Mo-Fr von 8-13 Uhr, nachmittags nach telefonischer Voranmeldung.  
Tel. 02236/53784-15

### Wein & Obstbau Shop Hartberg

Leiter: Markus Artinger  
Das Weinlabor im Lagerhaus Wechselgau Hartberg bietet ab April auch FTIR Analysen an! Weinanalyse u. a. mittels FTIRGeräts (WineScan), Analysenpaket: Wein in Gärung, Wein (Fructose+Glycose, Gesamtsäure, pH-Wert, Alkohol, flüchtige Säure, Äpfelsäure), Schönungsversuche.  
Tel. 03332/607-225

### Wein & Obstbau Center Haugsdorf

Laborleiter: Ing. Christian Fidler  
Moderne Weinanalyse mittels modernen FTIRGeräts, Schönungsversuche mit anschließender gemeinsamer Verkostung.  
Tel. 02944/2220-74

### Wein & Obstbau Shop Herzogenburg

Laborleiter: Ludwig Buchecker  
Grundanalysen, Schönungsversuche mit Auswertungen mit den Winzern, Beratung in Vinifizierung, Qualitätsverbesserung und weinbaulichen Maßnahmen.  
Tel. 02782/83303-13



Laborteam Poysdorf

### Wein & Obstbau Shop Jörgen

Laborleiterin: Sigrid Platzer  
Probenannahme im Raiffeisen-Lagerhaus Jörgen, Fehring, Feldbach und Plesch.  
Grundanalysen, Schönungsansätze und sensorische Beratung.  
Tel. 03475/2372-19

### Wein & Obstbau Center Langenlois

Laborleiterin: Ing. Andrea Mayerhofer  
Standardanalysen (Alkohol, Zucker, Schwefel, Säure, Schwermetallbestimmungen, Wein- und Äpfelsäure), Analyse Eiweißgehalt mit 2 Bestimmungsmethoden - Wärmetest & chemischer Test. Bestimmung von Trübungsursachen im Mikroskop und durch Bebrütung auf Bakterien oder Hefen.  
Spezialgebiet: Sensorische Bewertung und Schönungsversuche.  
Tel. 02734/8060-52

### Wein & Obstbau Shop Markt Hartmannsdorf

Laborleiter: Ing. Gerhard Thier  
Präzise und schnelle Analysen, breites Analysenspektrum, sensorische Bewertung und Schönungsversuche.  
Tel. 0664/855 03 64

### Wein & Obstbau Shop Röschitz

Laborleiter: Ing. Leopold Binder  
Untersuchungen: Flaschenstabilität, Schönungsversuche, Jungweinprofil, Säureprofil, Alkohol/Zucker  
Tel. 02984/2705

### Wein & Obstbau Center Wolkersdorf

Laborleiterin: Ing. Martina Matuschka  
Untersuchungen: Flaschenstabilität, Verkostung und Schönungsversuche mit Empfehlungen, Kupfer, Eisen und Blauschönung. Untersuchungen auf Alkohol, Zucker, Säuren sind am Standort auch via Winescan möglich.  
Tel. 02245/83770-30

### Wein & Obstbau Center Poysdorf

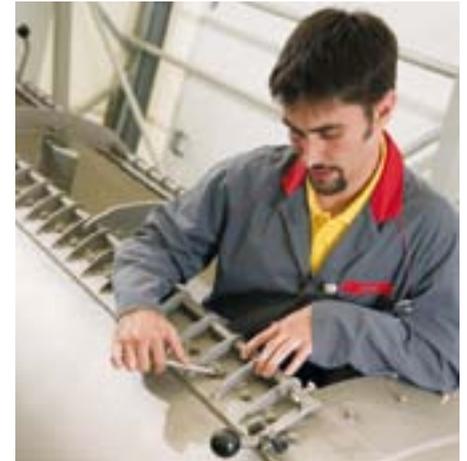
Team: Ing. Leopold Schulz  
Wolfgang Schodl, Benjamin Späth  
Spezielle Schönungsversuche, FTIR-Analysen, Reifemessungen (<http://reife.veltlinerland.at>).  
Tel. 02552/2312-34

### Wein & Obstbau Shop Zistersdorf

Laborleiter: Ing. Josef Kopp  
Top-Ansatz-Service: spezielle Schönungsversuche, kostengünstige FTIR-Analysen. Sensorische Bewertung und Schönungsversuche.  
Tel. 02532/2203-22 • 0664/627 45 99

## Service-Hotline & Erntedienst

Sollten unvorhergesehene Reparaturen an Ihrer Kellereitechnik Maschine(n) notwendig sein bzw. sollten Sie dringend ein Ersatzteil benötigen, erreichen Sie die Lagerhaus Wein & Obstbau Fachwerkstätten über die normalen Öffnungszeiten hinaus. Dies gilt speziell in der Erntezeit auch am Wochenende!



### Wein & Obstbau Erntedienst Fachwerkstätten

Kontakt – während der Öffnungszeiten	Kontakt – außerhalb der Öffnungszeiten
Ansprechpartner/Tel.	Ansprechpartner/Tel.
<b>Frauenkirchen</b>	
Herr Harrach	Herr Harrach
0664/990 37 09	0664/990 37 09
<b>Haugsdorf</b>	
Meister Heiden	Meister Heiden
02944/2220-70	0676/860 71 250
Herr Mitterlechner	Herr Mitterlechner
0676/860713516	0676/860713516
<b>Poysdorf</b>	
Meister Seiser	Meister Seiser
02552/27 50	0664/627 46 05
Meister Schreiber	Meister Schreiber
0664/6274615	0664/6274615
<b>Schlossberg</b>	
Herr Ertl	Herr Ertl
03454/67 67	0664/627 54 54
Herr Grill	
0664/300 56 38	
<b>Langenlois – Wagram – Feuersbrunn</b>	
Herr Schäffer	Herr Schäffer
0664/5263971	0664/5263971

## HEFEN

1



### 1 | PREZISO Primeur

Diese Weißweihenefe verleiht jungen Weinen und Most intensive fruchtige und florale Noten, gepaart mit einer besonderen Eignung für gekühlte Vergärung. Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für frische junge Weiß- und Primeurweine und Moste.

#### Eigenschaften:

- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Temperaturtolerant bis 12° C
- Geeignet für tiefe pH-Werte
- Geringe Schaumbildung
- Glycerinbildung 3–4 g/l
- Nährstoffbedarf mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9117611	0,1 kg	973237	0,5 kg

2



### 2 | PREZISO Weiß & Fruchtig

Diese Weißweihenefe verleiht dem Wein und Most ein typisches und sortenreines Aroma. Das natürliche Bouquet wird mit floralen Noten und einem eleganten Geschmack unterstützt. Diese Hefe ist besonders geeignet für die Produktion von leichten, fruchtigen Weißweinen und für die Unterstützung von Frucht nuances bei gehaltvollen Weinen und Mosten.

Empfohlen für Rheinriesling, Grüner Veltliner, Burgundersorten und Aromasorten wie Sauvignon Blanc, Muskatteller, Sämling 88.

#### Eigenschaften:

- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Gärbereich 14–28° C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 3–4 g/l
- Alkoholtolerant bis 13,5 % Vol.
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr.	Menge/Packung
973238	0,5 kg

3



### 3 | PREZISO Weiß & Komplex

Diese Weißweihenefe zeichnet sich durch ihre Aromaunterstützung in die Richtung von reifen tropischen Früchten und die Eignung zum Schutz der Aromen durch die Möglichkeit einer gekühlten Vergärung aus. Diese Eigenschaften machen sie bei Chardonnay und anderen Burgundersorten, wenn fruchtige Weine oder Moste mit vollem Körper und Schmelz angestrebt werden, zur Hefe der Wahl. Geeignet auch für Weine, die im Barrique reifen sollen.

Empfohlen für die weiße Burgunderfamilie (Chardonnay, Weißburgunder, Ruländer) und für reife, kräftige Veltliner.

#### Eigenschaften:

- Aromaunterstützung (reife Früchte, tropische Früchte)
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen (12° C)
- Optimaler Gärbereich 14–28° C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 5–6 g/l
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr.	Menge/Packung
973232	0,5 kg

## 4 | **NEU** PREZISO Arom C

Arom C zeichnet sich durch ihre besondere Eignung für Kaltgärung und die Produktion von kaltmazerierten Weinen aus. Die Ausbeute von traubeneigenen Aromen wird erhöht und durch Fruchttester unterstützt. Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für die Produktion von fruchtigen Weißweinen. Empfohlen für Weiß- und Roséweine mit fruchtigem Aromaprofil.

### Eigenschaften:

- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Gärbereich 12–28° C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 3–4 g/l
- Alkoholtolerant bis 14 % Vol.
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gentechnikfrei
- Für Weine aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr. Menge/Packung

9117612 0,5 kg



4

## 5 | PREZISO Rot & Fruchtig

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

Empfohlen für Weine aus den Sorten Zweigelt, Portugieser, Blauer Burgunder und Sankt Laurent, für die Produktion von jungen fruchtigen Rotweinen sowie für gehaltvolle Weine, bei denen Wert auf Fruchtnoten gelegt wird.

### Eigenschaften:

- Aromaunterstützung
- Geringe Schaumbildung
- Erhöhte Glycerinbildung
- Gärbereich 14–30° C
- Alkoholtolerant
- Nährstoffbedarf mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr. Menge/Packung Art. Nr. Menge/Packung

973967 0,1 kg 973243 0,5 kg



5

## 6 | PREZISO Rot & Komplex

Diese Rotweinhefe eignet sich auf Grund exzellenter Farb- und Tanninauslaugung besonders für die Produktion von strukturierten und komplexen Rotweinen. Dadurch ist sie für die Produktion von Rotweinen internationalen Zuschnitts geeignet. Die Weine entfalten ein intensives Bukett bei Unterstützung der Sortencharakteristik und gleichzeitiger Ausprägung von würzigen Noten, Beeren- und Dörrobstaromen.

Empfohlen für lagerfähige, würzige, intensiv gefärbte Rotweine mit gutem Tanningest und den Ausbau im Barrique aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und reife Zweigelt.

### Eigenschaften:

- Für einen weiten Temperaturbereich
- Gärbereich 18–28° C
- Stark erhöhte Glycerin- und Polysaccharidbildung
- Geringe Schaumbildung
- Erleichtert den anschließenden biologischen Säureabbau
- Nährstoffbedarf mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine aus biologischem Anbau geeignet

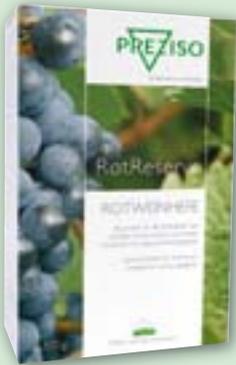
Art. Nr. Menge/Packung

973245 0,5 kg



6

7



## 7 | **NEU** PREZISO RotReserve

RotReserve ist besonders für die Produktion von würzigen, strukturierten und dichten Rotweinen mit Lagerpotential geeignet. Empfohlen für lagerfähige, würzige Weine mit komplexem Aroma und den Ausbau im Barrique aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und reifen Zweigelt.

### Eigenschaften:

- Für einen weiten Temperaturbereich
- Gärbereich 18–34° C
- Stark erhöhte Glycerin- und Polysaccharidbildung
- Geringe Schaumbildung
- Erleichtert den anschließenden biologischen Säureabbau
- Nährstoffbedarf gering bis mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr. Menge/Packung

9117614 0,5 kg

8



## 8 | PREZISO Universal

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

### Eigenschaften:

- Extrem weiter Gärbereich 12–34° C
- Geringe Schaumbildung
- Glycerinbildung 4–5 g/l
- Fructophil
- Nährstoffbedarf gering
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr. Menge/Packung Art. Nr. Menge/Packung

973968 0,1 kg 973247 0,5 kg

9



## 9 | PREZISO Sekt

Diese Sektheife wird aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften für folgende Aufgaben empfohlen: für die zweite Gärung bei der Verseltung und zur Erzeugung von sortentypischen, finessenreichen Weinen, die von den natürlichen Traubenaromen und dem Terroir geprägt sind, sowie für den Neustart von schleppenden oder steckengebliebenen Gärungen.

### Eigenschaften:

- Geeignet für hohe Alkoholgehalte
- CO<sub>2</sub>-tolerant
- Reintönige Weine ohne unerwünschte Nebendaromen
- Sehr rasche Angärung
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Gärbereich 12–28° C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 7–9 g/l
- Nährstoffbedarf gering
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Art. Nr. Menge/Packung

973249 0,5 kg

## HEFENÄHRSTOFFE

### 1 | **NEU** PREZISO Hefenährstoff Basis B

Hefenährstoff Basis B ist ein Präparat für die Basisnährstoffversorgung. Für blanke Moste und nicht optimale Gärbedingungen. BASIS B enthält DAP, Vitamin B1 sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9117618	1 kg	9117619	10 kg



1

### 2 | **NEU** PREZISO Hefenährstoff Plus B

Hefenährstoff Plus B ist ein Nährstoff für die bestmögliche Versorgung der Hefe bei der Qualitätsweinerzeugung. Besonders zu empfehlen bei stark geklärten oder flotierten Mosten und nicht optimalen Gärbedingungen. Plus B ist ein komplexer Nährstoff für die Hefe und enthält DAP, Vitamin B1 und Hefezellwandpräparat sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche.

Art. Nr.	Menge/Packung
9117620	1 kg



2

## ENZYME

### 1 | PREZISO Enzym Aroma

Preziso Aroma ist ein pektolytisches Enzym mit  $\beta$ -Glucosidasenbeineffekt für die Weißweinerzeugung um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen. Kann in der abklingenden Gärung eingesetzt werden. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung
973965	0,1 kg



1

### 2 | PREZISO Enzym Filtration

Das  $\beta$ -Glucanasepräparat wurde speziell für die Weinbereitung entwickelt und verbessert die Filtrierbarkeit von Weinen aus botrytisbelasteten Lesegut durch den Abbau von Glucanen. Kann auch zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lies“ eingesetzt werden. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung
973964	0,1 kg



2

### 3 | PREZISO Enzym Klärung

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung, für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Klärung der Moste und zur Erhöhung der Ausbeute. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

- Weißwein:**
- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
  - Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation
  - Erhöhung der Extraktion durch Mazeration der Schalen

- Rotwein:**
- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses und der Klärung

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
973957	0,1 kg	9075674	0,5 kg



3

### 4 | **NEU** PREZISO Enzym Klär Plus

Klär Plus ist ein pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Klärung der Moste und zur Erhöhung der Ausbeute unter schwierigen Bedingungen.

- Weißwein:**
- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
  - Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

- Rotwein:**
- Verbesserung der Klärung

Klär Plus ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanase-Aktivität enthält.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9117608	0,1 kg	9117609	0,5 kg



4

5



## 5 | PREZISO Enzym Extraktion

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

- Weißwein:**
- Erhöhung der Extrakt- und Aromausbeute
  - Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
  - Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

- Rotwein:**
- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses und der Klärung

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
973966	0,1 kg	9075676	0,5 kg

6



## 6 | PREZISO Enzym Mazeration Rot

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung, für die Mazeration und Extraktion roter Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocanen aus den Traubenschalen optimiert. Gentechnikfrei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
973963	0,1 kg	9076058	0,5 kg

7



## 7 | **NEU** PREZISO Enzym Mazeration C

Mazeration C ist ein pektolytisches Enzympräparat speziell für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten optimiert. Mazeration C ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanase-Aktivität enthält.

Art. Nr.	Menge/Packung
9117610	0,1 kg

## BAKTERIEN FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU – BSA

### 1 | PREZISO BSA weiß

BSA weiß ist eine hoch konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur selektionierter Milchsäurebakterien (*Leuconostoc oenos*) für den Einsatz in der Weißweinbereitung.

#### Eigenschaften:

- Schneller und sicherer Äpfelsäureabbau
- Sehr geringe Diacetyl- Bildung, dadurch Erhalt des Sortenaromas
- Keine Bildung von biogenen Aminen
- Alkoholtoleranz bis 14 % Vol.
- SO<sub>2</sub>-Toleranz bis 40 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>
- Temperaturoptimum von 17 bis 23° C
- Gentechnikfrei
- Für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
973961	für 10 hl	973962	für 25 hl

### 2 | PREZISO BSA rot

BSA rot ist eine hoch konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur von selektionierten Milchsäurebakterien (*Leuconostoc oenos*) für den Einsatz in der Rotweinbereitung.

#### Eigenschaften:

- Schneller und sicherer Äpfelsäureabbau
- Keine Bildung von flüchtiger Säure
- Maximale Alkoholtoleranz 14 % Vol.
- SO<sub>2</sub>-Toleranz: maximal 50 mg/L Gesamt-SO<sub>2</sub>
- Erhalt des Sortenaromas
- Keine Bildung von biogenen Aminen
- Temperaturoptimum von 17 bis 23° C
- Gentechnikfrei
- Für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
973955	für 10 hl	973960	für 25 hl



1

2

## NÄHRSTOFF FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU – BSA

### 1 | **NEU** PREZISO Nährstoff BSA

Nährstoff BSA ist ein Hefezellwandpräparat zur Aktivierung des Biologischen Säureabbaus im Wein. Nährstoff BSA wurde speziell zur Versorgung mit essentiellen Nährstoffen für die Milchsäurebakterien entwickelt. Darüber hinaus hat es einen reduzierenden Effekt auf BSA-hemmenden Stoffe. Nährstoff BSA wird in Kombination mit PREZISO BSA Weiß/Rot am Ende der alkoholischen Gärung verwendet.

Art. Nr. Menge/Packung

9117622 250 g



1

## TANNINE

### 1 | **NEU** PREZISO Tannin Maische

Besteht aus einer komplexen Mixtur aus Ellagtanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen. Tannin Maische ist SO<sub>2</sub>-sparend, wirkt hemmend auf farberstörende Enzyme wie Laccase und Tyrosinase, reguliert das Redoxpotential und stabilisiert daher die Farbe und Aroma des Weines.

Art. Nr. Menge/Packung

9117623 1 kg



1

### 2 | **NEU** PREZISO Tannin O

Tannin O wird aus 24 Monaten Luft getrockneter französischer Eiche gewonnen und stabilisiert das Redoxpotential, verhindert Reduktionsaromen, wirkt klärend und stabilisierend auf den Wein.

Art. Nr. Menge/Packung

9117626 250 g



2

### 3 | **NEU** PREZISO Tannin FO

Tannin FO wird aus langsam gewachsenen, 36 Monaten Luft getrockneten französischen Eichen gewonnen. Es reguliert das Redoxpotential und verhindert Reduktionsaromen. Tannin FO stabilisiert den Wein und verbessert die Struktur.

Art. Nr. Menge/Packung

9117625 250 g



3

### 4 | **NEU** PREZISO Tannin GS

Tannin GS wird aus selektierten Beerenschalen gewonnen und wirkt sich positiv auf die Farbstabilisierung, Struktur und die Verfeinerung der Aromen aus. Tannin GS hat eine stark antioxidative Wirkung, ist SO<sub>2</sub> sparend und unterstützt die Frische vom Wein.

Art. Nr. Menge/Packung

9117624 100 g



4

## HEFEN

### 1 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 PinoType F3**

Burgunderhefe für moderne weiße und rote Burgunderprofile.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109410	0,5 kg

### 2 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Veltliner F3**

Weißweinhefe zur Förderung des fruchtig pfeffrig-würzigen Grünen Veltliner Aromas.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109418	0,5 kg

### 3 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Riesling F3**

Weißweinhefe für rebsortentypische Rieslingweine mit Profil. Fein fruchtige Aromaten nach Pfirsich und Marille werden forciert.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109411	0,5 kg

### 4 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Freddo F3**

Gärstarke Hefe für die Kaltgärung. Aromaintensivierung und Förderung der Sortentypizität.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9109404	0,1 kg	9109405	0,5 kg

### 5 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Müller-Thurgau F3**

Reinzuchthefer für moderne und elegante Müller-Thurgau-Weine mit feinen Muskatnoten.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109408	0,5 kg

### 6 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Typico F3**

Weißweinhefe für ein breit gefächertes Spektrum an Aromen. Gerade bei den höheren Qualitätsstufen werden die Primär- und Sekundäraromen verstärkt gebildet.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109417	0,5 kg

### 7 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 InterDry F2**

Weißweinhefe für den authentisch internationalen Weintyp mit vielfältigen Frucht-komponenten.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109406	0,5 kg

### 8 | **ERBSLÖH Oenoferm®2 Bio**

Unter zertifizierten Bio-Bedingungen erzeugte Reinzuchthefer für Weine aus integriertem, biologischem Anbau.

Art. Nr.	Menge/Packung
9052375	0,5 kg

### 9 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Bouquet F3**

Weißweinhefe für die Entfaltung belebendfrischer Fruchtaromen. Exotische Frucht-komponenten, Cassis und süßliche Blütendüfte mit viel Körper und Dichte sind typisch.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109401	0,5 kg

### 10 | **NEU: ERBSLÖH Oenoferm®2 Terra F3**

Spontangärungsartiger, aber zuverlässiger Gärverlauf, um authentische Weine mit Terroircharakter zu vinifizieren. Gleichzeitig ist eine sichere Gärleistung bis zum Ende ohne Erzeugung unerwünschter Gärungsnebenprodukte gewährleistet.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109415	0,5 kg

2



4



10



innovativ



NEU



Der Klimawandel fordert neue Lösungen:

## F3 – Fit For Fermentation!

Die neue Hefe-Generation für  
verbesserte Fermentationsleistung!



ERBSLÖH



13



## 11 | NEU: ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> F3

Hoch effiziente Hefe für die reintonige Vergärung.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9109209	0,1 kg	9109208	0,5 kg

## 12 | NEU: ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> Klosterneuburg F3

Reinzuchtheefe, ideal für die rebsortentypische Vergärung hochgradiger Weine. Es entstehen rebsortentypische Weine mit verstärkten würzig-nussigen Noten sowie reifen Fruchtaromen.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109407	0,5 kg

## 13 | NEU: ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> Belle Arome F3

Zur Erzeugung von Weißweinen mit starken und intensiven Fruchtnoten bei gleichzeitig sicherer Gärkinetik.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109210	0,5 kg

## 14 | LA LITTORALE LittoLevure Elégance

Für die Erzeugung finessenreicher Fruchtaromen mit floralen Akzenten. Die lebendige Frische der Sortenaromatik tritt hervor.

Art. Nr.	Menge/Packung
945962	0,5 kg

## 15 | LA LITTORALE LittoLevure Chardonnay

Entwickelt bei der Vergärung Aromen von Grapefruit, Zitrone und tropischen Früchten. Der typische Chardonnay-Charakter mit saftigen Noten wird unterstrichen und die Frische ist herausragend.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016651	0,5 kg

## 16 | LA LITTORALE LittoLevure CHA

Selektioniert in der Champagne, für die Flaschengärung hochwertiger Qualitäten. Aufgrund der starken Gärkraft und hohen Alkoholtoleranz für Umgärungen geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung
947664	0,5 kg

## 17 | LA LITTORALE LittoLevure Sauvignon

Die sortentypische Eigenart von animierenden mineralischen und komplexen Weinen wird erhöht. Verstärkt durch Holunderblüten und Johannisbeernoten welchen den tropischen Obstgarten abrunden.

Art. Nr.	Menge/Packung
9046696	0,5 kg

## 18 | NEU: ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> Structure F3

Struktur- und tanninunterstützende Hefe für dichte und farbintensive Rotweine.

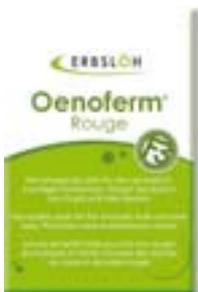
Art. Nr.	Menge/Packung
9109414	0,5 kg

## 19 | NEU: ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> Rouge F3

Rotweinhefe, hochkarätig für den frankophilromanischen Charakter. Mit Oenoferm Rouge vergorene Weine sind in ihrem Rotweincharakter sehr kompakt, stabil und mit vielen Beeren- und Steinfruchtaromen versehen.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109413	0,5 kg

19



## 20 | ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> Color F3

Rotweinhefe, selektiert für den farbstabilen, fruchtbetonten Charakter. Auf Grund der Beschaffenheit dieses Hefestammes werden durch Farbextraktion hochfarbige Weine mit den für Rotweine typischen Aromen von Kakao und Nuss, mit Anklängen von Leder und Karamell, sowie rauchige Typen, gewonnen.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109402	0,5 kg

## 21 | ERBSLÖH Oenoferm®<sup>2</sup> Rosé F3

Roséhefe, prägt selektiv den spritzig-belebenden Rosétyp. Kennzeichnend für Weine, die mit Oenoferm Rosé vergoren werden, sind Noten in Richtung Frucht, süße Blüte und Honig mit erstaunlicher Komplexität.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109412	0,5 kg



22

## 22 | NEU: ERBSLÖH Oenoferm®<sup>2</sup> Zweigelt F3

Zur optimalen Vergärung der Sorte Zweigelt. Der aromatische Bereich reicht von fruchtig bis zu substanzreichen Weinen mit einem charakteristischen Weichsel-Kirsch-Aroma.

Art. Nr.	Menge/Packung
9115960	0,5 kg

## 23 | LA LITTORALE LittoLevure Merlot

Betont die Komplexität der typischen Merlot-Aromen. Beerenfrüchte wie Johannisbeeren und Himbeeren können zusammen mit markanten Kirschnoten hervorragend herausgearbeitet werden.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016648	0,5 kg



23

## 24 | LA LITTORALE LittoLevure Complexe

Zur Förderung der Komplexität in gut tanninstrukturierten Rotweinen. Tannine und Frucht werden in das sortentypische Gesamtbild elegant eingebaut. Typische Anklänge an Beerenaromen und Kirschnoten.

Art. Nr.	Menge/Packung
945965	0,5 kg

## 25 | LA LITTORALE LittoLevure Cabernet

Unterstreicht bei Cabernet-Rebsorten zusätzlich die Cassis-Aromen, Kakao-, Tabak- und Rauchnoten. Das gesamte Tanningerüst wird gestärkt und wirkt festigend und harmonisierend auf das Sortenbild.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016650	0,5 kg

## 26 | LALVIN EC 1118

Weißweinhafe, speziell für klassische sorten- und lagentypische Weine. Sehr verlässliche Endvergärung durch den niedrigen Hefenährstoffbedarf. Wird auch zur Versektung eingesetzt.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
974787	0,1 kg	697024	0,5 kg



26

## 27 | LALVIN CY 3079 Bourgoblanc YSEO

Weißweinhafe, besonders für Chardonnay und Burgunder, gute Autolyseeigenschaften, fördert den Start des biologischen Säureabbaues.

Art. Nr.	Menge/Packung
697023	0,5 kg



27

## 28 | LALVIN R2

Kaltgärhefe, aromaintensiv, besonders für Riesling, Muskat und Sauvignon blanc. Hefe mit hohem Nährstoffbedarf aber sicherer Endvergärung.

Art. Nr.	Menge/Packung
698227	0,5 kg

## 29 | LALVIN RHST

Rieslinghefe, selektioniert am Heiligenstein, für sortentypische Rieslinge mit feinem Rosen- und Pfirsichduft. Hoher Nährstoffbedarf und langsame Endvergärung.

Art. Nr.	Menge/Packung
697025	0,5 kg

32



### 30 | LALVIN K1

Für Primeurweine mit lang anhaltender Frische und fruchtbetonte, estrige Weißweine. Schaumarme kräftige Gärung mit mittlerem Nährstoffbedarf. Unterdrückt den biologischen Säureabbau.

Art. Nr. Menge/Packung

716708 0,5 kg

33



### 31 | LALVIN ICV D47

Der Hefestamm um Ihr Terroir und Ihre Lage perfekt zum Ausdruck zu bringen. Lalvin ICV D 47 vergärt sicher Ihre Weißweinste auch bei starker Vorklärung, hat geringen Nährstoffbedarf und ist für den Ausbau auf der Feinhefe sehr gut geeignet.

Art. Nr. Menge/Packung

716707 0,5 kg

34



### 32 | Enoferm Cross Evolution

Hefestamm mit starker Produktion von Fruchtesteraromen bei der Gärung, sehr gärstark, braucht gute Nährstoffversorgung, sonst Neigung zur Böchserbildung.

Art. Nr. Menge/Packung

9075585 0,5 kg

### 33 | Enoferm Simi White

Hefestamm der die Bildung exotischer Aromen bei der Gärung fördert, langsame Endvergärung, Achtung Schaumbildung.

Art. Nr. Menge/Packung

716726 0,5 kg

### 34 | Uvaferm CS 2

Hefestamm für frische Weißweine (Citrus-Note), für Grüner Veltliner, Welschriesling, Sauvignon blanc. Ausreichende Nährstoffversorgung und eine nicht zu kühle Angärphase sind Voraussetzungen für gute Ergebnisse mit Uvaferm CS<sub>2</sub>.

Art. Nr. Menge/Packung

716732 0,5 kg



## Sie schaffen die Voraussetzung für ausgezeichneten Wein



**KELLEREIREINIGUNGS-  
UND DESINFEKTIONSMITTEL**

**TM TARTAREX & TM BISTERIL**  
chlorfrei

**TM BIPUR**  
aktivchlorhaltig



**MOST- UND MAISCHE-  
BEHANDLUNG**

**MOST KASILAT**  
zur Gerbstoffreduktion  
auf Kaseinbasis

**MOST PURILAT**  
zur Mostentschleimung  
und Gerbstoffreduktion  
kaseinfrei

## 35 | Uvaferm CEG

Hefestamm für elegante, vollmundige und sortentypische Weißweine, hoher Nährstoffbedarf, die Temperatur bei der Endvergärung soll nicht unter 18° C absinken.

Art. Nr.	Menge/Packung
716731	0,5 kg



36

## 36 | Uvaferm WAM

Hefestamm für frische aromatische Weißweine. Sehr gärkräftig, geringer Nährstoffbedarf und perfekte Endvergärung auch bei tieferen Temperaturen.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016913	0,5 kg



37

## 37 | Uvaferm 43 YSEO Starkgärhefe

Fructophile Hefe zur Behebung von Gärstockungen. Bei optimaler Reaktivierung mit Goferm kommt die Gärung wieder in Schwung und zieht durch.

Art. Nr.	Menge/Packung
812466	0,5 kg

## 38 | LALVIN L 2056 YSEO

Hefestamm für den kräftigen Rotweintyp, durch die optimierte Nährstoffversorgung bei der Herstellung (YSEO Verfahren) wurde diese ausgezeichnete Hefe noch temperaturtoleranter und gärkräftiger.

Art. Nr.	Menge/Packung
697036	0,5 kg



38

## 39 | LALVIN RC 212

Hefestamm für fruchtbetonte, sortentypische Rotweine. Speziell für Blauen Burgunder, St. Laurent und Zweigelt geeignet.

Art. Nr.	Menge/Packung
716712	0,5 kg

## 40 | LALVIN BM 4 x 4

Rotweinhefe die durch die starke Bildung von Polysacchariden (Mannoproteinen) den weichen und milden Rotweintypus fördert, hoher Nährstoffbedarf und gesicherte Endvergärung.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016914	0,5 kg



40

# HEFENÄHRSTOFFE

## 1 | ERBSLÖH Hefacell<sup>®2</sup>

Das Hefezellwandpräparat zur restzuckerfreien Vergärung. Die hohe Adsorptionskraft gegenüber gärhemmenden Substanzen wie Fettsäuren usw. ist hier sehr von Bedeutung.

Art. Nr.	Menge/Packung
668767	0,5 kg

## 2 | ERBSLÖH Oenoferm<sup>®2</sup> VitaDrive F3

Der biologische Mobilisator und Nährstoff für Trockenreinzuchthefen beim Rehydatisierungsprozess. Versorgt die Hefe frühzeitig mit wichtigen Aminosäuren, Mikroelementen und Vitaminen.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109424	1 kg

## 3 | LA LITTORALE LittoThiamol P

Flüssige Nährstofflösung auf Basis von Diammoniumphosphat und Thiamin. Die Zugabe der Nährstoffe während der Gärung ist durch die flüssige Form sehr einfach und ohne Schaumbildung im Gärgebilde möglich.

Art. Nr.	Menge/Packung
945966	10 kg

## ERBSLÖH Vitamin®<sup>2</sup>

Bei den Vitamin-Produkten handelt es sich um spezielle Hefe-Nährstoff-Präparate. Sie fördern die Vermehrung der Hefe und sichern damit einen raschen Gärbeginn bei vollständiger Vergärung.

### 4 | NEU: ERBSLÖH Vitamin®<sup>2</sup> CE

Hefennährstoff zur Basisersorgung und Vergrößerung der inneren Oberfläche für stark vorgeklärte Moste (z.B. Flotation).

Art. Nr.	Menge/Packung
9109427	1 kg

### 5 | ERBSLÖH Vitamin®<sup>2</sup> Combi

Kann bei allen Mosten, bei allen Umgärungsvergärungen und der Versektung als effektives Kombinationspräparat eingesetzt werden. Generell wird Vitamin Combi als Prophylaxe zugegeben, wenn die genauen Nährstoffverhältnisse nicht bekannt sind. Kombination von Diammoniumphosphat und Thiamin (Vitamin B1).

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
431445	1 kg	709344	10 kg

### 6 | ERBSLÖH Vitamin®<sup>2</sup> A

Die Anwendung ist besonders bei Phosphat- oder Stickstoffmangel vorzunehmen. Bei entsprechender Dosage wird durch den Ammonium- und eine zusätzliche natürliche Ernährungsgrundlage für die Hefe geschaffen. Dies optimiert die Vermehrung der Hefe und damit die Vergärung selbst.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
499616	1 kg	697348	25 kg

### 7 | ERBSLÖH Vitamin®<sup>2</sup> B

Vitamin B1 wirkt auf die Hefe speziell vermehrungsfördernd, wenn das fruchteigene Vitamin B1 durch den Pilz *Botrytis cineria* verbraucht wurde.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
709343	0,1 kg	9016647	10 x 2 Stück (Tabletten)

### 8 | NEU: ERBSLÖH Vitamin®<sup>2</sup> Ultra F3

Multi-Nährstoff-Komplex, dieser hat alles Notwendige für eine sichere Vergärung vereinbart. Schnelle Angärung, sichere Endvergärung und die Produktion reintoniger Weine. Mögliche Hilfe zur UTA-Vermeidung.

Art. Nr.	Menge/Packung
9109426	1 kg

### 9 | THONHAUSER Hefenährsalz

Gärungsgrundnährstoff, Dosage 10-100 g/hl in Teilgaben im 1. Gädr Drittel zugeben.

Art. Nr.	Menge/Packung
806610	1 kg

### 10 | Goferm

Rein biologischer Hefeaktivator, der ins Wasser vor der Hefehydrierung zugegeben wird. Die enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine stehen der Reinzuchtheife zur Verfügung, die Hefezellen werden stresstoleranter und sichern somit die Endvergärung.

Art. Nr.	Menge/Packung
863398	1 kg

### 11 | Fermaid E

Hefekomplett-nährstoff, zur Sicherung der Vergärung bei Mosten mit geringem Nährstoffgehalt. Enthält Heferinde, Diammoniumphosphat und Vitamin B1.

Dosage: 40-60 g/hl, Zugabe am 2.-3. Gärtag

Art. Nr.	Menge/Packung
917652	1 kg



9

10

11

## 12 | Optired

Rotweihenährstoff mit Mannoproteinfreisetzung zur Farb- und Tanninstabilisierung, Dosage: 30 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
917654	1 kg

## 13 | OptiWhite

Heferindenprodukt zur Oxidationsstabilisierung und Harmonisierung von Weißwein, Dosage: 30–50g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
945954	1 kg

## 14 | SULFOMETA® Hefenährsalz Bi Ammon ULTRA

Spezial-Hefenährstoff aus Diammoniumphosphat, Ammoniumsulfat, Thiamin (Vitamin B1), sowie ausgesuchten Heferinden (Lisem DC) und einem hefestimulierenden Polysaccharid-Komplex. Bewirkt einen schnelleren Gärungsstart und beugt unerwünschten Gärstockungen sowie dem UTA-Ton vor.

Art. Nr.	Menge/Packung
760756	1 kg

## 15 | SULFOMETA® Hefenährsalz Poli Ammon COMBI

Hefenährstoff aus Diammoniumphosphat, Ammoniumsulfat und Thiamin (Vitamin B1). Zur gezielten Verbesserung eines kontrollierten Gärprozesses. Die Optimierung und Unterstützung der ausgewählten Hefen steht im Vordergrund.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
760787	1 kg	9115913	5 kg	973353	25 kg



13



14



15

## ENZYME

### 1 | LALLZYM HC

Enzym für Weißweirmaische oder Most zur besseren Pressung und Entschleimung. Dosage: 1 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
804119	0,1 kg



3

### 2 | LALLZYM OE

Enzym für Rotweirmaische, zur Verbesserung der Farbausbeute. Dosage: 2 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
804120	0,1 kg



4

### 3 | LALLZYM β

Enzym für Aromasorten, um die gebundenen Aromen freizusetzen, Dosage: 3–5 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
804121	0,1 kg



5

### 4 | LALLZYM MMX

Enzym zur verstärkten Extraktion von Mannoproteinen aus der Feinhefe sowie zur Verbesserung der Jungweinfiltration speziell bei botrytisfaulen Trauben. Dosage: 3–5 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
731802	0,1 kg



6

### 5 | LALLZYM CUVÉE BLANC

Enzym für die schonende Maischeextraktion bei Weißwein. Dosage: 2 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
862270	0,1 kg

### 6 | THONHAUSER Saft- und Maischeenzym

Flüssigenzym für Maische oder zur Saftklärung. Dosage: 10–20 ml/hl

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9016911	0,1 l	806375	1 l



8



9



10



13



14



15



16

## 7 | LittoZym Brilliance

Senkt die Viskosität durch schnellen Abbau des flüssigkeitsbindenden Pektinagels. Entstabilisierung des Trubs und schnellere Klärung. Ohne Cinnamoyl-esterase-Nebenaktivität.

Art. Nr. Menge/Packung

945968 0,2 kg

## 8 | ERBSLÖH Trenolin®2 Super DF

Flüssige, deptsidasefreie Pektinase für die Vinifikation von Maische-, Most- und Jungwein. Sorgt für einen raschen Pektinabbau. Dies bewirkt in der Maische eine gute Vor-entsaftung, eine Verkürzung der Presszeiten und eine Erhöhung der Presskapazität.

Art. Nr. Menge/Packung

499269 1 kg

## 9 | ERBSLÖH Trenolin®2 Mash DF

Innovativer Enzymkomplex für die MashZeration von Weißmaischen. Die MashZeration, das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“, verkürzt die Maischestandzeit zur Steigerung der Sortentypizität, des freien Saftablaufes und zur Verringerung der mikrobiologischen Anfälligkeit. Depsidasefrei.

Art. Nr. Menge/Packung

945955 0,1 kg

Art. Nr. Menge/Packung

917658 1 kg

## 10 | ERBSLÖH Trenolin®2 Bukett DF

Flüssiges, Hochgereinigtes, pektolytisches Enzympräparat mit Aromafreisetzender Wirkung. Depsidasefrei.

Art. Nr. Menge/Packung

499830 0,1 kg

Art. Nr. Menge/Packung

668112 1 kg

## 11 | Trenolin®2 Filtro DF

Flüssige Filtrations-Pektinase mit Glucanase-Nebenaktivitäten. Depsidasefrei.

Art. Nr. Menge/Packung

431494 1 kg

## 12 | NEU: Trenolin®2 Opti DF

Granulierte Pektinase für Maische-, Most und Weinbehandlung. Depsidasefrei.

Art. Nr. Menge/Packung

9109423 0,1 kg

Art. Nr. Menge/Packung

9109421 1 kg

## 13 | ERBSLÖH Trenolin®2 Rot DF

Depsidasefreies flüssiges, pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Roséweinbereitung.

Art. Nr. Menge/Packung

499194 1 kg

## 14 | ERBSLÖH Trenolin®2 Rouge DF

Das flüssige Rotweinenzym für den sortentypischen und farbintensiven Rotwein. Depsidasefrei.

Art. Nr. Menge/Packung

499764 0,1 kg

Art. Nr.4 Menge/Packung

499350 1 kg

## 15 | ERBSLÖH Trenolin®2 Color DF

Depsidasefreies Feingranulat für die Vinifikation tiefroter, charaktvoller, moderner Rotweine.

Art. Nr. Menge/Packung

764570 0,1 kg

Art. Nr. Menge/Packung

803852 1 kg

## 16 | ERBSLÖH Trenolin®2 Thermo DF

Hochwirksamer Enzymkomplex für die optimierte Thermo-Vinifikation und zur Dekanterentsaftung. Depsidasefrei.

Art. Nr. Menge/Packung

945958 1 kg

## 17 | LittoZym Sur lies

Durch die optimierte Hefeautolyse werden zellwandeigene Mannoproteine, Hefeman-  
nan und Hefesekundärstoffe freigesetzt. Weine werden cremiger und schmelziger –  
mehr Mouthfeeling. Ohne Cinnamoylsterase-Nebenaktivität.

Art. Nr.	Menge/Packung
945971	0,2 kg

## 18 | LittoZym Extraction

Zur Farb- und Catechinextraktion bei roten Trauben, um strukturierte geschmacksintensive  
Rotweine zu produzieren. Aromaextraktion bei weißen Trauben durch verstärkte Freiset-  
zung der traubeneigenen Terpene (Aromastoffe). Ohne Cinnamoylsterase-Nebenaktivität.

Art. Nr.	Menge/Packung
945969	0,2 kg

## MOST- UND MAISCHEBEHANDLUNG

### 1 | ERBSLÖH Seporit PORE-TEC

Speziell granulierter Mostbentonit für die reintonige Vergärung. Granuliert nach  
PORE Technologie.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
430066	1 kg	499673	5 kg	430074	20 kg

### 2 | ERBSLÖH MostoGel

Kaseinfreies, flüssiges Kombinationsprodukt zur frühzeitigen Entfernung störender  
Gerbstoffe in Maische und Most.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9046664	1 kg	9046674	25 kg
9046669	10 kg	9052051	130 kg

### 3 | ERBSLÖH OenoPur

Pulverprodukt zur vorbeugenden Mostbehandlung, direkt dosierbar und kaseinfrei.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9046702	5 kg	9046713	10 kg

### 4 | ERBSLÖH Mostgelatine

Flüssiges Gelatine-Kaseinat-Derivat zur Entfernung störender Gerbstoffe in Maische und Most.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
970934	1 kg	499129	10 kg	709317	25 kg

### 5 | ERBSLÖH PrePur

Direkt anwendbares Pulver zur präventiven Mostbehandlung. Es werden Geschmacks-  
störende Polyphenole und störende Catechine frühzeitig entfernt.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
709275	2,5 kg	709276	10 kg

### 6 | ERBSLÖH Granucol®<sup>2</sup> BI

Zur Gerbstoff- und Polyphenolreduzierung sowie zur Beseitigung von Hochfarbigkeit.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
430108	1 kg	709288	10 kg

### 7 | ERBSLÖH Granucol®<sup>2</sup> GE

Zur Reduzierung von Gerb- und Bitterstoffen, adsorbiert unerwünschte Geschmacks-  
oder Geruchsstoffe.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
430116	1 kg	709290	10 kg

## 8 | ERBSLÖH MostRein<sup>®2</sup> PORE-TEC

Beseitigung von Spritzmittelrückständen und sonstigen Störstoffen (z.B. fäulnisbehaftetes Lesegut) sowie Verhinderung von Fremdtönen und Gärstörungen.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
709318	5 kg	709319	20 kg

## 9 | ERBSLÖH Tannin Multi

Zur Farbstabilisierung in der Rotweintechnologie.

Art. Nr.	Menge/Packung
864154	1 kg

## 10 | ERBSLÖH VinProtect

Schützt vor Oxidation und schont das Aromapotential bei gleichzeitiger Reduktion des SO<sub>2</sub>-Eintrages.

Art. Nr.	Menge/Packung
9083703	1 kg

## 11 | LA LITTORALE LittoTan Structure

Das aus Quebracho bestehende Feingranulat bewirkt eine Komplexierung mit Anthocyanen zu stabilen Farbstoffen.

Art. Nr.	Menge/Packung
945973	0,5 kg

## 12 | LA LITTORALE LittoTan Finesse

Die Produktion finessenreicher Weine steht im Vordergrund, um das volle Potential für die Reifung der Weine zu bekommen. Dieses komplexe Feingranulat von Ellagttanninen und kondensierten Tanninen bewirkt neben der Farbstabilisierung eine Forcierung der Struktur, wobei die markanten Linien der Weine verstärkt zur Geltung kommen.

Art. Nr.	Menge/Packung
945974	0,5 kg

## 13 | ERBSLÖH LiquiGel Flot

Flüssiggelatine speziell für die Flotation von Traubenmost. Zur schnellen Flockung und Bindung von Phenolen bei der Flotation.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016654	10 l

## 14 | ERBSLÖH ErbiGel<sup>®2</sup> Flot

Ausgesuchte Spezial-Gelatine für die Flotation in Traubenmosten.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
917665	5 kg	917664	25 kg

## 15 | ERBSLÖH Trenolin<sup>®2</sup> Flot DF

Hochreaktives, depsidasefreies flüssiges Spezial-Flotationsenzym zur schnellstmöglichen Depektinisierung für einen idealen Auftrieb der Trubteilchen.

Art. Nr.	Menge/Packung
805611	1 kg

## 16 | THONHAUSER MOST-KASILAT

Pulverförmige Mostgelatine, zur Gerbstoffreduktion und Klärung der Moste beim Entschleimen. Dosage: 20–50 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
834913	1 kg

## 17 | THONHAUSER MOST-KASILAT SPEZIAL

Pulverförmige Mostgelatine kombiniert mit PVPP, zur Gerbstoffkorrektur, vor allem bei faulem Lesegut. Dosage: 30–100 g/hl, je nach Gesundheitszustand des Lesegutes.

Art. Nr.	Menge/Packung
9016910	1 kg



## 18 | THONHAUSER MOST-PURILAT

Kaseinfreies pulverförmiges Mostbehandlungsmittel, zur Gerbstoffreduktion und Klärung der Moste beim Entschleimen. Dosage: 20–50 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
9048428	1 kg

## 19 | TANIN VR SUPRA

Oenologisches Tannin zur Oxidationsstabilisierung und Strukturverstärkung von Rotweinen. Anwendung direkt beim Rebellen, vor allem bei botrytisfaulem Lesegut wichtig. Dosage: 10–50 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
778527	1 kg

## 20 | TANIN VR COLOR

Oenologisches Tannin zur Farbstabilisierung während der Gärung und im Jungweinstadium. Wirkt sich auf die Struktur der Weine weich und mild aus. Dosage: in der Mitte der Maischegärung, 10–30 g/hl

Art. Nr.	Menge/Packung
9075618	1 kg



18

## 21 | SULFOMETA® TanniFerm M Flash

TanniFerm M ist ein ausgewogenes Kombinationsprodukt aus Proanthocyanidinen, Gallo- und Ellagttanninen. „Flash“ bedeutet leicht löslich, daher ist dieses Produkt sehr angenehm in der Verarbeitung. Es wirkt – von Beginn an – als Oxidationsschutz und zur Farbstabilisierung bei der Rotweinproduktion.

Art. Nr.	Menge/Packung
945960	0,5 kg

## 22 | SULFOMETA® TANNIROUGE Flash

Aus südamerikanischem Quebracho-Holz. Wird als Oxidationsschutz, zur Farbstabilisierung und zur Strukturverbesserung bei der Rotweinproduktion eingesetzt. „Flash“ bedeutet leicht löslich, daher ist dieses Produkt sehr angenehm in der Verarbeitung.

Art. Nr.	Menge/Packung
923101	0,5 kg

## 23 | SULFOMETA® PVPP GRANULAT

Granuliert – sehr angenehm in der Verarbeitung! Durch den Einsatz von geringen Mengen im Most, gelingt es, eventuell später auftretenden oxidations- und gerbstoffbedingten Farb-, Geruchs- und Geschmacksveränderungen vorzubeugen.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9106638	0,25 kg	9106639	1 kg	9106643	2 kg

## 24 | KPS - Kaliumpyrosulfit

Zur Schwefelung von Wein, Most und Fruchtsäften. Vor dem Füllen empfehlen wir den genauen Bedarf durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen.

DOSAGE – Auf eine korrekte Verteilung ist zu achten.

Maische: 5–15 g/100 Liter

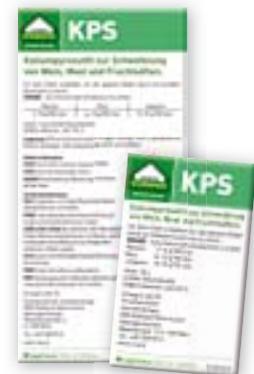
Most: ca. 10 g/100 Liter

Jungwein: 10–15 g/100 Liter.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9106645	0,01 kg	9071612	1 kg



23



24

# BAKTERIEN FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU – BSA

## 1 | ERBSLÖH BioStart®<sup>2</sup> Vitale SK11®<sup>2</sup>

Milchsäurebakterien für Rot- und Weißwein. Robust, vital und sicher, auch bei hohen Alkohol- und SO<sub>2</sub>-Werten sowie niedrigen pH-Werten.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9046653	für 10 hl	9046659	für 50 hl

2



## 2 | ERBSLÖH BioStart<sup>®2</sup> Forte SK2<sup>®2</sup>

Milchsäurebakterien für Rot- und Weißwein mit extremen Bedingungen (Alkohol, pH-Wert und Temperatur).

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
803854	für 10 hl	803855	für 50 hl

6



## 3 | ERBSLÖH BioStart<sup>®2</sup> Nutri

Nährstoff für den biologischen Säureabbau.

Art. Nr.	Menge/Packung
835508	0,2 kg

## 4 | ERBSLÖH BactiCare

Zur Unterdrückung unerwünschter mikrobiologischer Aktivitäten von Gram (+) Bakterien (=Milchsäurebakterien) in Maische, Most, Wein und Sekt.

Art. Nr.	Menge/Packung
917666	1 kg

## 5 | LA LITTORALE LittoMalique Blanc

Citratnegative sowie diacetyl- und acetatreduzierte Bakterienkultur für die malo-laktische Fermentation fruchtbetonter Weißweine. Alkoholtolerant bis 14,5 Vol. %. Gut geeignet für Simultanbeimpfung. Patentiertes Verfahren – Bildung flüchtiger Säure aus Glucose durch die Bakterien wird unterbunden.

Art. Nr.	Menge/Packung
945975	1 Shakerflasche für 25 hl Most/Wein

## 6 | LA LITTORALE LittoMalique Rouge

Äußerst robuste Bakterienselektion um ausgeglichene, harmonische und warme Rotweine zu produzieren. Vollständige Umsetzung von Äpfel- zu Milchsäure auch unter schwierigen Bedingungen. Hohe Alkoholverträglichkeit <15,5 Vol. % Alk. Patentiertes Verfahren – Bildung flüchtiger Säure aus Glucose durch die Bakterien wird unterbunden.

Art. Nr.	Menge/Packung
945976	1 Shakerflasche für 25 hl Most/Wein

9



## 7 | UVAFERM ALPHA

Bakterienkultur zur Direktbeimpfung, sehr kältetolerant ab 15 °C. Ideal für fruchtbetonte Rotweine und sortentypische Weißweine mit Säureabbau.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
810548	für 2,5 hl	806373	für 25 hl

## 8 | UVAFERM ALPHA ONE STEP

Der bewährte Bakterienstamm Uvaferm Alpha mit der neuen Anwendung mit 18–24 h Akklimatisierungsphase. Der Reaktivator (Startnährstoff) und die Bakterienkultur werden in einem Wein-Wassergemisch voraktiviert und dann dem Tank zugegeben. Die gute Adaption an den Wein und die hohe Lebendzellzahl sichern einen schnellen Start des BSA bei deutlich geringeren Kosten für die Bakterienkultur.

Art. Nr.	Menge/Packung
9077652	für 25 hl

## 9 | LALVIN 31

Bakterienkultur zur Direktbeimpfung, für fruchtbetonte Rotweine.

Art. Nr.	Menge/Packung
810547	für 25 hl

1



## 10 | OPTIMALO PLUS

Bakteriennährstoff, zur Förderung des biologischen Säureabbaues bei schwierigen Bedingungen für die Bakterien.

Art. Nr.	Menge/Packung
806612	0,5 kg

## ANALYSE

## 1 | PH-Meter Checker 1

Ermöglicht eine schnelle und genaue Bestimmung des pH-Wertes bei Brennmaischen, aber auch bei Säften, Mosten usw. Nur eine genaue Einstellung eines optimalen pH-Wertes von 3,0–3,2 gewährleistet eine zügige und reintonige Vergärung der Maische durch die Unterdrückung von unerwünschten Mikroorganismen (Milchsäurebakterien). Kompakt und robust. Sehr gut ablesbares Display – Spritzwassergeschützt! Messbereich: von pH 0 bis 14, in Schritten von 0,01; Genauigkeit +/- 0,2 pH; manuelle Eichung mit entsprechender Eichlösung.

Art. Nr.

938352

## 2 | Eichlösung zu Checker 1

5 x pH 4 und 5 x pH 7

Art. Nr.

938974

## 3 | Clinitest Set Komplett

Anwendung Clinitest Set (siehe Balken links)

Art. Nr.

668490

## 4 | Clinitest Tabletten

Zur einfachen Restzuckerbestimmung in vergorenen Getränken.

Art. Nr. Menge/Packung

908615 36 Stk.

## 5 | Blaulauge 2/15 N

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

Art. Nr. Menge/Packung Art. Nr. Menge/Packung

674207 100 ml 428326 250 ml

## 6 | Säurezylinder

Zur Bestimmung der Gesamtsäure mit Blaulauge 2/15 N.

Art. Nr.

674206

## 7 | Blaulauge 1/3 N

Zur Bestimmung der Gesamtsäure (für 25 ml Vorlage).

Art. Nr. Menge/Packung

721712 500 ml

8 | SO<sub>2</sub> ReagenzZur Bestimmung des freien und gesamten SO<sub>2</sub> in Getränken.

Art. Nr. Menge/Packung

430082 100 ml

## 9 | Zuckertest Set

Für 25 Bestimmungen. Einfache Bestimmung des Restzuckeranteiles in gegorenen Getränken.

Art. Nr.

779444

## 10 | Zuckertestkapseln

Zur Ergänzung des Zuckertestsets.

Art. Nr. Menge/Packung

779445 25 Stück

## 11 | Vinometer 0-25 Vol. %

Zur einfachen Bestimmung des Alkoholgehaltes im Wein und vergorenen Maischen.

Art. Nr.

674188

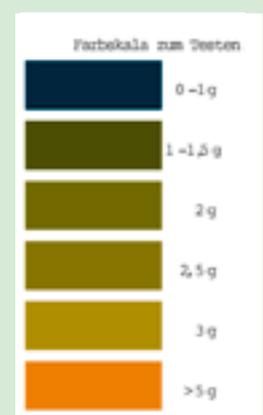
## Die Bestimmung des Zuckergehaltes in vergorenen Getränken mittels Clinitesttabletten.

Durch Zusatz einer Tablette, die als wirksame Substanzen neben Kupfersulfat noch Soda, Zitronensäure und Ätznatron enthält, wird ein chemischer Kochvorgang erzeugt und eine Zuckerbestimmung ähnlich der Fehlingschen Lösung ermöglicht. Der Bestimmungsbereich beträgt bis 5 g/l Restzucker. Die dazwischen liegenden Werte entnehmen Sie bitte der beigefügten Farbtabelle. Rot- und Roséweine müssen vor der Bestimmung mit Aktivkohle entfärbt werden.

## Bestimmung:

1. Man nehme eine trockene Epruvette.
2. Mit einer 1-ml-Vollpipette, 1 ml Wein hinein geben.
3. Eine Clinitesttablette in das Reagenzglas geben und die Reaktion abwarten. Das Reagenzglas darf während des Kochvorganges nicht bewegt werden.
4. Nach 15 Sekunden die Epruvette leicht schütteln und die erzielte Färbung mit der Farbskala vergleichen. Ein danach auftretender Bodensatz sowie Farbveränderungen bleiben unberücksichtigt.
5. Wenn eine orange Färbung auftritt, bedeutet dies, dass der Zuckergehalt über 5 g/l liegt – in diesem Fall muss 1 Teil Wein mit 1, 2, 3... Teilen Wasser gemischt werden (je nach erwartetem Restzuckergehalt). Von dieser Verdünnung wird nun 1 ml für die Bestimmung genommen. Der so bestimmte Restzuckergehalt muss nun nur noch entsprechend dem Verdünnungsfaktor multipliziert werden.

Dieses Verfahren bietet sich vor allem als Schnellmethode zur Bestimmung des Endvergärungsgrades von gegorenen Getränken an und kann keinesfalls eine genaue analytische Bestimmung ersetzen!





## 6 | CO<sub>2</sub>-Lanze (1,5 m)

Flüssiges, tiefkaltes CO<sub>2</sub> wird kontrolliert in ein Gemenge eingebracht. Dabei kommt es zum Energietransfer. Das Gemenge wird gekühlt und umgewälzt.

Art. Nr.

981337

## 7 | SIAD Trockeneis

Pellets, 3 mm, zum Kühlen der Trauben während der Ernte.

Art. Nr.

980573

## FÜR DIE WEINLESE

### 1 | EUROPLAST Lesebox CTR

Unterseite mit 3 Traversen und dadurch für die Entleerung mittels Drehkreuzstapler besonders geeignet. Einfache Stapelmöglichkeit. Absolut glatte Innenwände ermöglichen ein restloses Entleeren und eine leichte Reinigung.

Maße – außen in mm: L 1200, B 1000, H 760; Volumen ca. 610 l

Art. Nr.

747570

### 2 | Leseschere spitz P21

Art. Nr.

765676

### 3 | Leseschere spitz T261

Art. Nr.

429480

### 4 | PREZISO Leseschere

Leseschere aus Edelstahl. Zum Schneiden von Früchten und dünnen Zweigen. Leseschere liegt gut in der Hand. Gehärtete Klinge ermöglicht sehr guten sauberen Schnitt.

Art. Nr.

735795

### 5 | PREZISO Leseschere spitz 18 cm

Zum Schneiden von Früchten und dünnen Zweigen. Ultraleichte Schere mit kompaktem Griff. Optimal für die Weinlese. Gewicht 183 g

Art. Nr.

941037



1



4



5

## FILTRATION

### 1 | PREZISO Tiefenfilterschichten

Preziso Tiefenfilterschichten werden bei der anspruchsvollen Filtration von Flüssigkeiten eingesetzt. Das Produktsortiment stellt eine lückenlose Abstufung in einem Abscheidebereich von 3,5 bis 0,1 µm dar, wodurch eine sehr exakte Anpassung an die jeweilige Anforderung innerhalb dieses Trennbereichs möglich ist.

#### Entkeimende Filtration PS01, PS02 und PS04

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

Art. Nr.	Type	Abmessung	Art. Nr.	Type	Abmessung
949031	PS 01	20 x 20 cm	949030	PS 04	20 X 20 cm
949048	PS 01	30 X 30 cm	949050	PS 04	30 X 30 cm
949065	PS 01	40 X 40 cm	949056	PS 04	32 X 32 cm
949049	PS 02	30 X 30 cm	949067	PS 04	40 X 40 cm
949066	PS 02	40 X 40 cm			



1





## Keimreduzierende Feinfiltration PF08, PF10, PF15, PF20 und PF25

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

PF = Preziso Feinfiltration

Art. Nr.	Type	Abmessung	Art. Nr.	Type	Abmessung
949039	PF 08	20 x 20 cm	949052	PF 15	32 x 32 cm
949040	PF 08	30 x 30 cm	949059	PF 15	40 x 40 cm
949051	PF 08	32 x 32 cm	949034	PF 20	20 x 20 cm
949057	PF 08	40 x 40 cm	949043	PF 20	30 x 30 cm
949032	PF 10	20 x 20 cm	949060	PF 20	40 x 40 cm
949041	PF 10	30 x 30 cm	949035	PF 25	20 x 20 cm
949058	PF 10	40 x 40 cm	949044	PF 25	30 x 30 cm
949033	PF 15	20 x 20 cm	949061	PF 25	40 x 40 cm
949042	PF 15	30 x 30 cm			

## Klärfiltration PG30, PG70 und PG80

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

PG = Preziso Grobfiltration

Art. Nr.	Type	Abmessung	Art. Nr.	Type	Abmessung
949036	PG 30	20 x 20 cm	949046	PG 70	30 x 30 cm
949045	PG 30	30 x 30 cm	949063	PG 70	40 x 40 cm
949053	PG 30	32 x 32 cm	949038	PG 80	20 x 20 cm
949062	PG 30	40 x 40 cm	949047	PG 80	30 x 30 cm
949037	PG 70	20 x 20 cm	949054	PG 80	32 x 32 cm
949064	PG 80	40 x 40 cm			

## 2 | PREZISO Kieselgur

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

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

Art. Nr. Menge/Packung

956355 15 kg

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

Art. Nr. Menge/Packung

956353 15 kg

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

Art. Nr. Menge/Packung

956352 20 kg

## 3 | Fibracel

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

Art. Nr. Menge/Packung

429688 22,7 kg

## 4 | PREZISO Perlite grob

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

Art. Nr. Menge/Packung

946603 20 kg

## PUMPEN

### 1 | PREZISO Impellerpumpe Phönix

**Ausführung:** Edelstahlensatz im Impeller, geräuscharme und schonende Förderung, trocken selbstansaugend, leichte Reinigung. Anschlüsse 5/4" Weingewinde (auch in jeder anderen Dimension lieferbar).

Art. Nr.	Leistung (l/h)	Ausführung	Leistung	U/min	Gewicht
<b>mit 1 Drehzahl mit Bypassregelung</b>					
802991	3.000	380 Volt	0,75 kW	1.400	18 kg
<b>mit 2 Drehzahlen mit Bypassregelung</b>					
818163	1.500/3.000	380 Volt	0,5/0,75 kW	750/1.400	28 kg
697045	3.000/6.000	380 Volt	0,4/0,7 kW	750/1.500	25 kg
697042	6.000/12.000	380 Volt	1,0/1,8 kW	750/1.500	38 kg
<b>mit Frequenzregler</b>					
696097	700–6.000	380 Volt	0,75 kW	200-1.400	34 kg
699253	3.000–12.000	380 Volt	2,2 kW	200-1.400	38 kg



1

### 2 | PREZISO Exzentrerschneckenpumpe SP

Geeignet zum Fördern von Flüssigkeiten mit/ohne Feststoffanteil. 14 verschiedene Modelle, z.B. mit und ohne Bypassregelung, mit ein- oder zweistufigem Motor, mit mechanischem Verstellgetriebe oder mit elektronischer Verstellung.

Art. Nr.	Typ	Leistung (l/h)	Ausführung
692130	SP1	bis 5.600	1,4/1,8 kW
692131	SP2	bis 9.000	1,2/2,0 kW
696096	SP3	bis 20.000	2,7/4,0 kW
auf Anfrage	SP4	bis 40.000	4,7/5,7 kW



2

### 3 | PREZISO Mostflotationspumpe

#### a | Kompaktflotationspumpen mit Kreiselpumpe

Luftanzug (Venturidüse) mit Luftdurchflussmesser, Mischeraufsatz besitzt Schwenkbereich von 360°, wahlweiser Einsatz von Stickstoff möglich.

Typen	Leistung max. l/h	Energiebedarf KW
TKS mini 5.000	5.000	3,0 KW
TKS mini 10.000	10.000	3,7 KW
TKS mini 15.000	15.000	5,5 KW



3a

#### b | Exzentrerschneckenpumpen FLOTATIONSANLAGEN

Durch Demontage des Flotationsaufsatzes kann die Pumpe auch für andere Zwecke eingesetzt werden. Mit der Gaszufuhrarmatur können Sie Luft, Stickstoff, oder beide Gase zusammen dosieren.

Typen	SP	Leistung max. l/h
TYP TKS 6.000	2	9.000
TYP TKS 9.000	3	10.000
TYP TKS 15.000	4	15.000



3b

### 4 | PREZISO Maischepumpe Phönix LM

Mit einem zweistufigen Motor, mit Drehzahlen von 200/400 Umdrehungen/min und Leistungen von 7.000/14.000 kg/h oder elektronisch verstellbar mit einer Leistung von 700 bis 14.000 kg/h.

**Durchmesser Impeller:** 150 mm • **Anschlüsse:** NW 80 Standard, andere Anschlüsse auf Anfrage • **Gewicht:** 45 kg • **Abmessungen:** 250 x 10.500 x 800 mm (B x L x H) • **Einsatzbereiche:** Selbstansaugende, volumetrische Edelstahlpumpe mit niedriger Drehzahl und großvolumigen Impeller mit starken Flügeln ermöglicht einen schonenden Transport von ganzen Trauben und Maische.

Art. Nr.	Typ	Art. Nr.	Typ	Art. Nr.	Typ
9047266	1 Drehzahl	9047267	2 Drehzahlen	9021422	Evario



4

## ECOLAB Anwendungsempfehlung

GERÄTE	REINIGUNGSAUFGABE	PRODUKTE	Dosierung %	
	Körbe, Kleingeräte	P3 vino SOFT	5	
	Erntemaschinen	P3 vino DET P	~ 5	
	Membranpresse	P3 vino MFC / vino SOFT	0,5-2	
	Presse, Rebler	P3 vino DET L + P3 vino OXI	~ 5	
	Tanks	P3 vino DET L oder P3 vino DET P	~ 5	
	Tank Edelstahl/Epoxi/Keramik	P3 vino DET L+ P3 vino OXI	~ 5	
	Tank empf. Beschichtungen, Beton	P3 vino SOFT	5-10	
	Tank Edelstahl/Epoxi/Keramik	P3 vino DET L oder P3 vino DET P	~ 5	
	Tanks außen	P3 vino SOFT + P3 vino OXI	~ 5	
	Tanks (gereinigt)	P3 oxonia active	1	
	Holzfässer	P3 vino SOFT	5-10	
	Vakuum-Filter, Kieselgur, Pumpen	P3 vino DET L + P3 vino OXI	~ 5	
	Filtration, Tangential-Filter, Membranfilter	Desinfektion	P3 oxonia active	1
		Reinigung	P3 vino MFC	0,5-2
Desinfektion		P3 oxonia active	1	
Kleingeräte	Reinigung + Desinfektion	P3 vino SOFT oder STERIL GA	3 / 0,5	
	Füller innen	P3 vino DET L + P3 vino OXI	3	
	Desinfektion	P3 oxonia active	1	
	Verschleißer	Sprühdesinfektion	P3 alcodes	pur
	Transportbänder	Bandschmierung	P3 lubodrive/P3 luboklar DX	0,2
	Flaschenwaschmaschine	Reinigung + Desinfektion	P3 vino CLEAN + (P3 Stabilon Plus)	1,5
Wände; Böden; Gully's	Reinigung + Bleichen	P3 vino SOFT + P3 vino OXI	~ 5	
	Wandschimmelentfernung	Incidin T	1-2	
	Kleingeräte	Tauchdesinfektion	P3 Steril GA	0,5
Hände	Reinigung + Desinfektion	P3 manoclean/P3 manodes	pur	

## KELLEREIREINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTEL

1



### 1| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> Chlor L

Kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf Basis Aktivchlor zur Reinigung, Bleichung und Desinfektion in Tanks und Leitungen in der Weinindustrie. Geeignet für Pressen, Filter, Pumpen sowie CIP-Systeme in Abfüllhallen.

Produktvorteile:

- Hygienische, reinigende und entfärbende Wirkung
- Chlorhaltig
- Aktivchlorhaltige Reinigungsverstärker erlauben, den kompletten Reinigungs- und Entfärbungsprozess in einem Vorgang durchzuführen.
- Durch hohen Komplexbildnergehalt auch in hartem Wasser einsetzbar

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9016917	5 l	973958	11 kg

2



### 2| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> Det L

Hochalkalischer Reiniger und Weinsteinentferner, speziell für Tanks und Leitungen in der Weinindustrie. Geeignet für Pressen, Filter, Pumpen sowie CIP-Systeme in der Abfüllhalle. Das flüssige Produkt wurde entwickelt auf einer Sodabasis zur Lösung von Weinstein. Die Reinigungswirkung wird verstärkt durch Sequestrierungsmittel und Tenside. Anwendung in Verbindung mit P3 vino OXI (reinigungsunterstützende und entfärbende Wirkung) möglich.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9029642	5 l	973970	13 kg

3



### 3| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> Det P

Hochalkalischer pulverförmiger Reiniger und Weinsteinentferner, speziell für Tanks und Leitungen in der Weinindustrie. Geeignet für Pressen, Filter, Pumpen sowie CIP-Systeme in der Abfüllhalle. Die Reinigungswirkung wird durch Komplexbildner und Tenside verstärkt. Der Gehalt an Komplexbildnern erlaubt auch den Einsatz in hartem Wasser. Anwendung in Verbindung mit P3 vino OXI (reinigungsverstärkende und entfärbende Wirkung) möglich.

Art. Nr.	Menge/Packung
973969	11 kg

## 4| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> Oxi

Flüssiger Reinigungsverstärker auf Basis Wasserstoffperoxyd für alkalische Reiniger zum Bleichen von Tanks und Rohrleitungen in der Weinindustrie. Geeignet für Pressen, Filter, Pumpen sowie CIP-Systeme in der Abfüllhalle. Produkt ist rückstandsfrei.

### Eigenschaften:

- Entfärbendes Additiv ohne Chlor
- Nichtschäumendes Oxidationsmittel
- Aktivator für alkalische Reinigungsprodukte (P3 vino DET L, P3 vino DET P) in Einweichverfahren und Sprühverfahren
- Verkürzt die Reinigungszeit
- Geringe Öko-toxikologische Nebenwirkungen
- Stickstoff- und phosphorfrei
- Trägt zur Reduktion von CSB bei

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9020171	5 l	973973	11 kg



4

## 5| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> Soft

P3 vino SOFT eignet sich auch hervorragend zur händischen Flaschenreinigung mit Laugenbädern z.B. in Einweichrädern.

Flüssiger, mildalkalisches Produkt zur Reinigung und Weinsteinentfernung in Holzfässern und Tanks mit sensiblen Oberflächen in der Weinindustrie. Basis ist Kaliumhydroxid, welches durch Komplexbildner und Korrosionsinhibitoren verstärkt wird. Es neutralisiert SO<sub>2</sub> und Schwefelsäure, die sich im Fass ansammeln sowie Essigsäure in fleckigen Fässern. Gemeinsam mit P3 vino OXI (verstärkender und entfärbender Effekt) auf empfindlichen Oberflächen verwendbar.

Anwendung: Abhängig vom Verschmutzungsgrad der Flaschen als 1-3 %ige wässrige Lösung bei 40-60 °C.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
9016922	5 l	973971	11 kg



5



6

## 6| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> Clean

Alkalischer Flaschenreiniger für den Einsatz in Flaschenwaschmaschinen. Anwendung: je nach Wasserhärte 1 bis 1,5 % bei mindestens 50 °C.

Produktvorteile:

- Ab 35-40 °C schaumfrei und daher ideal in Flaschenwaschmaschinen einsetzbar
- Auch zur Reinigung von Tanks und Rohrleitungen einsetzbar
- Gute Weinsteinentfernung

Art. Nr.	Menge/Packung
973972	25 kg



7

## 7| ECOLAB Vino Guard P3-vino<sup>®1</sup> MFC

Flüssiger alkalischer Membranreiniger für die Weinindustrie.

Produktvorteile:

- Stark alkalischer Reiniger auf Basis Kaliumhydroxid.
- Verstärkte Reinigungswirkung durch Emulgatoren und Dispergatoren.
- Der Komplexbildnergehalt erlaubt eine Anwendung bei sämtlichen Wasserhärten.
- Leicht und rückstandsfrei ausspülbar

Art. Nr.	Menge/Packung
9016920	5 kg



MF 10



MF25

9

## SCHAUMREINIGER UND SCHAUMREINIGUNGSMITTEL

### 8| ECOLAB P3 PUMP UP AIR FOAMER

Mobile Schaumkanone mit manueller Druckluftherzeugung.

Art. Nr.
9054302

### 9| ECOLAB P3 MOBYFOAM

Mobile druckluftbetriebene Schaumgeräte in verschiedenen Ausfertigungen.

Typ	Tank	Art.Nr.
MOBYFOAM 10	37 l	9054295
MOBYFOAM 25	90 l	9054301



10

## 10| ECOLAB HP Foam lance Typ LS 12

Spezial Schaumlance für Hochdruckreiniger, 80-200 bar.

Art. Nr.

9054304



11

## 11| ECOLAB P3-topax JUNIOR BLUE N

Flüssiges, alkalisches Reinigungsmittel für die Schaumreinigung in der Lebensmittelindustrie. Ist sehr gut geeignet zur Entfernung von Eiweiß- sowie starken Fettverschmutzungen. Kann schon in 2 %iger Konzentration in schaum erzeugenden Niederdruckpumpen geschäumt werden. Es hinterlässt bei guter Nachspülung keine Rückstände oder Ablagerungen.

Art. Nr. Menge/Packung

9053410 12 kg



12

## 12| ECOLAB P3-topax JUNIOR RED

Flüssiges, saures Reinigungsmittel für die Schaumreinigung in der Lebensmittelindustrie.

- Sehr gute Entfernung säurelöslicher Beläge
- Sehr gute Entfettung
- Wirtschaftlich durch geringe Einsatzkonzentration

Art. Nr. Menge/Packung

9053433 12 kg



13

## 13| ECOLAB topax JUNIOR WHITE

Flüssiges, neutrales Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie.

Art. Nr. Menge/Packung

9053435 10 kg



14

## 14| ECOLAB P3 SPEED CHECK

Oberflächenprüfung auf organische Verschmutzung.

Art. Nr.

9054303

## 15| THONHAUSER TM 70

Sprühdesinfektion für Füllorgane und Korkschloss.

Art. Nr. Menge/Packung

692140 1 Liter Sprühflasche

## 16| THONHAUSER TM BIPUR

Desinfektionsreiniger für die gesamte Kellerei mit Aktivchlor für Pressen, Schläuche, Geräte.

Art. Nr. Menge/Packung Art. Nr. Menge/Packung

730817 6 kg 789028 35 kg Kanister

## 17| THONHAUSER TM NEUTRALISATOR

Neutralisationsmittel, zur Nachbehandlung nach der Weinsteinentfernung, Anwendung 0,5-1 %.

Art. Nr. Menge/Packung

692136 5 kg

## 18| THONHAUSER TM SOLFOSTERIL

Flaschensterilmittel auf Bisulfit-Basis, Anwendung: 10 % kalt.

Art. Nr. Menge/Packung

917648 23 kg



15

## 19| THONHAUSER TM ERGOPUR

Aktivchlorfreier Desinfektionsreiniger für die Weinkellerei.

Art. Nr. Menge/Packung Art. Nr. Menge/Packung

759956 6 kg 778375 35 kg

## 20| THONHAUSER TM BISTERIL

Kaltsterilmittel ohne Schwefel, zur Flaschensterilisation 2,5 % kalt oder in Kombination mit TM Tartarex als chlorfreier Pressenreiniger einsetzbar, je 2-10 %.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
692138	5 kg	730090	30 kg

## 21| THONHAUSER TM TARTAREX

Flüssiger Weinsteinferner, Anwendung 4-8 % im Sprühverfahren, 2-4 % im Weichverfahren oder in Kombination mit TM Bisteril als chlorfreier Pressenreiniger einsetzbar, je 2-10 %.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
730818	6 kg	864195	30 kg

## 22| THONHAUSER TM TARTARIN

Weinsteinentferner pulverförmig. Anwendung 2-4 % im Sprühverfahren, 1-2 % im Weichverfahren.

Art. Nr.	Menge/Packung	Art. Nr.	Menge/Packung
716713	5 kg	716714	12 kg

## 23| THONHAUSER TM VITRO GOLF

Flascheneinweichmittel mit Desinfektion. Anwendung: 1 %, 40-50 °C.

Art. Nr.	Menge/Packung
698543	6 kg

## 24| THONHAUSER TM Sprühset Edelstahl

Chemikalienbeständiges Sprühset zum aufsprühen der Reinigungsmittel. Ideal für die Anwendung der chlorfreien Reinigerkombination TM TARTAREX & TM BISTERIL.

Anwendung:

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

Art. Nr.	Art. Nr.
9075614	9050091

Sprühset Edelstahl      nur Sprühcontainer



19



20



21



24



## Anwendungsempfehlung

Pressen, Rebler, Lesegeschirr, Pumpen, Leitungen, Sortierbänder, Schläuche, etc.

	PRODUKT	ANWENDUNG	KONZENTRATION	TEMPERATUR	ZEIT	NACHSPÜLUNG
GRUNDBEINREINIGUNG	<b>TM BIPUR</b> flüssiger, chlorhaltiger Desinfektionsreiniger	reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang: Oberflächen einsprühen, Leitungen und Geräte vollfüllen und einwirken lassen, gründlich nachspülen, mit <b>TM BISTERIL</b> wird Chlor entsorgt.	5-10 %	10-60 °C	20 min.	mit Hochdruckgerät, gründlich
	<b>TM TARTAREX</b> und <b>TM BISTERIL</b> 2 Komponenten, chlorfrei	alkalische Reinigung mit Aktivsauerstoff verstärkt, frei von Aktivchlor, je 10 l Warmwasser (max. 60 °C) 0,5 bis 1 l <b>TM TARTAREX</b> dann 0,5 bis 1 l <b>TM BISTERIL</b> zugeben, Oberflächen einsprühen, Leitungen und Geräte vollfüllen und einwirken lassen, gründlich nachspülen. <b>Nicht die Konzentrate mischen, Sprühgeräte müssen mit Überdruckventil ausgestattet sein.</b>	je 5-10 %	max. 60 °C	20 min.	mit Hochdruckgerät, gründlich
TÄGLICHE REINIGUNG	<b>TM BIPUR</b> flüssiger, chlorhaltiger Desinfektionsreiniger	reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang: Oberflächen einsprühen, Leitungen und Geräte vollfüllen und einwirken lassen, gründlich nachspülen, mit <b>TM BISTERIL</b> wird Chlor entsorgt.	2-5 %	10-70 °C	10 min.	gründlich mit Frischwasser
	<b>TM TARTAREX</b> und <b>TM BISTERIL</b> 2 Komponenten, chlorfrei	alkalische Reinigung mit Aktivsauerstoff verstärkt, frei von Aktivchlor, je 10 l Warmwasser (max. 60 °C) 0,5 bis 1 l <b>TM TARTAREX</b> dann 0,5 bis 1 l <b>TM BISTERIL</b> zugeben, Oberflächen einsprühen, Leitungen und Geräte vollfüllen und einwirken lassen, gründlich nachspülen. <b>Nicht die Konzentrate mischen, Sprühgeräte müssen mit Überdruckventil ausgestattet sein.</b>	je 2 %	max. 60 °C	10 min.	gründlich mit Frischwasser

## Die Lagerhaus Wein & Obstbau Center freuen sich auf Ihren Besuch!

### Wein & Obstbau Center Ehrenhausen

8461 Ehrenhausen  
Gammlitzerstraße 100  
Tel.: 03453/2505  
Fax: 03453/2505-20  
hirschmugl@gleinstaaetten.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Franz Hirschmugl

### Wein & Obstbau Center Guntramsdorf

2353 Guntramsdorf  
Klingerstraße 3  
Tel.: 02236/53784  
Fax: 02236/53784-40  
weinbau@wienerbecken.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Ing. Christian Schabl  
Mobil: 0676/319 56 13

### Wein & Obstbau Center Haugsdorf

2054 Haugsdorf  
Bahnstraße 17  
Tel.: 02944/2220-70  
Fax: 02944/2220-85  
aschreiber@hollabrunn.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Andreas Schreiber

### Wein & Obstbau Center Krems

3500 Krems  
An der Schütt 40  
Tel.: 02732/829 67  
Fax: 02732/829 67-31  
wbc\_krems@absdorf.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Markus Kaufmann  
Mobil: 0664/526 39 70

### Wein & Obstbau Center Langenlois

3550 Langenlois  
Gewerbestraße 8-12  
Tel.: 02734/8060  
Fax: 02734/8060-60  
wbc\_langenlois@absdorf.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Martin Haindl  
Mobil: 0664/627 57 36

### Wein & Obstbau Center Poysdorf

2170 Poysdorf  
Bahnstraße 6  
Tel.: 02552/2312  
Fax: 02552/2312-37  
weinbau@poysdorf.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Ing. Leopold Schulz, DW 36  
Mobil: 0664/441 31 98

### Wein & Obstbau Center Wolkersdorf

2120 Wolkersdorf  
Bahnstraße 85  
Tel.: 02245/83770  
Fax: 02245/83771  
weinbaucenter@korneuburg.rlh.at  
Ansprechpartner:  
Christian Wimmer  
Mobil: 0676/579 89 03

### Weinzentrum Gols

7122 Gols  
Am Berg  
Tel.: 02173/2786  
Fax: 02173/2786-11  
kellereigols@frk.rlh.at

### WBS Bruck/Leitha

2460 Bruck/Leitha  
Feldgasse 4-6  
Tel.: 02162/210  
Fax: 02162/210-44  
weinschop@rlg.rlh.at

### WBS Deutschlandsberg

8530 Deutschlandsberg  
Frauentalerstraße 105  
Tel.: 03462/7171  
Fax: 03462/7171-230  
franz.maier@lagerhaus.grazland.at  
stefan.hofer@lagerhaus.grazland.at

### WBS Deutsch Schützen

Weinbauabteilung  
7474 Deutsch Schützen  
Raiffeisenplatz 2  
Tel.: 03365/2288  
Fax: 03365/20047  
fil\_dschuetzen@sued.rlh.at

### RLH Eisenstadt

Weinbauabteilung  
7000 Eisenstadt  
Bahnhofplatz 4  
Tel.: 02682/62544  
Fax: 02682/62544-14  
wschwarz@mattersburg.rlh.at

### WBS Fehring

8350 Fehring  
Brunn 152  
Tel.: 03155/2230  
Fax: 03155/2230-60  
markt.fehring@agraronion.rlh.at

### WBS Feldbach

8330 Feldbach  
Lugitschstraße 11  
Tel.: 03152/5330-57  
Fax: 03152/5330-11  
weinbau@agraronion.rlh.at

### WBS Großwilfersdorf

Lagerhaus Thermenland eGen  
8263 Großwilfersdorf 240  
Tel.: 03385/7801-16  
Fax: 03385/7801-30  
hg@thermenland.rlh.at

### WBS Hartberg

8230 Hartberg  
Ferdinand-Leihs-Straße 38  
Tel.: 03332/607-225  
Fax: 03332/607-5225  
kellerei@wechselgau.at

### WBS Markt Hartmannsdorf

8311 Markt Hartmannsdorf  
Hauptstraße 374  
Tel.: 03114/2267  
Fax: 03114/2267-15  
Mobil: 0664/25 32 826  
obstbau@landring.at

### WBS Herzogenburg

3130 Herzogenburg  
Lagerhausgasse 8  
Tel.: 02782/83303-31  
Fax: 02782/83303-39  
weinbau@stpoelten.rlh.at  
Ansprechpartner: Karl Gritsch  
Mobil: 0664/62 74 777

### WBS Horitschon

Weinbauabteilung  
7312 Horitschon  
Hauptstraße 59  
Tel.: 02610/42272-31  
Fax: 02610/42272-17  
jkovacs@horitschon.rlh.at

### WBS Jörgen

8355 Tieschen  
Jörgen 23  
Tel.: 03475/2372-18  
Fax: 03475/2372-60  
weinbau.joergen@agraronion.rlh.at

### WBS Kottlingbrunn

2542 Kottlingbrunn  
August-Resch-Straße 4  
Tel.: 02252/76171-16  
Fax: 02252/76171-31  
weinbau\_kott@wienerbecken.rlh.at

### WBS Neunkirchen

2620 Neunkirchen  
Lokalbahnstraße 13  
Tel.: 02635/63311  
Fax: 02635/63311-33  
mostshop@rlg.rlh.at

### WBS Pulkau

3741 Pulkau  
Bahnstraße 21  
Tel.: 02946/2250  
Fax: 02946/2250-12  
rlh\_pulkau@weifersfeld.rlh.at

### WBS Retz

2070 Retz  
Dr. Gregor-Korner-Gasse 5  
Tel.: 02942/2377  
Fax: 02942/2377-10  
rlh\_retz@weifersfeld.rlh.at

### WBS Röschitz

3743 Röschitz  
Pulkauer-Straße 1  
Tel.: 02984/2705  
Fax: 02984/4269  
rlh\_oeschitz@hollabrunn.rlh.at

### WBS Schlossberg

8463 Leutschach  
Schlossberg 203  
Tel.: 03454/6767  
Fax: 03454/6767-20  
grill@gleinstaaetten.rlh.at

### WBS Stainz

8510 Stainz  
Langenwiesenbachgasse 9  
Tel.: 03463/2701  
Fax: 03463/2701-680  
simon.schwab@lagerhaus.grazland.at

### WBS Zistersdorf

2225 Zistersdorf  
Bahnstraße 1-3  
Tel.: 02532/2203  
Fax: 02532/2203-44  
weinbau\_zistersdorf@poysdorf.rlh.at

### Raiffeisenbank Rust Weinbau

7071 Rust  
Am Seekanal 11  
Weinbautagerhalle  
Tel.: 02685/206  
Fax: 02685/206  
rlh.rust@aon.at

