

2019

Preis/prix  
CHF 5.50



Schliessmann



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**



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

IHR ERFOLG MIT UNSEREN QUALITÄTSPRODUKTEN

NOS PRODUITS DE QUALITÉ = VOTRE SUCCÈS

# Baldinger 107

seit 1951 2019

IHR ERFOLG MIT UNSEREN QUALITÄTSPRODUKTEN

NOS PRODUITS DE QUALITÉ = VOTRE SUCCÈS



- ✓ Kompetente Beratung
- ✓ Grosses Lager
- ✓ Schnelle Lieferung
- ✓ *un bon conseil*
- ✓ *un grand stockage*
- ✓ *livraison livraison*

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

[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

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  
Barriques  
Brennereiseite

Seite 39



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

page 39

Analysegeräte  
Reagenzien  
Laborbedarf  
Messgeräte  
Volumetrie

Seite 60



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

page 60

Reinigungsmittel  
Zubehör  
Fachbücher

Seite 72



*produits de nettoyage  
accessoires  
livres techniques*

page 72

Info  
Vertragsgrundlagen  
Öffnungszeiten

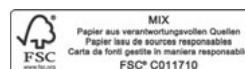
Seite 84



*informations  
conditions de vente  
heures d'ouverture*

page 84

printed in  
**switzerland**



PERFORMANCE  
**myclimate**  
neutral  
Drucksache

No. 01-19-574700 – www.myclimate.org  
© myclimate – The Climate Protection Partnership



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

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,f)  
Verkauf / Buchhaltung



Jrene Friedli (d,f)  
Verkauf / vente



Claudia Kistler (d)  
Buchhaltung



# LALLEMAND

## LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

# ZOOM 2019:

### GLUTASTAR: inaktivierte Hefe reich an GLUTATHION

GLUTASTAR™ ist eine neue natürliche, spezifisch inaktivierte Hefe mit **garantiertem GLUTATHION-Gehalt**. Glutathion hilft, Roséweine und Weissweine vor **Oxidation zu schützen** und der **Verbrauch von SO<sub>2</sub> kann verringert werden**. Glutastar™ wird bereits in einem sehr frühen Stadium der Weinbereitung den Trauben oder dem Most zugegeben, noch vor der Gärung. Der Zusatz von GLUTASTAR™ trägt nicht nur dazu bei, die **aromatische Intensität** und Beständigkeit durch die Freisetzung eines hohen Anteils an stabilisierenden Peptiden zu erhöhen, sondern auch die **Mundgefühlwahrnehmung** («mouthfeel») und die Weindichte.

**Weissweine, Rosé  
weniger SO<sub>2</sub>**

➔ Seite p. 26



### GLUTASTAR: levure inactivée riche en GLUTATHION réduit

GLUTASTAR™ est une nouvelle levure naturelle, spécifiquement inactivée avec une teneur garantie en GLUTATHION. Le glutathion aide à protéger les vins rosés et les vins blancs de l'oxydation et l'utilisation de SO<sub>2</sub> peut être réduite. Glutastar(TM) offre au vin une protection efficace contre le brunissement et l'oxydation des arômes, une meilleure expression aromatique, une fraîcheur et une plus longue durée de conservation des thiols et esters.

**vins blancs & rosés  
SO<sub>2</sub> réduit**

➔ page p. 26

### Für Rotwein mit sauberen und ausgewogenen Profilen.

Lalvin Persy™ unterstreicht die sortenspezifischen Aromen der Rebsorten. Aufgrund ihrer einzigartigen Eigenschaften, wie z.B. der praktisch Nullproduktion von SO<sub>2</sub> und negativen Schwefelverbindungen, wird Lalvin Persy™ für die Vergärung von Syrah, Gamay, Cornalin oder Pinot Noir empfohlen. Diese Hefe verstärkt den fruchtigen Charakter der Sorte, die Frische und den aromatischen Nachgeschmack. Die mit Lalvin Persy™ vinifizierten Sortenweine haben am Gaumen sehr gute sensorische Profile mit runden und geschmeidigen Tanninen.

**Syrah  
Pinot noir  
Gamay, Cornalin**

➔ Seite p. 21



### Pour des vins rouges aux profils nets et équilibrés.

Lalvin Persy™ permet de révéler les arômes variétaux propres aux cépages. Grâce à ses propriétés uniques, comme une production quasi-nulle de SO<sub>2</sub> et de composés soufrés négatifs, Lalvin Persy™ est préconisée pour vinifier de la Syrah, du Pinot noir, du Gamay ou du Cornalin. Cette levure renforce le caractère fruité variétal, la fraîcheur et la persistance aromatique. Les vins de cépages vinifiés avec Lalvin Persy™ présentent de très bons profils sensoriels en bouche avec des tanins ronds et souples.

**Syrah  
Pinot noir  
Gamay, Cornalin**

➔ page p. 21

# Reinzuchthefen

# Les levures actuelles

**LALLEMAND**

**LALLEMAND OENOLOGY**

Reinzuchthefen sind heute fast ausnahmslos *Saccharomyces-cerevisiae*- bzw. *-bayanus*-Stämme, die aus der natürlichen Hefeflora aus Mosten isoliert wurden. Sie zeichnen sich durch folgende grundsätzliche Qualitätskriterien aus:

- rasche Angärung
- gute Alkoholtoleranz
- geringe Bildung von SO<sub>2</sub>-bindenden Gärungsnebenprodukten wie Pyruvat, Acetaldehyd und Ketoglutarsäure
- geringe Bildung von SO<sub>2</sub> und H<sub>2</sub>S
- Temperaturtoleranz über ein weites Spektrum
- geringe Bildung von flüchtiger Säure
- geringe Schaumbildung

Einige Reinzuchthefen besitzen spezielle Qualitätskriterien wie z. B.:

- extreme Gärkraft und sehr hohe Alkoholtoleranz
- Angärung bei sehr niedrigen Temperaturen
- Freisetzung von sortenspezifischen Aromastoffen, die in der Traube vorkommen
- erhöhte Glycerinbildung
- agglomerierende Hefen: sehr gute Absetzeigenschaften
- teilweiser Abbau von Äpfelsäure
- Bildung von Estern, die sich bei bestimmten Weintypen positiv auf die Qualität auswirken
- farbschonende Vergärung bei Rotweinen

LALLEMAND-Trocken-Reinzuchthefen für die Weinbereitung sind eine wichtige Basis zur Erzeugung von Spitzenqualitäten aller Sorten und Qualitätsstufen durch:

- gezielte Forschungsarbeiten mit führenden Institutionen und Fachlabors
- Stammpflege in modernsten Laboratorien
- Produktion durch hochtechnisierte Verfahren
- Qualitätssicherung



**Lieferform**

Packungen (Vakuumbutel) zu 500 g (1 kg); luftdicht verschlossen; Karton zu 20 Packungen = 10 kg

**Haltbarkeit:**

Originalverpackung verschlossen, kühl gelagert (+4 bis +7 °C): 2 Jahre über Mindesthaltbarkeitsdatum.

**Preise:**

Preise CHF je Packung. Für Mengen über 10 kg verlangen Sie bitte Ihr Spezialangebot.

Les levures actuelles sont pratiquement sans exception de souches *Saccharomyces-cerevisiae*, respectivement *-bayanus* et furent isolées de la flore naturelle des moûts. Elles se singularisent par les avantages suivants:

- courte latence
- bonne tolérance alcoogène
- faible production de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et de sous-produits de fermentation tels que pyruvate, acétaldéhyde et acide acétylglutamique
- grande tolérance aux températures
- faible production d'acidité volatile
- faible formation d'écume

Quelques levures sèches possèdent des critères de qualité spéciaux tels que:

- forte capacité de fermentation et pouvoir alcoogène élevé
- excellent départ en fermentation à très basse température
- note aromatique plus intense
- augmentation de la production de glycérine
- propriétés de sédimentation spécialement bonnes (les levures agglomérantes)
- dégradation partielle de l'acide malique
- formation d'esters influençant positivement la qualité de certains vins
- fermentation protégeant la couleur des vins rouges

Les levures sèches LALLEMAND sont une base importante pour la vinification de haute qualité de tous les cépages. La qualité LALLEMAND résulte des points suivants:

- travaux de recherche entrepris par des institutions de grand renom
- culture de souches dans les laboratoires les plus modernes
- utilisation de procédés de haute technicité
- assurance qualité

**Forme de livraison:**

en paquet (sachet sous vide) de 500 g (1 kg); fermeture hermétique; carton à 20 paquets sous vide = 10 kg

**Conservation:**

en boîte originale dans le réfrigérateur (+4 à +7 °C) deux ans au delà de la DLUO indiquée sur le paquet

**Prix:**

prix CHF par paquet. Demandez nos conditions spéciales pour quantités dépassant 10 kg.

**Mehr Information.**

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY



Wir geben Ihnen nützliche Zusatzinformationen für die optimale Gärführung: für jede Hefe ist im Titel wie nebenstehend der zu erwartende Gärablauf charakterisiert. Wie bisher sind die Hefen zusätzlich beschrieben bezüglich des angestrebten Weintyps.

*Nous vous donnons des informations complémentaires pour une gestion optimale de la fermentation: chaque levain est caractérisé ci-contre selon le processus de fermentation. Comme par le passé, les levains sont décrits selon le genre de vin désiré*

Nährstoffbedarf - besoins en nutriment (1 - 6)			
N	gering - faible		
N	mittel - moyen		
N	hoch - fort		
N			
N	optimale Gär-Temperatur - Température optimale de fermentation		
T	Kaltgär-Hefe - levain pour fermentation à basse température		
T	mittlerer Temperaturbereich - zone moyenne de température		
T	höhere Temperatur - température plus élevée		
T	Gärgeschwindigkeit - Vitesse de fermentation		
T	V	langsam - lente	
T	V	mittel - moyenne	
T	V	schnell - grande	
T	V	Alkoholtoleranz - tolér. alc.	
T	V	A	gering - faible
T	V	A	mittel - moyenne
T	V	A	hoch - haute
T	V	A	

69.117

LALVIN-W15

Nährst.: 4    Temp.: 4    Tempo: 4    Alk.Tol.: 6  
Nutrim.:    temp.:    vitesse:    tol.alc:





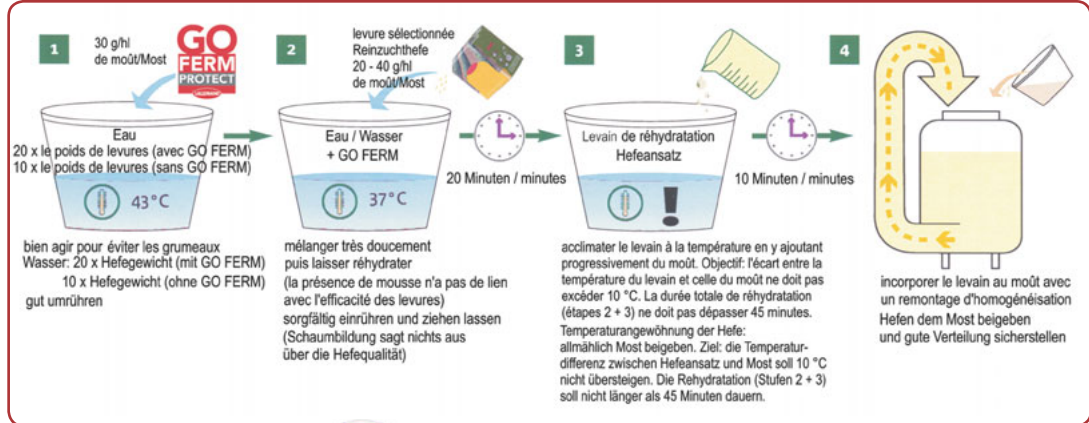
## Korrekte Rehydratisierung der beiden Wädenswiler Reinzuchthefen – jedes Lebewesen braucht Wasser

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:Glucose Verhältnis. Die Hefe reagiert mit einem verlangsamteten 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



- 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, Aufführen der Hefe durch Rückpumpen des Weines durch das Türchen
- Reskue dazugeben im letzten Drittel der Gärung
- Zu diesem späten Zeitpunkt nur noch organischen Stickstoff zugeben (Fermaid O)
- 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)
- Ajouter Reskue dans le dernier tiers de la fermentation alcoolique
- Un ajout de nutriments pour levures edoit se faire seulement sous forme organique (Fermaie O)
- 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 Uvaferm 43 restart anstellen; Dosage: 40-60 g/hl; Rehydratation der Hefe in Wasser 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**  
LALLEMAND OENOLOGY



- Soutirage et élimination des lies
- Préparer un nouveau levain avec Uvaferm 43 restart. Dosage: 40 à 60 g/hl; réhydratation de la levure dans l'eau 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.







Die meisten Lallemand-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](http://www.bio-suisse.ch/de/richtlinienweisungen.php)

- Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten 2019:
  - 10 Alkoholika und Essig
  - 10.2 Wein und Schaumwein



La plupart des produits Lallemand 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](http://www.bio-suisse.ch/fr/cahierdeschargesetrglements.php)

- Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon 2019:
  - 10 Boissons alcoolisées et vinaigre
  - 10.2 Vins et vins mousseux

	Hefen Levures
69.101.50	Lallemand IONYS p. 14
69.104.50	Uvaferm PM p. 17
69.107	LALVIN 71B p. 18
69.109	LALVIN CY3079 p. 15
69.110	LALVIN RA17 p. 18
69.111.50	LALVIN Gaïa p. 21
69.114	LALVIN ICV D254 p. 19
69.115	LALVIN R2 p. 15
69.117	LALVIN W15 p. 18
69.119	LALVIN RC212 p. 19
69.121	LALVIN BM 4x4 p. 19
69.122	LALVIN-QA23 p. 13
69.124	LALVIN ICV D21p. 18
69.126	LALVIN ICV D47 p. 14
69.127	LALVIN ICV D80 p. 19
69.128.50	ICV Opale 2.0 p. 16
69.129	Cross Evolution™ p. 14
69.130	Rhône 4600 p. 14
69.134	LALVIN Clos p. 20
69.137	LALVIN ICV GRE p. 14
69.141	Flavia™ p. 22
69.144	LALVIN ICV OKAY p. 21
69.145	VELLUTO EVOLUTION (p. 20)
69.101.90	LALVIN LAKTIA p. 22

	Hefen Levures
69.174.50	Uvaferm VRB p. 18
69.146	Biodiva™ p. 22
69.147	LALVIN Sensy p. 16
69.152	Uvaferm CEG p. 15
69.161	Simi White p. 13
69.162	Uvaferm BDX p. 19
69.163.50	Uvaferm 43 Restart p. 23
69.173	Uvaferm eXence™ p. 16
69.174	Uvaferm HPS p. 20
69.175	Uvaferm GHM® p. 13
69.147.50	Lalvin Persy p. 21
69.105.50	Lalvin MSB p. 13

	Bakterien Bactéries
69.204	LALVIN 31 p. 30
69.207	LALVIN VP41 p. 30
69.208	Enoferm Beta p. 31
69.209	PN4 p. 31
69.211	VP41 1-STEP® p. 32
69.214	PN4 1-STEP® p. 32
69.215	ML Prime™ (p. 32)
69.216	malotabs™ p. 31
69.217	Lalvin SILKA p. 29
69.218.01	Lalvin SILKA 1-STEP® p. 29

	Heferindenprodukte Ecorces de levure
69.185	Opti RED® p. 26
69.190	OptiMUM WHITE® p. 25
69.190.31	Glutastar p. 26
69.196	OPTI MALO blanc p. 33
69.197	ML Red Boost p. 33
69.439	Reskue™ p. 27
69.540	Redules® p. 47
69.541	Noblesse® p. 47
69.549	Opti-Lees® p. 47
69.557	Pure Lees™ Longevity p. 47

	Enzyme Enzymes
69.301	Lallzyme™ HC p. 36
69.317	Lallzyme™ EX-V p. 37
69.318	Cuvée Blanc p. 35
69.319	Lallzyme™ C-MAX p. 36
69.320	Cuvée Rouge p. 37



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ A LA PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES

Les produits à usage œnologique, listés ci-dessous, commercialisés en Suisse sous la marque Lallemand sont conformes aux exigences du Cahier des charges de Bio Suisse concernant les pratiques et les traitements œnologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur viticole.

En l'état actuel de nos connaissances, nous certifions par la présente que les produits mentionnés ci-dessous (page2):

- 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 Lalferm BIO est une levure produite selon un procédé industriel biologique.

Blagnac, 12 Juillet, 2019

Lauriane PLESSIS  
Product Managers Support  
LALLEMAND OENOLOGY

## Konformitätserklärung für die Produktion von biologischen Weinen

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

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

Lalferm\* BIO ist im aktuellen Sortiment die einzige Aktivhefe aus biologisch zertifiziertem Herstellungsverfahren.

Blagnac, 27. Juli 2018

Blagnac, 12 Juli, 2019

Lauriane PLESSIS  
Product Managers Support  
LALLEMAND OENOLOGY

LALLEMAND SAS  
19, rue des Brigatiers  
93 P. 59  
91702 BLAGNAC CEDEX - FRANCE  
Tel. 05 62 74 55 55 - Fax 05 62 74 55 02

Lallemand SAS • BP 59 • 91702 Blagnac Cedex - France • Tel. + 33(0)5 62 74 55 55 • Fax



## LALLEMAND OENOLOGY

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALLA PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO

I prodotti enologici elencati di seguito, commercializzati in Svizzera con il marchio Lallemand, sono conformi alle specifiche di Bio Suisse, relative alle pratiche e ai trattamenti enologici autorizzati nei prodotti biologici del settore vitivinicolo.

Sulla base delle conoscenze attuali, si certifica che i prodotti indicati a pagina 2:  
- Non provengono da organismi geneticamente modificati (dichiarazione disponibile su richiesta).  
- Non sono prodotti industrialmente da Lallemand da materie prime biologiche.  
- Possono quindi essere utilizzati come tali per la produzione di vini biologici.

A titolo informativo, nella nostra gamma di lieviti, solo Lalferm BIO è il risultato di un processo di produzione industriale biologico.

Blagnac, 12 luglio 2019

Lauriane PLESSIS  
Product Managers Support  
LALLEMAND OENOLOGY  
91702 BLAGNAC CEDEX - FRANCE  
Tel. 05 62 74 55 55 - Fax 05 62 74 55 02

Wir helfen Ihnen, den richtigen Hefestamm zu wählen!

Nous vous aidons à faire le bon choix de levures!

Hefe-Präferenz der Traubensorten



Couples cépages - levures

<b>Chasselas (Gutedel)</b>	<b>blumig - floral</b> Lalvin W15 p. 18 Cross Evolution p. 14 ICV D47 p. 14 ICV Okay p. 21 Rhône 4600 p. 14 Lalvin Sensy p. 16	<b>Steinobst - fruits à noyaux</b> Lalvin QA23 p. 13 ICV D47 p. 14 ICV Okay p. 21 Lalvin R2 p. 15 Lalvin 71-B p. 18	<b>Zitrusfrüchte - agrumes</b> Lalvin QA23 p. 13 Uvaferm GHM p. 13 Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D21 p. 18	<b>Mineralisch - minéralité</b> Lalvin W15 p. 18 Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14	<b>Mouthfeel - vol. en bouche</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin CY3079 p. 15 Lalvin D254 p. 19
<b>Müller-Thurgau (RieslingxSylvaner)</b>	<b>blumig - floral</b> Lalvin W15 p. 18 Cross Evolution p. 14 ICV D47 p. 14 ICV Okay p. 21 Lalvin Sensy p. 16	<b>Zitrusfrüchte - agrumes</b> Lalvin QA23 p. 13 Uvaferm GHM p. 13 Lalvin ICV Okay p. 21	<b>Tropenfrüchte - fruits tropicaux</b> Simi White p. 13 Cross Evolution p. 14 Lalvin R2 p. 15	<b>LALLEMAND</b> LALLEMAND OENOLOGY	
<b>Chardonnay</b>	<b>weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche</b> Lalvin QA23 p. 13 Simi White p. 13 Lalvin CY3079 p. 15 Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin Sensy p. 16	<b>Steinobst - fruits à noyaux</b> Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin ICV Okay p. 21	<b>Zitrusfrüchte - agrumes</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14	<b>Trockenfrüchte - fruits secs</b> Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin CY3079 p. 15 Lalvin D254 p. 19	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin CY3079 p. 15 Lalvin D254 p. 19 Uvaferm HPS p. 20
<b>Johannisberg (Sylvaner)</b>	<b>weisse Blumen - fleurs blanches</b> Lalvin W15 p. 18 Uvaferm GHM p. 13 Uvaferm HPS p. 20 Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin ICV Okay p. 21	<b>Zitrusfrüchte - agrumes</b> Lalvin QA23 p. 13 Simi White p. 13 Lalvin Opale p. 16 Lalvin 71-B p. 18	<b>Mineralisch - minéralité</b> Lalvin W15 p. 18 Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Rhône 4600 p. 14 Uvaferm HPS p. 20	
<b>Pinot gris (Malvoisie)</b>	<b>blumig - floral</b> Uvaferm HPS p. 20 Cross Evolution p. 14 Rhône 4600 p. 14 Lalvin ICV Okay p. 21 Lalvin Sensy p. 16	<b>Steinobst - fruits à noyaux</b> Lalvin QA23 p. 13 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin ICV Okay p. 21 Lalvin R2 p. 15	<b>Tropenfrüchte - fruits tropicaux</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Rhône 4600 p. 14	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Rhône 4600 p. 14 Uvaferm HPS p. 20	
<b>Petite Arvine</b>	<b>blumig - floral</b> Lalvin W15 p. 18 Uvaferm GHM p. 13 Cross Evolution p. 14 Rhône 4600 p. 14 Lalvin Sensy p. 16	<b>Honig/Trockenfrüchte miel e fruits secs</b> Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin CY3079 p. 15 Lalvin D254 p. 19	<b>Zitrusfrüchte - agrumes</b> Lalvin QA23 p. 13 Uvaferm GHM p. 13 Cross Evolution p. 14 Flavia Level <sup>2</sup> p. 22 Exence p. 16 Lalvin MSB p. 17	<b>Mineralisch - minéralité</b> Lalvin ICV D21 p. 18 Exence p. 16	
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>Zitrusfrüchte - agrumes</b> Lalvin QA23 p. 13 Flavia p. 22 Exence p. 16	<b>Tropen/Passionsfrüchte fruits tropic./de passion</b> Lalvin ICV D47 p. 14 Uvaferm GHM p. 13	<b>Buchsbaum - buis</b> Simi White p. 13 EC-1118 p. 17	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin MSB p. 17	
<b>Pinot blanc</b>	<b>blumig - floral</b> Uvaferm GHM p. 13 Uvaferm HPS p. 20 Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV Okay p. 21 Rhône 4600 p. 14	<b>weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche</b> Lalvin QA23 p. 13 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin R2 p. 15 Lalvin Sensy p. 16	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b> Cross Evolution p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Rhône 4600 p. 14 Uvaferm HPS p. 20		
<b>Savagnin blanc (Heida / Traminer)</b>	<b>blumig - floral</b> Cross Evolution p. 14 Rhône 4600 p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin Sensy p. 16	<b>weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche</b> Cross Evolution p. 14 Rhône 4600 p. 14 Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin Sensy p. 16	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b> Lalvin W15 p. 18 EC-1118 p. 17	<b>LALLEMAND</b> LALLEMAND OENOLOGY	
<b>Muscat blanc</b>	<b>blumig - floral</b> Rhône 4600 p. 14 Lalvin Opale p. 16 Lalvin ICV Okay p. 21 Lalvin Sensy p. 16	<b>weissfleischige Früchte - fruits à chair blanche</b> Uvaferm GHM p. 13 Rhône 4600 p. 14 Lalvin Sensy p. 16			





<b>Pinot Noir</b> (Blauburgunder, Clevner) 	<b>rote Früchte - fruits rouges</b>	<b>gekochte Früchte, Konfitüre - fruits cuits, confiture</b>	<b>Gewürz - épices</b>	<b>Farbstabilität - stabilité de la couleur</b>		
	Lalvin W15 p. 18 Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin ICV Okay p. 21 Lalvin RA17 p. 18	Lalvin RC 212 p. 19 BM 4x4 p. 19 Velluto EVOLUTION p. 20	Lalvin RC 212 p. 19 Lalvin D254 p. 19 Lalvin ICV Okay p. 21	Lalvin W15 p. 18 Lalvin RC 212 p. 19 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19		
<b>Gamay</b> 	<b>frische Früchte - fruits frais</b>	<b>Reife Früchte - fruits mûrs</b>	<b>Gewürz - épices</b>	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b>		
	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin 71-B p. 18	Lalvin ICV D21 p. 18 BM 4x4 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin ICV Okay p. 21 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19	Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Velluto EVOLUTION p. 20 Lalvin Persy p. 21		
<b>Merlot</b> 	<b>rote Früchte - fruits rouges</b>	<b>Schwarze, gekochte Früchte - fruits noirs, cuits</b>	<b>Gewürz - épices</b>	<b>Mouthfeel, Tannine - volume en bouche, qualité des tanins</b>	<b>Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir</b>	
	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin ICV Okay p. 21 Uvaferm BDX p. 19 Ionys p. 14	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Uvaferm BDX p. 19 Velluto BMV58 p. 20 VRB p. 18	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 Lalvin ICV Okay p. 21 BM 4x4 p. 19	Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Velluto EVOLUTION p. 20		Lalvin Clos p. 20 Lalvin ICV Okay p. 21
	<b>Frische und mehr Säure - fraîcheur / acidité</b>					
Laktia (Level?) p. 22						
<b>Gamaret</b> 	<b>rote/schwarze Früchte - fruits rouges et noirs</b>	<b>Gewürz, Volumen - épices, complexité</b>	<b>Tanninqualität - qualité des tanins</b>	<b>Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir</b>		
	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin ICV Okay p. 21 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19	Lalvin Clos p. 20 Lalvin ICV Okay p. 21		
<b>Garanoir</b> 	<b>frische Früchte - fruits frais</b>	<b>Reife Früchte - fruits mûrs</b>	<b>Farbstabilität - stabilité de la couleur</b>	<b>Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir</b>		
	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin 71-B p. 18	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin ICV Okay p. 21 BM 4x4 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin D254 BM 4x4 p. 19	Lalvin Clos p. 20		
<b>Syrah</b> 	<b>fruchtig violett - floral (violette)</b>	<b>Gewürz - épices</b>	<b>Frucht - fruits</b>	<b>Tanninqualität - qualité des tanins</b>	<b>Mineralisch, Terroir minéralité - respect Terroir</b>	
	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin ICV D80 p. 19	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19	Lalvin ICV D21 p. 18 Lalvin 71-B p. 18 Uvaferm HPS p. 20	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19		Lalvin Clos p. 20 Uvaferm HPS p. 20
<b>Humagne rouge</b> 	<b>Körper - complexité</b>	<b>Dämpfung grüne Note - gommage notes herbacées</b>	<b>Tanninqualität - qualité des tanins</b>			
	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin D254 p. 19	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19			
<b>Cornalin (Landroter)</b> 	<b>schwarze Früchte (Kirschen) - fruits noirs (cerises)</b>	<b>Gewürz - épices</b>	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b>	<b>Mineralisch, Terroir minéralité/respect Terroir</b>		
	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin RC 212 p. 19 Uvaferm BDX p. 19 Uvaferm HPS p. 20	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Uvaferm HPS p. 20 Lalvin Persy p. 21	Lalvin Clos p. 20		
<b>Diolinoir</b> 	<b>rote Früchte - fruits rouges</b>	<b>Gewürz - épices</b>	<b>Röstaroma notes torrifiées</b>	<b>Mouthfeel - volume en bouche</b>		
	Lalvin ICV D21 p. 18 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	BM 4x4 p. 19 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D47 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Uvaferm HPS p. 20		
<b>Cabernet franc</b> 	<b>rote Früchte, Beeren - fruits rouges, baies</b>	<b>gekochte Früchte, Konfitüre - fruits cuits, confiture</b>	<b>Mouthfeel - Tanninqualität volume en bouche et qualité des tanins</b>			
	Lalvin ICV D21 p. 18 Uvaferm BDX p. 19	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin ICV D80 p. 19 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19	Lalvin ICV D47 p. 14 Lalvin D254 p. 19 BM 4x4 p. 19 Uvaferm HPS p. 20 Velluto EVOLUTION p. 20			



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.

# Spezielle Anwendungen

# Applications spéciales

## Ich möchte...

## Je souhaite...

### ... mit möglichst wenig SO<sub>2</sub> auskommen

### ... utiliser le moins possible de SO<sub>2</sub>

**Gaïa schützt das Traubengut nach der Lese.** Unter anderm wird die Vermehrung von *Kloeckera apiculata* unterdrückt. Die ideale Alternative zu SO<sub>2</sub>, um das Traubengut während der Mazeration zu schützen.

**Bactiless** hilft Ihnen, während der Gärung die Milchsäurebakterien und die Essigsäurebakterien zu unterdrücken. Auf der Basis von *Aspergillus niger*.

# low SO<sub>2</sub>



69.222 p. 33



69.111.50 p. 21

**Gaïa, l'outil majeur de limitation des sulfitages préfermentaires.** Gaïa protège votre vendange: la multiplication de levures indésirables comme *Kloeckera apiculata* est réduite. Idéal pour une bonne protection pendant une macération à basse température ou sur une durée importante.

**Bactiless** vous aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. A base de *aspergillus niger*. Bactiless est sans impact sur la population levurienne.

### ... einen Pinot Noir mit pH 4 vinifizieren

### ... faire un pinot noir à pH 4

#### So gelingt ein Pinot Noir auch mit pH 4:

Sequenzielle Inokulation von Laktia & *saccharomyces cerevisiae* oder IONYS, und gleichzeitig den BSA machen mit ML Prime. Unsere Oenologen beraten Sie gerne!

Wichtig: wir empfehlen Ihnen, für eine erste Anwendung von Laktia nur einen kleinen Batch damit zu beimpfen. Unsere Oenologen beraten Sie gerne.



69.101.90 p. 22



69.215 p. 32



69.101.50 p. 14

#### Comment réussir un pinot noir à pH 4:

Faire une inoculation séquentielle avec Laktia & *saccharomyces cerevisiae* ou IONYS et utiliser en même temps les bactéries malolactiques ML Prime. Nos oenologues vous conseillent volontiers.

(Il est vivement conseillé pour une première utilisation de réserver Laktia à une petite cuve, et garder la possibilité d'assembler ensuite. Veuillez nous contacter pour toute question.)

### ... mehr Aroma (Thiol)

### ... plus d'arômes (thiols)

#### Stimula Sauvignon Blanc

100 % Autolysat aus Hefezellen. Reich an **Sterolen, Vitaminen und Mineralstoffen, um den Metabolismus der Hefe zu optimieren.**

Es ist wichtig, Stimula Sauvignon Blanc bereits zu Beginn der Gärung beizugeben.

Dank der Mineralstoffe werden die **Thiolvorstufen leichter von der Hefe aufgenommen.**



69.182 p. 24

#### Stimula Sauvignon Blanc

100 % autolysat de cellules levuriennes. Riche en stérols, de vitamines et de minéraux connus pour optimiser le métabolisme aromatique de la levure. Il est important de faire l'ajout de Stimula Sauvignon Blanc tout au début de la fermentation. Grâce aux minéraux les **précurseurs de thiols sont mieux absorbés** par la levure.

### ... neue Wege mit Non-Saccharomyces gehen

### ... utiliser des non-saccharomyces

#### Unsere Non-Saccharomyces Produkte:

Flavia Level<sup>2</sup> mehr **Komplexität im Weisswein**

Biodiva Level<sup>2</sup> Mehr **Komplexität im Rot- und Weisswein**

Laktia Level<sup>2</sup> **eine natürliche Methode der Azidifikation**

Gaïa **Natürliches mikrobielles Risikomanagement & Unterdrückung der indigenen Population.**

Wichtig: wir empfehlen Ihnen, für eine erste Anwendung von Laktia nur einen kleinen Batch damit zu beimpfen. Unsere Oenologen beraten Sie gerne.

69.141 p. 22



69.111.50 p. 21

#### Nos produits non-saccharomyces:

Flavia Level<sup>2</sup>: **complexité** pour le vin blanc

Biodiva Level<sup>2</sup>: **complexité** pour le blanc & rouge

Laktia Level<sup>2</sup> **pour acidifier naturellement**

Gaïa: **limiter les sulfitages préfermentaires & contrôler la flore indigène**

Il est vivement conseillé pour une première utilisation de réserver Laktia à une petite cuve, et garder la possibilité d'assembler ensuite. Veuillez nous contacter pour toute question.)



69.101.90 p. 22

## Beratung Deutschschweiz & Liechtenstein



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

## Conseils techniques Romandie Consulente per la Svizzera Italiana



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



# Weissweinbereitung

# pour les vins blancs



... für aromatische, fruchtige Weine

... pour vins aromatiques et fruités

## 69.122 LALVIN-QA23

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

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  $\beta$ -Glucosidase-Aktivität hervorgehoben. QA23 hat einen geringen Nährstoffbedarf und kann Moste mit niedrigerem Trubgehalt bei **tiefen Temperaturen** (ab 10 °C) vergären. Saccharomyces cerevisiae

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.122	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80
LALLEMAND OENOLOGY	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00 p.P.

Elle favorise les arômes des **cépages terpéniques** grâce à son activité  $\beta$ -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). **Production H<sub>2</sub>S : faible**. Favorise FML. Levure de longévité. Elle révèle le potentiel aromatique variétal, en respectant le terroir. Référence internationale pour le Sauvignon Blanc.

**Baldinger - Tipp:** Müller-Thurgau Sauvignon blanc



## 69.161 Uvaferm Simi White

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

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

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.161	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.25
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.00 /P
LALLEMAND OENOLOGY	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.60/p

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

**Baldinger - Tipp:** Bouquet



## 69.175 Uvaferm GHM®

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

Für harmonische Weissweine mit **guter Frucharomatik** und **sortentypischen Aromen** wie **Riesling** und **Sauvignon blanc**. Für Weinausbau mit **längerem Hefekontakt** geeignet. **Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und H<sub>2</sub>S**. Saccharomyces cerevisiae, Selektion: FA Geisenheim und Lallemand.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.175	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	42.30
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	36.80/p
LALLEMAND OENOLOGY	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	32.20/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 CoFerm Protect en rehydratation et un programme de nutrition azoté adéquat (Fermid O/ E blanc). **Une des levures les moins productrice de SO<sub>2</sub> de toute la gamme Lallemand**. Favorise la FML. Intéressante sur **Chasselas, Johannisberg, Riesling**. Particulièrement bien adapté pour les vins blancs destinés au vieillissement prolongé sur les lies (faible production de H<sub>2</sub>S).

**Baldinger - Tipp:** sehr geringe H<sub>2</sub>S Produktion  
très faible production de H<sub>2</sub>S

## 69.105.50 Lalvin MSB

**NEU**

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

Für die Expression von Thiolen, insbesondere Sauvignon Blanc, Petite Arvine, etc. Lalvin MSB™ bringt Sauvignon Blanc Weine mit starken tropischen Noten, würziger Grapefruit, würzig mit Zitronenmarkaromen und schönem Fruchtgewicht hervor. Der Sortencharakter wird von Lalvin MSB™ durch eine hervorragende fruchtige Thiolproduktion begleitet. Nährstoffbedarf: mittel, Gärtemperatur: > 14 °C, Geschwindigkeit der Vergärung: mittel, Alkoholtoleranz: 14.5 Vol %, Produktion von H<sub>2</sub>S & SO<sub>2</sub>: niedrig

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.105.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
LALLEMAND OENOLOGY	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p

Pour l'expression des thiols, en particulier Sauvignon blanc, Petite Arvine, etc. Lalvin MSB™ permet d'obtenir des Sauvignon Blanc avec des notes tropicales intenses, de pamplemousse, épicées, et citronnées et renforce le fruité. Le caractère variétal de Lalvin MSB™ est accompagné par une excellente production de thiols fruités. Besoins nutritionnels : moyens  
Température de fermentation : > 14 °C  
Vitesse de fermentation : moyenne  
Tolérance à l'alcool : 14,5 % en volume  
Production de H<sub>2</sub>S & SO<sub>2</sub> : faible

**Baldinger - Tipp:** Sauvignon blanc, THIOLS  
Petite Arvine, Chenin blanc, Rosé



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.*





**69.126 Lalvin ICV D47**

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

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.

Art. No.	Dosierung: 15-30 g / hl	Preis/prix CHF
69.126	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p



Une sélection de l'ICV 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 élever sur lies. Levure de longévité. Très favorable à la FML, excellente en co-inoculation. Besoins en azote: faibles (Groupe 2).



**69.130 Lalvin Rhône 4600**

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

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

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.130	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	33.80
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	29.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	25.70/p



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 H<sub>2</sub>S : faible. Production SO<sub>2</sub> : faible. Production de polysaccharides : importante. **Augmentation de la note fruitée des vins avec des notes d'abricot et d'ananas.**



**Baldinger - Tipp: Chasselas, Rosé, Riesling & Viognier**

**69.137 Lalvin ICV GRE**

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

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. Am besten mit GO FERM Protect rehydrieren.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.137	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	33.80
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	29.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	25.70/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 améliore la stabilité de la couleur.** Il est fortement conseillé de réhydrater ICV GRE avec GO FERM Protect (sensible au manque d'O<sub>2</sub>)



**69.129 Lallemand Cross Evolution™**

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

Diese Hefe ist durch natürliche Kreuzung von bewährten Saccharomyces cerevisiae Weinhefen entstanden (University of Stellenbosch und Lallemand 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 Alkoholgradation. Dosage: 25 - 40 g/hl.

Art. No.	Dosierung: 25-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.129	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p



Cette levure est issue d'un croisement naturel à partir de levures de vin Saccharomyces cerevisiae (University of Stellenbosch und Lallemand 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 SO<sub>2</sub>**.



**Baldinger - Tipp: Chardonnay, Chasselas, rosés**

**69.101.50 IONYS WF™**

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

Für Rotweinbereitung und Moste aus **vollreifen Trauben**. Mit der Reinzuchtheefe 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. Innovative Selektion Lallemand/INRA.

**Rotwein mit hohem pH, natürliche Ansäuerung  
 rouge de pH élevé, acidification naturelle**

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.101.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	66.10
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	57.50/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	50.30/p



Sélection innovante réalisée en collaboration avec INRA. Iony 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 **raisins à forte maturité** et fermentés avec cette levure sont **très équilibrés** et présentent plus de fraîcheur. Particulièrement recommandé pour tous les vins blanc ou rouge de pH élevés, d'acidité faible et de degré potentiel trop haut.



L'ajout de Goferm Protect Evolution est recommandé, selon en azote élevé.

**Baldinger - Tipp: Fruchttige Weine - vins fruités  
 verringerte Alkoholausbeute**



**69.109 Lalvin Bourgoblanc CY3079** Nährst.: **4** Temp.: **4** Geschw.: **4** Alk.Tol.: **5**  
 Nutrim.: Temp.: vitesse: tol.alc:

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 Aromenfülle und Weichheit, sie sind charakterisiert durch Aromen nach weissen Blüten, Mandel, Honig, Ananas.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.109	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/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. Go Ferm Protect recommandé. très favorable à FML (Co-inoculation possible). Sensible à la carence en O2



**Baldinger - Tipp: Chardonnay barrique**

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

Der Hefestamm geniesst vor allem bei Erzeugern von feifruchtigen, 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, selektioniert von Forschungsanstalt Geisenheim, Stamm "Epernay - Champagne".

**Baldinger - Tipp: Chasselas**

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



Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.152	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	39.00
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	33.90/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	29.70/p

**... für Süssweine**



**... pour les vins surmaturés**

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

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. R2 wurde vom Südaustralier Brian Croser im Gebiet Sauternes (Bordeaux) isoliert. Saccharomyces cerevisiae (var.bayanus).

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.115	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.20
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.60/p

**Révélation de Thiols**

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. Saccharomyces cerevisiae (var.bayanus), sélection de Sauternes.

**Baldinger - Tipp: Gewürztraminer, Müller Thurgau**



**... die Universelle**



**... une levure universelle**

**69.102.50 1895C** Nährst.: **1** Temp.: **2** Geschw.: **2** Alk.Tol.: **3**  
 Nutrim.: temp.: vitesse: tol.alc:

Die Hefe 1895C wurde in einem Züri Rauschling aus dem Jahr 1895 entdeckt. Professor Dr. Jürg Gafner konnte anno 2008 den über 113 Jährigen Hefestamm selektionieren und so vermehren, dass er als Trockenreinzucht-hefe angeboten werden kann. Die Hefe erfreut sich grosser Beliebtheit und zeichnet Weine und Fruchtdestillate, die mit ihr vergoren wurden, durch sortentypische Aromatik aus und liegen deshalb bei Prämierungen im vorderen Bereich.

**Dosierung**  
 Weissweingärung: 10 - 20 g/hl, 15 - 20°C  
 Rotweingärung: 10 - 20 g/hl, 20 - 32°C  
 Gärstockung: 20 - 50 g/hl, 22°C  
 Hohe Alkoholtoleranz > 15% vol. Auch für Schaumwein geeignet.

**Universal / universel**

Selektioniert am Zürisee  
 Sélectionné au lac de Zurich

La levure 'allround' du lac de Zurich! La levure 1895C a été découvert dans une bouteille de Zurich Rauschling de l'année 1895. Professeur Dr. Jürg Gafner et son team ont réussi à sélectionner et à cultiver cette souche qui a plus que 110 ans en 2008. Cette levure est très appréciée pour avoir des vins avec des arômes typiques du cépage ainsi que pour les distillations. Plein de destillat fermentés avec cette souche ont déjà été primés.

**Dosage**  
 pour les vins blancs: 10 - 20 g / hl, 15-20 °C  
 pour les vins blancs: 10 - 20 g / hl, 20-32 °C  
 arrêt de fermentation: 20 - 50 g / hl, 22 °C  
 Cette levure se distingue par une tolérance en alcool > 15 % vol et elle peut être utilisé pour les vins pétillants.



**Baldinger - Tipp:**

**sortentypische Aromatik bei Wein & Destillat - arômes typiques pour vins & eaux-de-vie**

Art. No.	Dosierung: 10 - 50 g / hl	Preis/prix CHF
69.102.50	0.5 kg = 1 Packung / paquet	89.95
69.102.51	0.125 kg = 1 Packung / paquet	28.95



## 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 H<sub>2</sub>S, von SO<sub>2</sub> und von Acetaldehyd. Diese Eigenschaften unterstützen die zuverlässige und reintonige Ausprägung von Sortenaromen. Bildet auch bei schwierigen Gärungsbedingungen kein oder sehr wenig H<sub>2</sub>S. Dieser Vorteil ermöglicht die positive Ausprägung der Sortenaromen von Weissweinen. Die niedrige Bildung von Acetaldehyd ermöglicht die Stabilisierung der Weine mit wenig SO<sub>2</sub>.

LALLEMAND

**Keine SO<sub>2</sub>-Produktion - gegen Reduktion**  
**Pas de production de SO<sub>2</sub> - contre la réduction**

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.147	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	48.90
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	42.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	37.20/p

Levure optimisée par des croisements naturels, du type *Saccharomyces cerevisiae* pour des vins blancs et rosé de caractère variétal. Formation très réduite de H<sub>2</sub>S, de SO<sub>2</sub> ainsi que d'acétaldehyde. Ces caractéristiques permettent l'expression variétale intense, sans masques d'odeurs soufrées. Formation faible de H<sub>2</sub>S, même sous des conditions difficiles de fermentation. La production réduite d'acétaldehyde permet l'utilisation modeste de SO<sub>2</sub> lors de la stabilisation des vins.



**Baldinger - Tipp:**

**Weisswein & Rosé, sortentypische Aromen, 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 & H<sub>2</sub>S.

**Keine SO<sub>2</sub>-Produktion - gegen Reduktion**  
**Pas de production de SO<sub>2</sub> - contre la réduction**

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.128.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	46.30
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	40.30/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	35.30/p

**Baldinger - Tipp:**

LALLEMAND

YSEO

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

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 OPALÉ® 2.0 ne produit pas de SO<sub>2</sub> et ne génère que des niveaux faibles d'acétaldehyde, et très faibles d'H<sub>2</sub>S.** 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 mouts fortement clarifiés, ou des mouts issus de stabulation à froid sur bourbes, phase de latence courte et vitesse de fermentation modérée



## 69.173 Uvaferm eXence™

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

*Saccharomyces cerevisiae* Selektion Lallemand 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 SO<sub>2</sub> und flüchtiger Säure.** Ergibt volle, aromatische Weine.

**Aroma / Arômes ++**

*Saccharomyces cerevisiae.* Sélectionnée en collaboration avec l'université de Stellenbosch). Pour révéler les arômes variétaux de vos vins blancs et rosés. Propriétés micro-biologiques 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 SO<sub>2</sub>** / besoin en azote faible / excellentes capacités fermentaires / forte intensité aromatique / **bien adaptée pour les raisins à potentiel élevé en thiols variétaux.**

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.173	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p

**Baldinger - Tipp:** Sauvignon, Petite Arvine



in Rümikon: 30 m<sup>2</sup> Kühlraum  
für Hefen und Bakterien

Chambre froide de 30 m<sup>2</sup>  
pour les bactéries et levures







... für **Versektung**

... **prise de mousse**

### 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 Fruchtestern** ergänzt. Der Stamm ist klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae* (var.bayanus).

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.104	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.30
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.10/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.70/p



L'EC1118 est très utilisée pour la **prise de mousse**. Bonnes propriétés fermentaires même à **basse température** ( $\geq 13^{\circ}\text{C}$ ; 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 & Rosé  
prise de mousse & rosé**

### 69.104.50 UVAFERM PM

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

#### Hefe speziell für die Versektung

Die Sektheife PM wurde in der Chmapagne speziell für die Flaschengärung «Méthode traditionnelle» und Tankgärung selektioniert. Sie wird bevorzugt zur Herstellung von fruchtigen Sekten mit ausgeprägten Sortenaroma. Die Hefe bietet sich bereits zur Vergärung des Grundweins an. Rascher Gärbeginn, kurze Angärphase, Starkes Durchsetzungsvermögen, Optimale Gärtemperatur 14 - 30°C, Alkoholtoleranz bis 14%vol., Gute Toleranz gegenüber Alginate von Rüttelhilfen, Sehr geringe Bildung SO<sub>2</sub>-bindender Stoffe. Weitere Informationen siehe Datenblatt.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.104	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.30
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.10/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.70/p



Une levure spéciale pour la prise de mousse. La levure PM a été sélectionnée en Champagne, pour la fermentation en bouteille 'méthode traditionnelle' et la fermentation en cuve. Elle mène à des vins mousseux fruités avec des arômes typiques. Prise rapide de la fermentation, bonne aptitude à s'imposer, température optimale pour la fermentation: 14 - 30 °C, Tolérance en alcool jusqu'à 14 % Vol. Bonne tolérance vis-à-vis de l'alginate des produits d'aide remuage, Production très faible de produits combinant le SO<sub>2</sub>.



**Baldinger - Tipp:**

**Versektung - prise de mousse**

### 69.642 CompactLees: einfacheres Rütteln

Erbslöh Compactlees dient als Rüttelhilfe für die traditionelle Flaschengärung. Durch die Zugabe erreichen Sie ein deutlich schnelleres Abrütteln des Trubdepots. Ein verkleben der Hefe z.B. Sektheife PM Art.-Nr. 69.104.50 an der Glaswand wird ausgeschlossen und es können mehrere Rüttelschritte am Tag durchgeführt werden. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte das Datenblatt.

Art. No.	50 - 70 ml / hl	Preis/prix CHF
69.422.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	43.50kg
Dosage: 5 - 50 ml/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		



**ERBSLÖH**

### CompactLees: faciliter le remuage

Erbslöh Compactlees vous facilite le remuage pour la méthode traditionnelle. L'ajout vous permet d'accélérer considérablement le remuage du dépôt de levure. Le produit évite que la levure colle au bord du verre. Il est possible de faire plusieurs remuages par jour. Pour plus d'informations veuillez consulter la fiche technique svp. Ce produit est conseillé si vous travaillez selon la méthode champenoise, par exemple avec la levure PM (no. d'article 69.104.50)



# Rotweinbereitung

# pour les vins rouges



... für fruchtbetonte, harmonische Weine

... pour les vins fruités et harmonieux

## 69.117 LALVIN W15

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

Selektioniert 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  $\geq 25^{\circ}\text{C}$ .

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

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

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.117.10	125 g = 1 Packung/ paquet	17.00
69.117	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	39.00
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	33.90/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/ carton	29.70/p

**Baldinger - Tipp:**

**Glycerin & Bernsteinsäure  
Glycérine & acide succinique**



## 69.124 LALVIN ICV D21

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

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 Weinhaefen verleiht ICV D21 dem Wein Polysaccharide und belässt mehr Säure. Besonders geeignet für komplexe und vollmundige Weine, namentlich für Weissweine.

**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 ( $32^{\circ}\text{C}$ ). Favorise FML. Hyper productive de mannoprotéines. Sensible au manque d' $\text{O}_2$  vers 1070 de densité.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.124	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.20
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.60/p

**Baldinger - Tipp:**

**Syrah, cépages blancs productifs;  
Pinot noir (température de fermentation élevée)**



## 69.110 LALVIN Bourgorouge RA17

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

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.

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.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.110	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.20
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.60/p

**Baldinger - Tipp: Pinot noir**



## 69.174.50 Uvaferm VRB

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

Moderne Hefe, welche speziell für lange haltbare Rotweine selektioniert wurde. Ideal für Merlot, Garanoir, Gamaret, bei welchen Aromen von reifen Früchten, Konfiture und Noten von Haselnuss gesucht sind. Die Hefe verfügt über eine gute Alkoholresistenz (16 % Vol), und gärt optimalerweise bei  $15-30^{\circ}\text{C}$ . Produziert wenig  $\text{SO}_2$

Levure connue pour sa cinétique fermentaire lente, particulièrement bien adaptée aux vins rouges de garde, obtenus par des longues macérations. Elle confère rondeur et complexité aromatique. Spécialement recommandée sur merlot, garanoir, gamaret. Elle développe des arômes de fruits mûrs, confiturés, et parfois des notes de noisettes. Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16 Vol %. Production de glycérine élevée. Faible production de  $\text{SO}_2$

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.174.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.70/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p

**Baldinger - Tipp: Merlot**



## 69.107 LALVIN 71B

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

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  $25^{\circ}\text{C}$  zum Teil (bis 35%) verstoffwechselt wird.

**Baldinger - Tipp:** 71B est connue pour son caractère amylique intense. Référence Gamay pour les vins fruités et à cycle court, et primeurs. Forte production en esters amylique (acétate d'isoamyne). **Adoucité** 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' $\text{O}_2$ . **Go Ferm protect conseillé (page 27)**

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.107	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p







**69.119 LALVIN RC 212**

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

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

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.119	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	40.20
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	35.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	30.60/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.: 4 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc.: 5

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 Tanninvolument beiträgt und reife Frucht, Rauch und Süssholz- bzw. Lakritz-Abgang hervorbringt.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.127	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00

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.



**69.114 LALVIN ICV D254**

Nährst.: 3 Temp.: 4 Geschw.: 4 Alk.Tol.: 5  
Nutrim.: 3 temp.: 4 vitesse: 4 tol.alc.: 5

ICV-D254 wurde auf Syrah im Rhône-tal 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 Fruchtaromatik. Weiche Tannine und ein würziger Abgang sind charakteristisch. Bei Hefetagungen wurde die D254 für ihre gute Aromatik bei Pinot Noir gelobt. Die Verwendung von Fermaid wird sehr empfohlen.

**Polysaccharides++**

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'enlèvement 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 fortement conseillés. Levure de longévité.



**69.121 LALVIN Brunello BM 4x4**

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

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 Mazerationsdauer. 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.

**Polysaccharides++**

Isolée en Toscane, dans la zone du « Brunello de 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.: 4 temp.: 4 vitesse: 5 tol.alc.: 5

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.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.162	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/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**



## ... innovative, neue Hefen für Rotweine



## ... les nouveautés & innovations

69.134 LALVIN CLOS

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

**respect terroir**



Saccharomyces cerevisiae, selektiert im Gebiet Priorat von der oenologischen Fakultät Tarragona. Für **kräftige Rotweine, zur Unterstützung mineralischer Noten**. Gärt 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.



Dernière levure sélectionnée par Lallemand 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  $13^{\circ}\text{C}$  (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 konform

Art. No.	Dosierung: 25-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.134	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	47.80
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	41.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	36.40/p

**Baldinger - Tipp:** Syrah, Cornalin, Pinots hauts de gamme, terroir

69.174 Uvaferm HPS

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

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

LALLEMAND

**Polysaccharides++**

Art.No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.174	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	33.80
	5.0 kg = 10 Pkg / paquets	29.40/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	25.70/p

**Baldinger - Tipp:** Pinot noir, Merlot, Cabernets



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<sup>®</sup> 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). Tolérance à l'alcool jusqu'à 16%, Plage de température de fermentation optimale:  $18 - 30^{\circ}\text{C}$ , Impact positif pour la fermentation malolactique et l'élevage sur lies



conforme BIO SUISSE konform

69.145 Velluto EVOLUTION (BMV58™)

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

Saccharomyces Bayanus (neu: ex-uvarum), Selektion in Valencia durch IATA et Schenk, Spanien. Ergibt runde, **aromatische Rotweine mit ausgewogener Struktur** (starke Glycerinproduktion). Erträgt tiefe Gärtemperatur  $> 12^{\circ}\text{C}$ . **Geringe SO2-Produktion**. Killerfaktor. Begünstigt BSA.

**Glycerol**

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.145	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	43.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	37.80/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	33.00/p

LALLEMAND

**Baldinger - Tipp:** Pinot Noir, Syrah



Saccharomyces Bayanus (nouveau: ex-uvarum) sélectionné 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:  $> 12^{\circ}\text{C}$  / résistance à l'alcool: jusqu'à 14,5% vol. / **faible production de SO2** / bonne compatibilité de fermentation malolactique / facteur Killer.



conforme BIO SUISSE konform



## 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 SO<sub>2</sub> und von Acetaldehyd. Mit LALVIN ICV OKAY® werden mehr frische Aromen gebildet. Auch bei Stressbedingungen werden SO<sub>2</sub> und H<sub>2</sub>S vermieden. Weitere Vorteile: sehr gärstark, geringer Stickstoffbedarf, begünstigt BSA. Gleichermassen geeignet für frische, aromatische Weiss-, Rosé- und Rotweine.

**tiefe SO<sub>2</sub>-Produktion /  
faible production de SO<sub>2</sub>**



ICV OKAY : la plus faible productrice de SO<sub>2</sub> du catalogue Lallemand! **Production quasi nulle de SO<sub>2</sub>**, de composés soufrés négatifs et une très faible production d'éthanal, Lalvin ICV OKAY permet une meilleure gestion du SO<sub>2</sub> 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 balcool: jusqu'à 16% vol. / température: de 12 à 30 °C / faible besoin en azote.

Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.144	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	48.90
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	42.50/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	37.20/p

**Keine SO<sub>2</sub>-Produktion - gegen Reduktion  
Pas de production de SO<sub>2</sub> - contre la réduction**

## 69.147.50 Persy



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

Lalvin Persy™ unterstreicht die **sortenspezifischen Aromen der Rebsorten**. Aufgrund ihrer einzigartigen Eigenschaften, wie z.B. der praktisch Nullproduktion von SO<sub>2</sub> und negativen Schwefelverbindungen, wird Lalvin Persy™ für die Vergärung von Syrah, Tempranillo oder Pinot Noir empfohlen. Diese Hefe verstärkt den fruchtigen Charakter der Sorte, die Frische und den aromatischen Nachgeschmack. Die mit Lalvin Persy™ vinifizierten Sortenweine haben am Gaumen sehr gute sensorische Profile mit runden und geschmeidigen Tanninen.

**Keine SO<sub>2</sub>-Produktion - gegen Reduktion  
Pas de production de SO<sub>2</sub> - contre la réduction**

**Baldinger - Tipp:  
Syrah, Gamay, Cornalin, Pinot noir**

Lalvin Persy™ **permet de révéler les arômes variétaux propres aux cépages**. Grâce à ses propriétés uniques, comme une production quasi-nulle de SO<sub>2</sub> et de composés soufrés négatifs, Lalvin Persy™ est préconisée pour vinifier de la Syrah, du Tempranillo ou du Pinot noir. Cette levure renforce le caractère fruité variétal, la fraîcheur et la persistance aromatique. Les vins de cépages vinifiés avec Lalvin Persy™ présentent de très bons profils sensoriels en bouche avec des tanins ronds et souples. bonne compatibilité de fermentation malolactique / facteur Killer.



Art. No.	Dosierung: 20-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.147.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	48.90
<b>LALLEMAND</b>	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	42.60/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	37.20/p

## 69.111.50 Gaïa™ (Non-Saccharomyces)

**Natürliches mikrobielles Risikomanagement vor der Gärung ohne SO<sub>2</sub>!**

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 Mazerationsdauer.

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
- SO<sub>2</sub>-Resistenz : 50 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>.
- 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**

**Kaltmazeration, weniger SO<sub>2</sub> brauchen  
Macération à froid / utiliser moins de SO<sub>2</sub>**

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Art. No.	Dosierung: 7 - 20 g / hl	Preis/prix CHF
69.111.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	82.00/1

## Gaïa™ (Non-Saccharomyces)

**Contrôle des flores microbiennes sans SO<sub>2</sub>!**

Protection naturelle de la vendange lors des étapes préfermentaires.

Depuis la récolte et jusqu'à la cuve ou au pressoir, les microorganismes responsables des déviations acétiques (comme Kloeckera apiculata) peuvent connaître une multiplication effrénée. Les risques s'amplifient dès lors qu'on réalise des macérations préfermentaires, notamment en cas de températures pas assez basses (> 10 °C) ou sur des durées importantes. L'Institut Français de la Vigne et du Vin a sélectionnée Gaïa™, une levure Metschnikowia fructicola sans pouvoir fermentaire pour lutter contre cette flore néfaste. Elle permet ainsi d'occuper la niche écologique en limitant les déviations et le

risque de départ en

fermentation alcoolique trop précoce. C'est tout naturellement que Gaïa™ se révèle un outil majeur de limitation des sulfites préfermentaires, soit en utilisation à l'encuvage, soit employée à des stades plus précoces (benne à vendanger). Elle facilite aussi l'implantation des levures S. cerevisiae sélectionnées et inoculées ensuite pour conduire la fermentation.

- Facteur Killer : K2 actif.
  - Résistance à l'alcool : très faible / résistance au SO<sub>2</sub> : 50 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
  - Résistance aux pH bas : au moins jusqu'à pH 3.0.
  - Température optimale pour utilisation en macération : 8 à 16 °C (si préfermentaire à froid, 8 à 12 °C).
  - Pouvoir fermentaire : très faible
  - Dosage: 7 à 20 g/hl. , Utilisation selon mode d'emploi
- ⇒ **Nécessite l'utilisation séquentielle d'une levure Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour la réalisation de la fermentation alcoolique.**



## Level<sup>2</sup>: von den guten Eigenschaften von nicht-Saccharomyces Hefen profitieren!

## Level<sup>2</sup>: profitez des qualités des levures non-saccharomyces!

Das Gärverfahren Level<sup>2</sup> wird mit zwei Hefen durchgeführt, die sich optimal ergänzen: mit einer unkonventionellen **Non-Saccharomyces Hefe** sowie einer **Saccharomyces cerevisiae**. Durch die sequenzielle Inokulation wird die **aromatische Komplexität stark gesteigert**. Der Level<sup>2</sup>-Hefestamm hat kaum Gärwirkung, trägt aber entscheidend zur **Aromenvielfalt** und **Zusammensetzung des Mostes** bei. Wir haben einige Kombinationen von Hefestämmen für Sie zusammen gestellt:



## Non-Saccharomyces

La fermentation Level<sup>2</sup> se fait avec deux souches de levures, en inoculation séquentielle. L'innovation est de **combiner une levure non-saccharomyces avec une levure saccharomyces** et profiter des avantages des deux. La souche non-saccharomyces ne montre quasiment pas de capacité fermentaire, mais contribue beaucoup à la **complexité d'arômes** ou la **composition du moût**. Voici quelques proposition comment combiner les levures d'une manière optimale:

### 69.141 Flavia™ Level<sup>2</sup> Metschnikowia pulcherrima 25 g / hl

**Level 1:** Metschnikowia pulcherrima  
Flavia Level<sup>2</sup> fördert die **Komplexität der besonderen Aromen**, welche oft in Spontangärungen gefunden werden.



**Level 2:** Saccharomyces cerevisiae  
Als Kombination geeignet ist zum Beispiel der Stamm LALVIN-QA23 (S. 13). Wir empfehlen QA-23 besonders wegen des geringen N2 Bedarfs, einer sicheren Vergärung und positiven Synergien für den Weinstil (**Thiole, Terpene**). Sorten: **Petite Arvine, Sauvignon Blanc**, aber auch andere Weissweine.

☛ Bitte die beiden Hefen separat bestellen. Es braucht je 25 g / hl

Art. No.	Flavia™ Level <sup>2</sup>	25 g / hl	Preis/prix CHF
69.141	0.5 kg = 1 Packung/ paquet		82.00
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton		63.90/p

**Level1:** Metschnikowia pulcherrima.

Flavia Level<sup>2</sup> ne fermente pratiquement pas mais libère des métabolites, **précurseurs aromatiques** etc. et produit une importante biomasse qui participe aux **sensations de rondeur en bouche**.

**Level2:** Saccharomyces cerevisiae

Comme levure pour la fermentation alcoolique nous vous recommandons Lalvin QA23 (p. 13) pour le besoin en azote modéré, une fermentation sûre et les synergies positives pour le vin final (**thioles, terpènes**). Variétés: **Petite Arvine, Sauvignon Blanc** et d'autres vins blancs.

☛ Veuillez commander les deux levures séparément. Il faut prévoir 25 g / hl par chaque.



LALLEMAND OENOLOGY



### 69.146 Biodiva™ Level<sup>2</sup> Torulaspora delbrueckii 25 g / hl

**Level 1:** Torulaspora delbrueckii  
Biodiva Level<sup>2</sup> wurde selektioniert, weil sie **grosse Mengen an komplexen Aromen bilden** kann. Dies ist vor allem für wenig aromatische Weine von Bedeutung.



**Level 2:** Saccharomyces cerevisiae  
**Weisswein und Rosé:** Biodiva + QA23 (S. 13).  
**Schwere, extraktreiche Weissweine:** Biodiva + D21 (S. 18)  
**Komplexe Rotweine:** Biodiva + D21 (S. 18) oder Clos (S. 20)

**Elegante Rotweine:** Biodiva + D254 (S. 19) oder HPS (S. 20) oder GRE (S. 14)

☛ Bitte die beiden Hefen separat bestellen. Es braucht je 25 g / hl

Art. No.	Biodiva™ Level <sup>2</sup>	25 g / hl	Preis/prix CHF
69.146	0.5 kg = 1 Packung/ paquet		82.00/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton		70.90/p

**Level1:** Torulaspora delbrueckii

Biodiva Level<sup>2</sup> a été selectionné pour sa **capacité à produire des arômes originaux** souvent présents dans les fermentations spontanées et souhaités dans les vins blancs peu aromatiques.

**Level2:** Saccharomyces cerevisiae

**Vins blancs et rosés:** Biodiva + QA23 (p. 13)

**Vins blancs très concentrés haut de gamme:**

Biodiva + D21 (p. 18)

**Vins rouges pour la complexité:**

Biodiva + D21 (p. 18) ou Clos (p. 20)

**Vins rouges très ronds:**

Biodiva + D254 (p. 19) ou HPS (p. 20) ou GRE (p. 14)

☛ Veuillez commander les deux levures séparément. Il faut prévoir 25 g / hl par chaque.



LALLEMAND OENOLOGY



### 69.101.90 Laktia™ Level<sup>2</sup> Lachancea thermotolerans 25 g / hl

**Level 1:** Lachancea thermotolerans  
Laktia Level<sup>2</sup> wurde selektioniert, weil sie **grosse Mengen an Milchsäure** produzieren kann. Eine **natürliche Methode der Azidifikation**. Laktia kann mit fast jeder Saccharomyces cerevisiae kombiniert werden.

**Level 2:** Saccharomyces cerevisiae  
**es nahezu jede beliebige Gärhefe Saccharomyces cerevisiae verwendet werden. Sie finden eine Auswahl auf Seite 10.**

☛ Bitte die beiden Hefen separat bestellen. Es braucht je 25 g / hl

☛ Wichtig: wir empfehlen Ihnen, für eine erste Anwendung nur einen kleinen Batch mit Laktia zu beimpfen. Unsere Oenologen beraten Sie gerne.

**Spezielle Eigenschaften von Laktia Level<sup>2</sup>:**

geringe Alkoholtoleranz (< 10 Vol. %)

Sehr tolerant gegenüber erhöhten Temperaturen

Sehr geringe Produktion flüchtiger Säure



**Level1:** Lachancea thermotolerans

Laktia est une **alternative naturelle pour l'acidification**. Selectionné pour sa capacité unique à **produire un niveau élevé d'acide lactique** pendant la fermentation. Pour l'assemblage et / ou pour rééquilibrer les **vins rouges issus des régions à climat chaud**.

**Level2:** Saccharomyces cerevisiae

**Utilisée en inoculation séquentielle avec la plupart des levures oenologiques. Vous trouvez une sélection à la page 10.**

☛ Veuillez commander les deux levures séparément. Il faut prévoir 25 g / hl par chaque.

☛ Il est vivement conseillé pour une première utilisation de réserver Laktia à une petite cuve, et garder la possibilité d'assembler ensuite. Veuillez nous contacter pour toute question.

**Les caractéristiques techniques de Laktia Level<sup>2</sup>:**

Tolérance à l'alcool très bas (< 10 Vol. %)

Forte tolérance aux températures élevées

Production d'acidité volatile très faible



LALLEMAND OENOLOGY



### Sequenzielle Inokulation: so gehen Sie vor:

1. Non-saccharomyces Stamm (Level2) 25 g / hl in 10 facher Wassermenge (ca 30 °C) rehydrieren und nach ca 15 Minuten vorsichtig mischen. Die Hefe langsam an die kalte Mosttemperatur gewöhnen, nicht länger als 45 Minuten rehydrieren.
2. Nach 24 Stunden mit einer gängigen Gärhefe (Saccharomyces cerevisiae) beimpfen. Dazu 25 g / hl Trockenhefe in Wasser mit ca 36 °C rehydrieren.

### Inoculation séquentielle: la recette

1. Rehydratez 25 g / hl de la levure non-saccharomyces (Level2) dans 10 fois son poids d'eau à 30 °C. Après 15 minutes environ mélanger très doucement. Adaptez la levure avec prudence à la température du moût. Évitez de rehydrater au-delà de 45 minutes.
2. Après 24 heures faites une deuxième inoculation avec une levure Saccharomyces cerevisiae, pour favoriser la fermentation alcoolique. Pour ceci vous rehydratez 25 g / hl dans de l'eau à 36 °C.



## 69.163.50 Uvaferm 43 Restart

Nährst.:  
Nutrim.:

Temp.:  
temp.:


Geschw.:  
vitesse:

Alk.Tol.:  
tol.alc:

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<sub>2</sub> (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.



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<sub>2</sub> et de H<sub>2</sub>S. 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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.163.50	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	51.40
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	44.70/p
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton/carton	39.10/p

**BEST  
SELLER**

**Gärstockungen -  
Reprise de fermentation**



**Fragen? Unser Team steht  
gerne zur Verfügung.  
Tel. 044 806 80 80**

**Questions? Notre équipe est à votre  
écoute! Tel. 079 590 26 71**



# Nutriments pour levures

## Nährstoffe für Hefen

69.182 Hefenährstoff *Nutriment pour levures 100 % azote organique* Stimula™

Stimula™ ist ein völlig neues Produkt aus **100 % Hefe-Autolysat**. Die Zusammensetzung unterstützt entscheidend die Bildung Aminosäuren, Sterolen, 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, stérols, vitamines et minéraux connus pour améliorer le métabolisme aromatique des levures.



### 69.182.01 Stimula™ Sauvignon Blanc

#### 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**.

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.

**40 g / hl ganz zu Beginn der alkoholischen Gärung.**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.182.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	50.20/kg
	10.0 kg = 10 Beutel / sachets à 1 kg	43.30/kg
69.182.09	10.0 kg = 1 Beutel / 1 sachet	42.50/kg

**Thiols ++**

#### Stimula™ Sauvignon Blanc

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

Stimula™ Sauvignon Blanc optimise **l'absorption des précurseurs de 4MMP et 3MH et leur bioconversion en THIOLS volatils**. 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 volatiles. Ceci en évitant tout phénomène de répression (observé avec DAP en début de FA), et en augmentant l'efficacité du transporteur membranaire.

**40 g / hl au début de la fermentation**



### 69.182.11 Stimula™ Chardonnay

#### 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**.

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

**40 g / hl nach 1/3 der alkoholischen Gärung**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.182.11	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	50.20/kg
	10.0 kg = 10 Beutel / sachets à 1 kg	43.30/kg
69.182.19	10 kg = 1 Beutel / 1 sachet	42.50/kg

**Ester ++**

#### 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**. 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.

**40 g / hl après 1/3 de la fermentation**



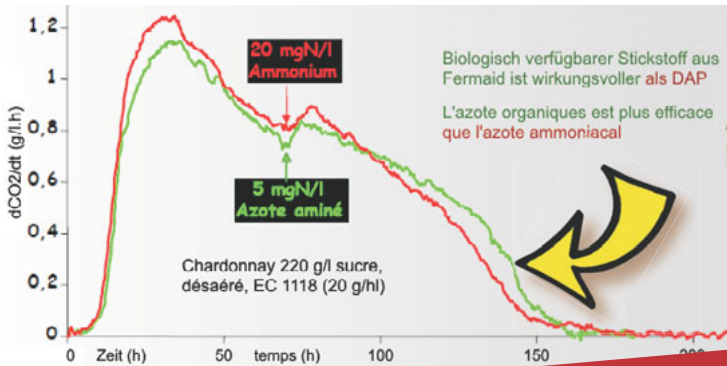


## 69.189 Hefenährstoff *Nutriment pour levures 100 % azote organique FERMAID® O*

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

Art. No.		Preis/prix CHF
69.189.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	48.70/kg
69.189.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	44.30/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	38.80/kg

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



*Nutriment 100 % organique référence du marché pour levures, pour la fermentation alcoolique. Autolysat de levurer. 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<sub>2</sub>S. Fermaid O par son assimilation lente permet de modérer la vitesse de fermentation, 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 mineral (DAP).*

20 g Fermaid O = 8 mg/l assimilierbarer Stickstoff, jedoch 3 - 4 Mal effektiver (entspricht 20 - 30 mg/l!) azote assimilable, mais efficacité de 3 à 4 fois supérieure (équivalent 20 à 30 mg/l!)



**100 % organisch - 100 % organique**

## Komplexe Nährstoffe - *Nutriment complexes*

### 69.190.51 Bessere Rotweinqualität und Farbstabilität

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

**Für Rotweine.** Bringt ründere Aromen und intensivere Farbe. OptiMum-RED ist aus autolysierten Weinhaefen (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	40.90/kg
	10 kg = 10 Beutel/ sachet	36.00/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 accessibilité 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 **Oxydationsschutz** 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	46.70
69.190.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	40.60/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/ carton	35.50/kg

Dosage: 20 - 40 g / hl

**Levure inactivée spécifique** pour l'intensité aromatique et la longévité des vins blancs et rosés. Optimum White a une teneur g a - rantie en GSH réduit > 18 mg / g (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. Grâce à la libération de polysaccharides, l'addition OptiMUM-White® augmente la perception de volume en bouche et contribue à la **complexité du vin.**

**GSH+**



**LALLEMAND**

## 69.185 Bessere Rotweinqualität und Farbstabilität

LALLEMAND

## Plus de puissance en bouche et de couleur pour vos vins rouges

OPTI-RED®

**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 Hefestämme bilden während der Wachstumsphase unterschiedliche Mengen und Formen von Polysacchariden. Basierend auf diese Erfahrung hat Lallemand Opti-Red entwickelt. Der Einsatz von Opti-Red im Most stellt Polysaccharide bereit, die schon frühzeitig - bei Mazerationsfortschritt mit freigesetzten Polyphenolen - eine Komplexbindung eingehen.

Dies führt zu **farbintensiveren, weicheren 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	43.30/kg
69.185.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	37.60/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/ carton	32.90/kg

Dosage: 30 g/ hl

**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.**

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.



## 69.190 Bessere Weissweinqualität und Oxidationsschutz

## Fraîcheur aromatique et rondeur en bouche des vins blancs

GLUTASTAR™ ist die 3. Generation von spezifisch inaktivierten Hefen mit einem **garantierten GLUTATHION-Gehalt von >25 mg / g**. Glutathion hilft, Roséweine und Weissweine vor **Oxidation zu schützen** und der **Verbrauch von SO2 kann verringert werden**. Glutastar™ wird bereits in einem sehr frühen Stadium der Weinbereitung den Trauben oder dem Most zugegeben, noch vor der Gärung. Glutastar™ verleiht dem Wein einen effizienten Schutz vor Bräunung und Aromaoxidation, einen besseren aromatischen Ausdruck, Frische und eine längere Haltbarkeit von Thiolen und Estern. Der Zusatz von GLUTASTAR™ trägt nicht nur dazu bei, die **aromatische Intensität** und Beständigkeit durch die Freisetzung eines hohen Anteils an stabilisierenden Peptiden zu erhöhen, sondern auch die **Mundgefühlwahrnehmung** (mouthfeel) und die Weindichte.



GHS++

### Anhaltende und intensive Aromatik, weniger SO2 Intensité aromatique, stabilité, réduire le SO2

GLUTASTAR™ est la 3ème génération de levure inactivée, enrichie en Glutathion. **Teneur en GSH réduit garanti > 25 mg / g.** Le glutathion **aide à protéger** les vins rosés et les vins blancs de l'**oxydation et l'utilisation de SO2 peut être réduite**. GLUTASTAR™ est ajouté aux raisins ou au moût à un stade **très précoce** de la vinification, avant la fermentation. Glutastar™ offre au vin une protection efficace contre le brunissement et l'oxydation des arômes, une meilleure expression aromatique, une fraîcheur et une plus longue durée de conservation des thiols et esters. L'ajout de GLUTASTAR™ permet non seulement d'augmenter l'intensité aromatique et la stabilité en libérant une forte proportion de peptides stabilisants, mais aussi d'augmenter la sensation en bouche.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.190.31	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	55.80/kg
69.190.32	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	51.40/kg
	10.0 kg = 1 Karton/ carton	39.10/kg

Dosage: 20 - 40 g/ hl

**Baldinger - Tipp:** Weisswein, Roséwein  
Vin blanc, rosé

## 69.181 Hefenährstoff

## Nutriment pour levures

FERMAID® E

Komplexer Nährstoffprodukt für Hefen, der speziell für die Weinbauerländer 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	29.00/kg
69.181.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	24.00/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	21.00/kg

Dosage: 20 - 40 g/ hl

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

LALLEMAND



## 69.188 Hefenährstoff

LALLEMAND

## Nutriment pour levures

FERMAID® E blanc

Einsatz vor allem bei stark geklärten Weissweinstöcken. Verhilft zu reintoniger Fruchtigkeit, zu einer besseren Endvergärung sowie einer gesteigerten Stabilität der Weissweine. Fermaid E blanc liefert Vitamine, Hefezellwandprodukte, Ammonium, Mineralstoffe und Sterole, die unerlässlich zur Membransynthese während der Zellaktivität. Zugabe bei Gärstart und/oder nach 1/3 der alk. Gärung; auch in Teilgaben.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.188.01	1.0 kg = 1 Beutel/sachet	31.90/kg
69.188.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	27.70/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	24.30/kg

Dosage: 30 - 40 g/ hl

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



**Baldinger - Tipp:**

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.

**stark geklärter Weisswein  
blancs clarification poussée**



# Hefe-Vitalisierung - Protection pour levures

## 69.183 Hefevitalisierung

## Protection pour levures GO-FERM Protect®

Das Produkt ist zu 100 % natürlich!

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 original-verschlossen.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.183.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	42.70
69.183.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	37.10/kg
	10.0 kg = 4 Beutel / sachets à 2.5 kg	32.50/kg

Vosage: 30 g/ hl

**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 Stéroïdes 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.



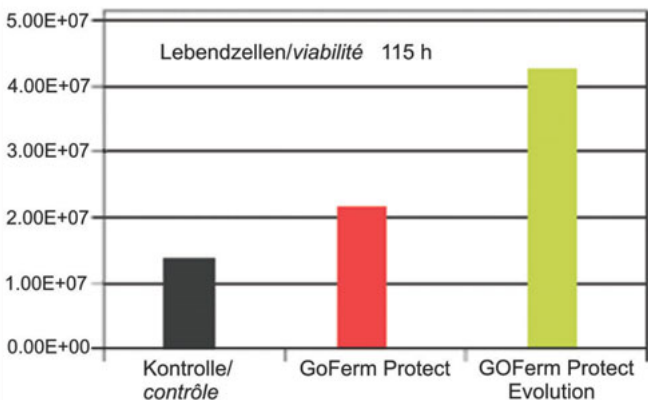
## 69.195 Hefevitalisierung

## Protection pour levures GO-FERM Protect Evolution®

Neues Produkt GO-FERM der dritten Generation:

**Unterstützung un Schutz der Hefezellen**

Höchste Wirksamkeit; hoher Sterolgehalt. Für sauerstoffsensible Weiss- und Roséweine. Nach 1/3 Gärung erübrigt das Produkt ca. 7 mg O<sub>2</sub>/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**, GPFevolution 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	45.00
69.195.02	2.5 kg = 1 Beutel/ sachet	42.00/kg
	10.0 kg = 4 Beutel = 1 Karton/carton	32.00/kg

Vosage: 30 g/ hl



## 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**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.439.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	57.50/kg

**Entgiftung, Gärstockung  
détoxifiant, reprise de fermentation**

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 composés phénoliques
- **Application préventive** pour soutenir la fermentation: **10 à 30 g/hl**
- **Application curative** pour éliminer les arrêts de fermentation: **40 g/hl**.



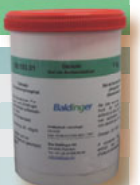
## 69.193 Gärsalz / Sel de fermentation

Di-Ammonphosphat FG (DAP); Haltbarkeit: trocken unbeschränkt. Diese Produkte dürfen gemäss einer mit der Treuhandstelle der Schweizerischen Düngerpflichtlagerhalter (TSD) eingegangenen Verwendungsverpflichtung nicht zu Düngierzwecken 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	13.30/kg
69.193.05	5.0 kg = 1 Eimer/ bidon	7.95/kg
69.193.25	25.0 kg = 1 Sack /sac	5.30/kg
	100 kg	4.50/kg

Vosage: 20 - 40 g/ hl



## Einsatz inaktiver Hefen für Wein:



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

**Opti-mum White** (69.190, p. 26) für Chasselas oder **Glutastar** (69.190.31, p. 26) für weisse Trauben mit ausgeprägter Aromatik vermindern das Auftreten von Schwefel- und Grünnoten und verstärken die Aromatik. Die schon bei einsetzender Gärung freigesetzten Polysaccharid unterstützen die Aromaentwicklung sowie die positive Aromawahrnehmung im Mund.

**Rotwein:** Der Einsatz von **OptiMum Red** (69.190.51, p. 25) vermindert die negative Wahrnehmung von Adstringenz (Tannine) und erhöht das Mouthfeel sowie die Farbstabilität.

## Nährstoffeinsatz 2019 für Wein:



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

**Organischer Stickstoff** (Fermaid O, 69.189, p. 25) oder **komplexer Nährstoff** (Fermaid E 69.181, p. 26 oder Fermaid E blanc 69.188, p. 26) **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:

<b>Forte carence azotée</b> Carence > 60 mg/l	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>début FA:</b> Nutrition complexe (Fermaid E® pour rouges ou Fermaid E blanc® pour blancs et rosés) à 20 g/hl.</li> <li>• <b>1/3 FA:</b> 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.</li> </ul>
<b>Carence azotée faible à moyenne</b> Carence < 60 mg/l	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>début FA:</b> Nutriment 100 % organique (Fermaid O®) 20 g/hl</li> <li>• <b>1/3 FA:</b> Nutriment 100 % organique (Fermaid O®) 20 g/hl et avec du DAP si nécessaire pour atteindre le seuil de carence.</li> </ul>

## Utilisation des levures inactivées spécifiques:

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

**Opti-mum White** (69.190, p. 26) pour Chasselas ou **Glutastar** (69.190.31, p. 26) pour les cépages blancs aromatiques 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 et sur les sensations en bouche.

**En Rouge OptiMum Red** (69.190.51, p. 25) à l'encuvage ou au premier remontage d'homogénéisation permet d'embrober les sensations astringentes des tannins, tout en renforçant le volume en bouche, et contribuant à la stabilisation de la couleur.

## La stratégie de nutrition 2019 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 69.189, p. 25) **ou complexe** (Fermaid E 69.181, p. 26 ou Fermaid E Blanc 69.188, p. 26) **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.

<b>Conditions difficiles rouges</b> Alcool > 13.5 %vol. et/ou T > 28 °C	<b>En plus de l'aspect «nutrition»:</b> GoFerm Protect® en réhydratation + gestion de l'oxygène au 1/3 de FA
<b>Conditions difficiles blancset rosés</b> Alcool > 13.5 %vol. et/ou turbidité < 80 NTU et/ou T < 15 °C ou > 28 °C et/ou absence d'oxygène	<b>En plus de l'aspect «nutrition»:</b> GoFerm Protect Evolution® en réhydratation + gestion de l'oxygène au 1/3 de FA

**STICKSTOFF-VERSORGUNG IHRER HEFEN:** Legen Sie den Fokus auf die Qualität und das Know-how des führenden Herstellers.

**NUTRITION AZOTÉE DE VOS LEVURES :** privilégiez la qualité et le savoir faire du producteur leader.



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  
xavier.grivel@baldinger.biz

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





# Bakterien, Nährstoff

biologischer Säureabbau

# Bactéries, nutriments

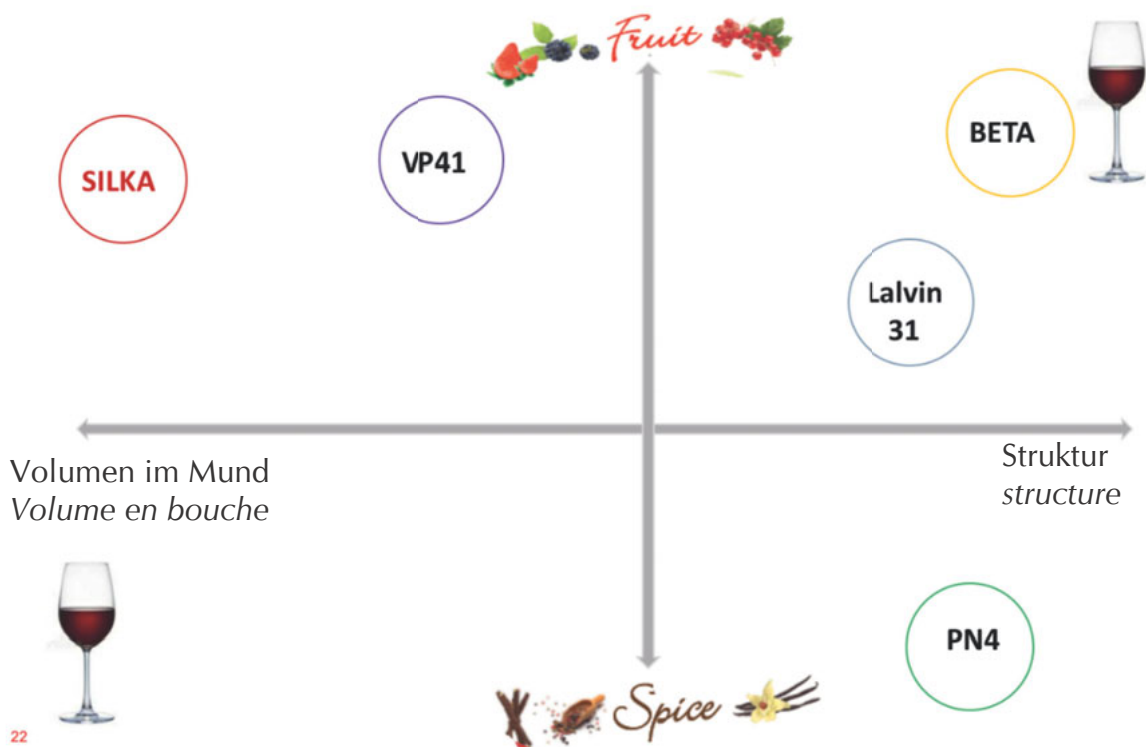
fermentation malolactique

# LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

69.200 Übersicht Aromenvielfalt *Oenococcus Oeni*<sup>®</sup> Diversité organoleptique



22

www.lallemantwine.com



LALLEMAND  
LALLEMAND OENOLOGY  
Original by culture

69.217 Starterkultur *Oenococcus Oeni*<sup>®</sup> **NEU** Lalvin SILKA<sup>™</sup>

Bakterienkultur für den Säureabbau, speziell für **seidige Rotweine** und ein **Säureabbau mit Holz**. Ein moderner Bakterienstamm, der seit 2018 auf dem Markt ist. Ideal für Rotweine, bei denen die **Tanninstruktur geglättet werden soll**. Der Bakterienstamm kann hohe Alkoholwerte (bis 16 %vol.) tolerieren und produziert kein Histamin. Dosierung: 1 g / hl. Verwendung in Ko-Inokulation (24 - 48 Stunden nach der Beimpfung mit Hefe) oder in sequenzieller Beimpfung. Toleranz bis pH > 3.3 Haltbarkeit: in Originalverpackung 20 Monate bei -18 °C, bei +5 °C 1 Jahr, längere Lagerung bei > +20 °C vermeiden.



Grâce à son origine unique et son impact spécifique sur l'assouplissement des tanins, Lalvin SILKA<sup>™</sup> est parfaitement adaptée à la conduite de la fermentation malolactique (FML) en **contact avec du bois**. Les vins montrent une **meilleure intégration du bois**, une **structure élégante** et **plus de fraîcheur aromatique**. Cette souche tolère des pH de l'ordre de 3.3, une température de 15°C et un degré en alcool de 16%vol. Stockage : 18 mois à -18°C en emballage original ou 1 an à +4°C, éviter un stockage prolongé > +20°C.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.217.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	23.50/p
69.217.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	141.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	129.00/p
69.217.80	1 Beutel/ sachet = 100 g für 100 hl	485.00/p
<b>Dosage: 1 g/ hl - Direkte Inokulation / inoculation directe</b>		
69.218.01	SILKA 1-STEP, für 100 hl (Info p. 32)	382.00/p

**Baldinger - Tipp:**  
Einsatz von Holz  
contact avec du bois



## 69.207 Starterkultur

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 SO<sub>2</sub>-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.



**LA Star!**

## Oenococcus Oeni®

VP 41

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 SO<sub>2</sub>, 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 diacétyl, car c'est celle qui dégrade le plus tardivement l'acide citrique. Dans le cas de FML difficiles observées sur certains cépages rouges tanniques 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.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.207.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	19.30/p
69.207.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	114.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	96.00/p
69.207.90	1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	692.00/p
<b>Dosage: 1 g/ hl, direkte Inokulation / inoculation directe</b>		
69.211.01	VP41 1-STEP, für 100 hl (Info p. 32)	269.00
69.211.05	VP41 1-STEP, für 500 hl (Info p. 32)	1.110.00
69.211.1	VP 41 1-STEP, für 1.000 hl (Info p. 32)	1.510.00

### Baldinger - Tipp: Rotweine - vins rouges

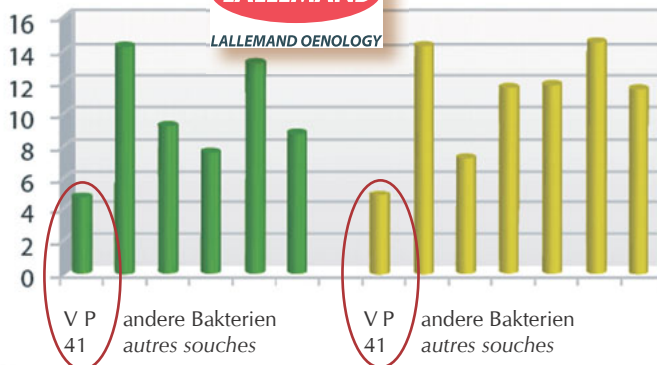
Sehr geringe Diacetyl-Produktion!  
très faible production de diacétyl!

MBR process  
inoculation directe

**Graphik:** 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 diacétyl 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).

Diacétyl - diacétyl (mg/l)



## 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 niederen 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.



## 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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.204.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	19.30/p
69.204.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	114.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	96.00/p
69.204.90	1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	692.00/p
<b>Dosage: 1 g/ hl</b>		

LALLEMAND  
LALLEMAND OENOLOGY

MBR process  
inoculation directe

conforme  
BIO SUISSE  
konform



## 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.



## 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.

ACTI-ML

Art. No.		Preis/prix CHF
69.198.01	1.0 kg = 1 Packung/ sachet	43.80/p
	5.0 kg = 5 Packungen/ sachet	38.10/p
<b>Dosage: 20 g/ hl</b>		



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, SO<sub>2</sub> und Temperatur. Unterstützt **aromatische, strukturstarke Rotweine**; ergibt **buttrige, mundfüllige Weissweine** und rundet Holzton ab.



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 SO<sub>2</sub> 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 son mûrs provenant de vendanges peu acide (pH 3.7 à 3.8) **En cas de tanins insuffisamment mûrs lui préférer VP41.**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.209.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	19.30/p
69.209.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	112.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	95.00/p
69.209.90	1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	692.00/p
<b>Dosage: 1 g/ hl - Direkte Inokulation / inoculation directe</b>		
69.214.01	PN4 1-STEP für 100 hl (Info p. 32)	269.00
69.214.05	PN4 1-STEP für 500 h (Info p. 32)	1.110.00

**PN pour Pinot Noir**

**Baldinger - Tipp:**

**Weissweine: mehr Mundfülle**

**Rotweine: Aroma- und Strukturereichtum**

**Vins blancs: fort mouthfeel**

**Vins rouges: richesse aromatique et de structure**



69.208

Starterkultur

Oenococcus Oeni®

Uvaferm-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.



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.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.208.02	1 Beutel/ sachet = 2.5 g für 2.5 hl	19.30/p
69.208.25	1 Beutel/ sachet = 25 g für 25 hl	114.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	96.00/p
69.208.90	1 Beutel/ sachet = 250 g für 250 hl	692.00/p
<b>Dosage: 1 g/ hl - Direkte Inokulation / inoculation directe</b>		

**Baldinger - Tipp:**

**tiefe Temperatur**

**température basse**



**Lecture  
conseillée:**



71.172.02 **La Fermentation Malolactique- Importance des Bactéries Lactiques En Vinification. LALLEMAND.**



Compéndium au sujet de la fermentation malolactique, Edition Lallemand.

gratuit /  
gratis

69.216

Starterkultur

Oenococcus Oeni®

malotabs™

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**.



1 Tablette / pastille  
=  
1 Barrique



**Une solution simple pour inoculer vos barriques !**

Lallemand Oenologie vous propose une nouvelle bactérie oenologiques 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!



**Barriques**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.216.05	1 Beutel = 5 Tabletten für 5 Barriques 1 sachet = 5 pastilles pour 5 barriques	140.00
<b>Dosage: 1 Tablette/pastille / barrique</b>		



# 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 Mitarbeiterereinsatz 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 beurées (diacétyle)
- 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

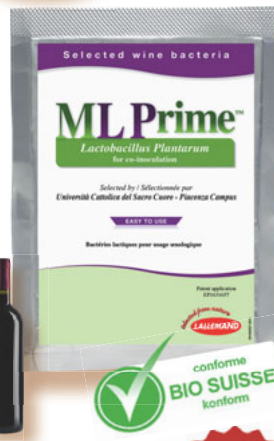
LALLEMAND

Lactobacillus plantarum

ML Prime™

Für die Ko-Inokulation von **Rotweinen** im pH-Bereich  $\geq 3.4$ . 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. Verschlossene Beutel können transportiert bzw. gelagert werden während  $\leq 3$  Wochen bei  $< 25^\circ\text{C}$  ohne wesentlichen Verlust von Lebendzellen.



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 quantité modérées d'acide malique ( $< 3 \text{ g/l}$ ). 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	182.00/p
	5 Beutel/ sachets = 1 Schachtel/ boîte	153.00/p
69.215.10	1 Beutel/ sachet = 1.000 g für 100 hl	579.00/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	269.00
69.211.05	Set für 500 hl / set pour 500 hl	1.110.00
69.211.10	Set für 1.000 hl / set pour 1.000 hl	1.510.00

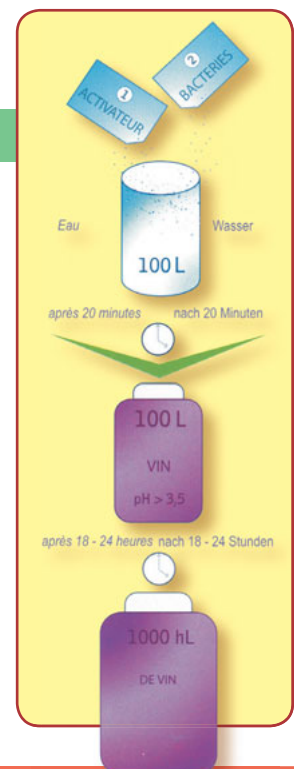
Dosage: s. Bakterien / voir bactéries

Art. No.	PN4 1-STEP®	Preis/prix CHF
69.214.01	Set für 100 hl / set pour 100 hl	269.00
69.214.05	Set für 500 hl / set pour 500 hl	1.110.00

Dosage: s. Bakterien / voir bactéries

Neu / Nouveau:

SILKA ONE STEP 250 g für 100 hl, Art. No. 69.218.01





69.198

**Bakteriennährstoff****Nutriments pour bactéries ACTI-ML®**

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	43.80/p
	5.0 kg = 5 Packungen/ sachet	38.10/p

**Dosage: 20 g/ hl**

Nutriments 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****Nutriments pour bactéries OPTI'Malo® Plus**

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	43.80/p
	5.0 kg = 5 Packungen/ sachets	38.10/p

**Dosage: 20 g/ hl**

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



69.196

**Bakteriennährstoff****Nutriments pour bactéries OPTI'MALO blanc**

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.	Dosage: 20 g/hl (max. 40 g/hl)	Preis/prix CHF
69.196.01	1.0 kg = 1 Packung/ sachet	51.90/p
	5.0 kg = 5 Packungen/ sachets	45.20/p

Nutriments 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****Nutriments pour bactéries ML Red Boost**

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.	Dosage: 20 g/hl (max. 40 g/hl)	Preis/prix CHF
69.197.01	1.0 kg = 1 Packung/ sachet	51.90/p
	5.0 kg = 5 Packungen/ sachets	45.20/p

Nutriments 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™****Chitosane-bio-polymère****Bactiless™ 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	122.00
	5.0 kg = 10 Dosen/ boîtes	108.00/1

**Dosage: 20 - 50 g/ hl****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!

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, Pferdenschweiss) oder pharmazeutischen Geruchsnoten (Pflaster, Medikament). No Brett inside ist ein natürliches Polysaccharid, gewonnen aus Chitin (von Aspergillus niger) inaktiviert Brettanomyces im Wein, dadurch wird die Bildung von Fehlparfüm verhindert. Der ideale Anwendungszeitpunkt ist nach der malolaktischen Gärung. Anwendung gemäss Anleitung. Empfohlene Dosierung: 4 g/hl  
Maximal zulässige Dosierung: 10 g/hl  
Dosierung NO BRETT IN'TABS: 2 Tabletten / Barrique (250 l)



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.

**Chitosane-bio-polymère**

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.

und



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 œnologique par l'OIV en 2010 puis par l'Union Européenne.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.546.01	100 g = 1 Packung/ paquet	106.00/p.
	500 g = 5 Packungen/ paquets	94.00/p.
	1 kg = 10 Packungen/ paquets	89.00/p.
69.546.90	NO BRETT IN'TABS 10 Tabletten / 10 comprimés	81.60/p.

**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	blumig - pèche, 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 <sub>2</sub> oder Säuren Levures à besoin bas à modéré en nutriments, potentielles productrices de SO <sub>2</sub> ou acidifiantes	Hefen mit erhöhtem Nährstoffbedarf, weniger BSA-freundlich Levures à besoin élevé en nutriments ou ne facilitant pas la FML
<b>+++ BSA - FML</b>	<b>+++ BSA - FML</b>	<b>++ BSA - FML</b>	<b>+ BSA - FML</b>
Lalvin ICV D47	Lalvin ICV D254	Lalvin CLOS	Lallemand 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 Hefenährstoff begeben Co-inoculation possible, veillez à la bonne nutrition des levures	Ko-Inokulation möglich; genügend Hefenährstoff 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 Hefen- und Bakterien-Nährstoff begeben; SO <sub>2</sub> überwachen Co-inoculation possible, veillez à la bonne nutrition des levures et bactéries; contrôlez le SO <sub>2</sub> .	Sequentielle Inokulation ist vorzuziehen: bei 2/3 oder Ende alkoholische Gärung, oder aber später. genügend Hefen- 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





## Haben Sie schon gerechnet?

Die Enzyme von Lallzyme müssen nicht hoch dosiert werden.  
**Die Enzyme sind sehr rein und eine Dosierung von 1-3 g / hl ist ausreichend.**  
**Das bedeutet, dass Sie nur ein paar Rappen pro Hektoliter einkalkulieren müssen.**



## Vous avez déjà fait vos calculs?

Les enzymes de Lallzyme peuvent être utilisées avec un dosage très faible.  
**Les enzymes sont très pures et déjà 1-3 g / hl sont suffisants!**  
**Cela veut dire qu'il faut calculer avec seulement quelques centimes par hectolitre!**

## Fachberatung:

## Conseil technique:



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



## 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 p. 36		rot - weiss rouge - blanc		
69.316.10	Lallzyme™ MMX p. 37	weiss blanc (Botrytis)	weiss blanc (Botrytis)	rot - weiss rouge - blanc	
69.317.10	Lallzyme™ EX-V p. 37	rot rouge			rot rouge
69.318.10	Lallzyme™ Cuvée Blanc p. 35	weiss blanc	weiss blanc		weiss blanc
69.319.25	Lallzyme™ C-MAX p. 36		rot - weiss rouge - blanc		
69.320.10	Lallzyme™ Cuvée Rouge p. 37	rot (gesunde Trauben) rouge (raisin sain)			
69.302.01	Lallzyme HP LIQUID	rot - weiss rouge - blanc			

## Weissweinbereitung



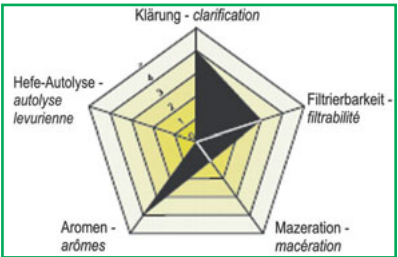
## pour les vins blancs

### 69.318 Lallzyme™ Cuvée Blanc



#### Maische - Mazeration und Mostklärung

ergibt eine bessere Saftausbeute, steigert die aromatische Komplexität und Intensität sowie die Mundfülle. Spezielle Pektinase mit einer starken Glukosidase-Zusatzaktivität und schonenden Mazerationen-Aktivitäten. Pektinase ergibt eine bessere Saftausbeute sowie bessere Mostklärung nach dem Pressen.



#### Macération pelliculaire, clarification

Facilite la clarification et l'extraction de précurseurs aromatiques, sans déviation aromatiques. 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:  
 6-12 h à une température de 8 - 10 °C

Art. No.		Preis/prix CHF
69.318.10	100 g = 1 Dose/ boîte	29.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	27.50/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	24.50/p
70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50



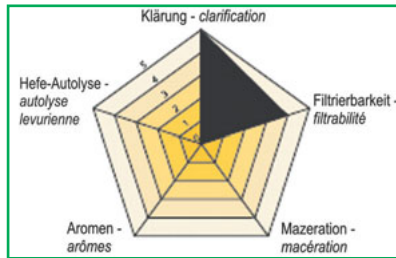
### Vorentsaffung und Klärung

Für Vorentsaffung und Mostklärung bei schwierigen Bedingungen. Wirksam bei pektinreichen Mosten (Traubenmost sowie Apfelmot), schnelle Verflüssigung und Klärung.

Gut geeignet für die statische Klärung oder Flottation. Optimale Pektolyse durch die drei Pektinasen Polygalacturonase, Esterasepektin, Lysasepektin.

Wirksam bis auf 5 °C hinunter und pH-Werten < 3.2, beschleunigte Hefesedimentation, reagiert sehr schnell.

Reaktionszeit: sehr schnell, 5 - 12 °C



### Clarification

Une enzyme **haute performance** pour la dépectinisation et clarification des moûts. Utilisation pour **débouillage** par **FLOTATION** ou **débouillage STATIQUE**. Excellents résultats sur jus de **raisin** et 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. Abaissement **rapide** de la viscosité et efficacité à très **basse températures (dès 5 °C)**. En plus cette enzyme améliore le **tassement des lies**.

Temps de réaction: très rapide, 5-12 °C

Art. No.		Preis/prix CHF
69.319.25	250 g = 1 Dose/ boîte	90.00/p
	1.0 kg = 4 Dosen/ boîtes	85.00/p
	2.5 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	76.00/p
	<b>Dosage: 0.5 - 2 g/ hl</b>	
70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50



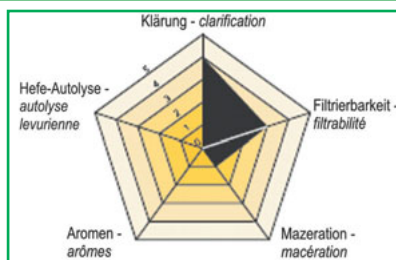
## 69.301 Lallzyme™ HC

### Most-Vorklärung

Lallzyme HC hochkonzentriert (HC = «high clarification») 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 und frei von önologisch unerwünschten Nebenaktivitäten.

Reaktionszeit: ½ - 4 h bei 15 - 20 °C.



### Clarification

LALLZYME HC (High Clarification) 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.

Pour une clarification de qualité supérieure.

Temps de réaction: ½ à 4 h à une température de 15 à 20 °C

Art. No.		Preis/prix CHF
69.301.10	100 g = 1 Dose/ boîte	27.30/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	25.80/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	22.90/p
	<b>Dosage: 0.5 - 2 g/ hl</b>	
70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50



- ⇒ Kein Bentonit verwenden währenddem das Enzym wirkt.
- ⇒ Mit einem **Pektin-Test** kann der Rest-Gehalt an Pektin kontrolliert werden. Pectin-Test Art. no. 70.523

- ⇒ Eviter d'utiliser de la bentonite pendant que l'enzyme agit.
- ⇒ Contrôler le taux de pectine résiduel avec un **teste de pectin**. No. d'article teste pectine: 70.523

## Für Weisswein & Rotwein



## pour les vins blancs & rouges

## 69.302 Lallzyme™ HP LIQUID

### Bei komplexen Pektinen wenn die Depektinierung schwierig ist

Enzym für eine schnelle und komplette Depektinierung von Trauben. Dank Lallzym HP Liquid kann ein **höherer Ertrag beim Pressvorgang** erzielt werden. Dieses Flüssigenzym kann während dem Füllvorgang der Presse dem Traubengut beigemischt werden. Für eine bessere Verteilung wird eine Verdünnung mit Wasser (ca 1:20) empfohlen.

Das Enzym eignet sich ebenfalls für Sedimentation sowie als Behandlung vor Flottation. Überall dort wo Depektinierung schwierig ist.

Kontaktzeit: > 2 h

Temperatur: > 8 °C

pH: ab 2.9



### Si les pectines complexes sont présents et où la dépectinisation est difficile.

Enzym pour une dépectinisation rapide et complète du raisin. Grâce à Lallzym HP Liquid, il est possible d'**obtenir un rendement plus élevé pendant le processus de pressage**. Cette enzyme liquide peut être ajoutée au raisin pendant le processus de remplissage du pressoir. Pour une meilleure répartition, une dilution avec de l'eau (env. 1:20) est recommandée. L'enzyme convient également pour la sédimentation et comme traitement de préflottation.

Temps de contact : > 2 h, Température: > 8 °C

pH: à partir de 2,9

Art. No.	Dosage: 2-3 ml / 100 kg	Preis/prix CHF
69.302.01	1000 ml = 1 Flasche / bouteille	23.00/p
	5 x 1000 ml = 5 Flaschen / bouteilles	22.00/p
	10 x 1000 ml = 10 Flaschen / bts	19.50/p
	<b>Dosage: 0.5 - 2 g/ hl</b>	
70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50





## 69.316 Lallzyme™ MMX LALLEMAND

### Autolyse der Hefezellwand & Filtrierbarkeit

Präparat aus Pektinasen und  $\beta$ -Glucanase für zwei Hauptzwecke:

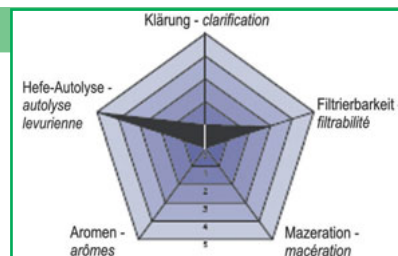
**Von Botrytis cinerea befallene Trauben:** Durch den hohen Glucananteil sind die Weine nur schlecht filtrierbar. MMX ermöglicht den Abbau von Pektinen und Glucanen: die Weine sind in wenigen Wochen **leichter filtrierbar**.

**Lagerung auf der Hefe:** Nach der Gärung werden die Verbindungen (Mannoprotein und andere) aus der Hefezellwand freigesetzt und während der Autolyse dem Wein abgegeben. Das Enzym bewirkt eine Freisetzung von Mannoproteinen, erhöht die Proteinstabilität und die Farbstabilität und gibt dem Wein mehr 'Körper' (mouthfeel).

Reaktionszeit: 2 - 6 Wochen bei mind. 17 °C. Bei Filtrationsproblemen Zeit verlängern.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.316.10	100 g = 1 Dose/ boîte	41.80/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	39.60/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	35.20/p

**Dosage: 3 - 5 g/ hl**



### Autolyse levurienne et filtrabilité, botrytis

Lallzyme MMX est un mélange spécifique de pectinases et de  $\beta$ -glucanases. MMX a deux applications principales:

**Infection des raisins par Botrytis cinerea:** Dans ce cas MMXs MMX dégrade les pectines et les glucanes, **facilitant** ainsi la **filtration des vins** traités après quelques semaines.

**Viellissement 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**. Le résultat: **libération des mannoprotéines**, augmentation de la **stabilité protéique** et de la **stabilité de la couleur** et **augmentation du volume en bouche**.

**Temps de réaction:**

2 à 6 semaines à  $\geq 17$  °C min; en cas de problèmes de filtration, prolonger le temps de réaction.

## Rotweinerbereitung



## pour les vins rouges

## 69.320 Lallzyme™ Cuvée Rouge LALLEMAND

### Kalt-Mazeration

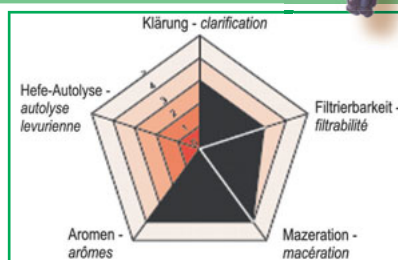
Für Maische-Mazeration und Kalt-Mazeration bei Rotweinen und Roséweinen, die im Saignée - Verfahren hergestellt werden.

Fördert vor der Gärung (Maceration 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.

**Reaktionszeit:**

Mazeration: 2-6 Tage 15 - 25 °C

Kalt - Mazeration 2 - 6 Tage < 12 °C



### Macération préfermentaire

Préparation présentant un équilibre optimal entre ses activités pectinase et ses activités annexes pour les **macérations pré-fermentaires des vins rouges**.

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**.

**Temps de réaction:**

2 à 6 jours à (< 12) ou 15 à 25 °C).

Art. No.		Preis/prix CHF
69.320.10	100 g = 1 Dose/ boîte	29.00/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	27.50/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	22.90/p

**Dosage: 2 - 3 g / 100 kg**



## 69.317 Lallzyme™ EX-V LALLEMAND

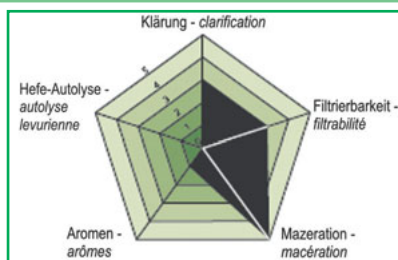
### Maische-Enzymierung

Für Maische-Mazeration von Rotweinaischen aus gut gereiftem Traubengut. Beste Farbstoff- und Tanninextraktion.

Durch Einsatz von EX-V entstehen strukturierte Rotweine mit tiefer und stabiler Farbe. EX-V erhöht zudem die Extraktion sortentypischer Aromen von Rotweinsorten.

**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. 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.

**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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.317.10	100 g = 1 Dose/ boîte	23.20/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	22.00/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	19.50/p

**Dosage: 2 g / 100 kg**



## 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	26.90/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	24.80/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/ carton	21.50/p

**Dosage: 1 - 4 g/ hl**

70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50
--------	---------------------------------	-------

**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 Ultra

**Schliessmann**

**Hochaktive, pektolytische Enzyme** in flüssiger Form, für die effektive **Klärung von Kernobst und Birnensäften**. Erleichterung der Sedimentation und Filtration. Dosierung / hl bei folgenden Parametern: Temperatur 45 - 55 °C, Einwirkzeit 1 - 2 Stunden, **Apfel 2 - 3 ml, Birne 3 - 5 ml**

Eine geringere Temperaturhöhe kann durch die Dauer und/oder die Menge an Enzym angepasst werden. z.B. bei 10°C Temperatur und einer Enzymdosierung von 4-6 ml (Äpfel) / hl oder 6-10ml (Birken) / hl dauert die Klärung ca. 8-16 Stunden. Oder bei 10°C Temperatur und einer Enzymdosierung von 8-12 ml (Äpfel) / hl oder 12-20ml (Birken) / hl dauert die Klärung ca. 4-8 Stunden. Kühl & trocken lagern.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.390.01	1 l = 1 Flasche/ bouteille	67.20/p
	6 l = 6 Flaschen = 1 Karton/ carton	60.500/p
	12 l = 12 Flaschen = 2 Karton/cartons	50.40/p

**Dosage: s. Text / voir le texte**

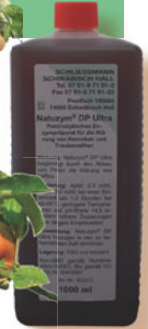
70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50
--------	---------------------------------	-------

**Enzymes pectolytiques très actives, sous forme liquide, pour la clarification efficace des jus de fruits à pépins et de poires.**

Facilitation de la sédimentation et de la filtration. Dosage / hl avec les paramètres suivants : température 45 - 55 °C, temps de réaction 1 - 2 heures.  **pomme 2 - 3 ml, poire 3 - 5 ml**

Un niveau de température plus bas peut être ajusté en fonction de la durée et/ou de la quantité d'enzyme.

Par exemple, à une température de 10°C et un dosage enzymatique de 4-6 ml (pommes) / hl ou 6-10 ml (poires) / hl, la clarification dure environ 8-16 heures. A une température de 10°C et un dosage enzymatique de 8-12 ml (pommes) / hl ou 12-20 ml (poires) / hl, la clarification dure environ 4-8 heures. Stockage : Au frais et au sec !



## 69.319 Lallzyme™ C-MAX

**LALLEMAND**

Hochleistungsenzym für die Depektinisierung und Klärung von Trauben- und Aepfelmösten (statisch oder mittels **Flootation**). 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	90.00/p
	1.0 kg = 4 Dosen/ boîtes	85.00/p
	2.5 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	76.00/p

**Dosage: 0.5 - 2 g/ hl**

70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50
--------	---------------------------------	-------

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 moûts de fruits raisin, pommes: polygalacturonase, pectine esterase et pectine lysase. Les propriétés caractéristiques sont :

- efficacité sur moûts riches en pectine
- **abaissement rapide de la viscosité**
- efficacité à très basse températures (**dès 5 °C**)
- **vitesse d'action**



## 69.301 Lallzyme™ HC

**LALLEMAND**

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 und frei von unerwünschten Nebenaktivitäten.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.301.10	100 g = 1 Dose/ boîte	27.30/p
	500 g = 5 Dosen/ boîtes	25.80/p
	1.0 kg = 10 D. = 1 Karton/carton	22.90/p

**Dosage: 0.5 - 2 g/ hl**

70.523	Pektintest / teste pour pectine	32.50
--------	---------------------------------	-------

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.



**Brennerei-Enzyme siehe Seite p. 55**

**enzymes pour la distillation voir p. 55**

**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 für Most & Wein

## Produits de traitement pour le moût et le vin

### Mostbehandlung

### Traitement du moût

#### 69.111.50 Gaïa™ (p. 21)

Natürliches mikrobielles Risikomanagement vor der Gärung ohne SO<sub>2</sub>!



LALLEMAND

#### Gaïa™ (p. 21)

Contrôle des flores microbiennes sans SO<sub>2</sub>!

#### 69.428 Seporit PORE-TEC

Speziell granulierter Mostbentonit für die reintonige Vergärung und schonende Vorab-Eiweissstabilisierung im Moststadium. Zweck: **Entfernung gästartender Mostinhaltsstoffe.**

Dosierung: 100 - 200 g/hl.



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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.428.05	5 kg = 5 Packungen/ paquets	3.45/kg
69.428.20	20 kg = 1 Sack/ sac	2.70/kg

#### 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.



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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.414.01	1 kg = 1 Flasche/flacon	8.80/kg
69.414.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	5.80/kg

CF = kaseinfrei - ne contient pas de caséine

#### 69.438 CarboTec GE (ex Mostrein)

CarboTec GE (ex Mostrein) sorgt für eine frühzeitige aromaschonende **Adsorption von Störstoffen im Traubenmost** (zB fäulnisbedingte Fehltonen, Spritzmittelrückstände,...). Ein weiterer Vorteil ist die beschleunigte Klärung. Je nach Belastung des Lesegutes ca. 50 -200 gr / hl. Kann direkt oder suspendiert zugegeben werden. Genauere Details entnehmen Sie dem Datenblatt.

**Kaseinfrei, vegan - sans caséine, végan**



#### CarboTec GE (ex MostRein)

CarboTec GE (ex Mostrein) assure une **adsorption précoce des impuretés** dans le moût de raisin tout en préservant les arômes. Un autre avantage est la clarification accélérée. En fonction de la charge sur les raisins, environ 50 -200 gr / hl. peut être ajouté directement ou suspendu. Plus d'informations sont indiqués dans la fiche technique.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.438.05	7.5 kg = 1 Packung/ paquet	3.90/kg
69.438.20	20 kg = 1 Sack/ sac	2.80/kg

#### 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.



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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.415.05	5 kg = 1 Sack/ sac	25.60/kg
69.415.10	10 kg = 1 Sack/ sac	24.10/kg

## 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**  
Weitere Informationen siehe Datenblatt.



LALLEMAND

## Reskue™

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.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.439.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	57.50/kg

**entgiften - détoxifiant**

## 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 gärhemmenden Mostinhaltsstoffen**. Trubabtrennung gemeinsam mit dem Hefetrub.  
Dosierung: 50 - 200 g/hl. Anleitung beachten.



ERBSLÖH

## FermoBent® PORE-TEC

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.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.433.20 20 kg = 1 Sack/ sac	2.50/kg
100 kg	2.30/kg

## Entsäuerung

## Désacidification

### 69.406 Neoanticid

E 170; Erbslöh; **CaCO<sub>3</sub>**. 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**.

ERBSLÖH



### Neoanticid

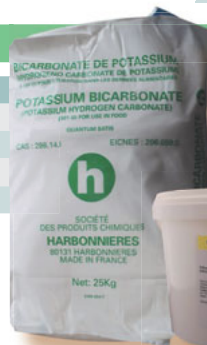
E 170; Erbslöh; **CaCO<sub>3</sub>**. Carbonate de calcium précipité et chimiquement pur, très réactif, sélectionné pour la désacidification des sels doubles. But du traitement: **Désacidification par sels doubles de moût/vin jeune, réduction d'acide malique et tartrique simultanément.**

Art. No.	Preis/prix CHF
69.406.01 1 kg = 1 Büchse / boîte	7.30/kg
69.406.05 5 kg = 1 Eimer / seau	6.90/kg
69.406.25 25 kg = 1 Sack/sac	5.00/kg

Dosage: 67 g/ hl je 1 g Entsäuerung / désacidification

### 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	5.50/kg
69.404.25 25 kg = 1 Sack/ sac	4.00/kg
100 kg	3.70/kg



### Bicarbonat de potassium

E 501 II; KHCO<sub>3</sub>; Entsäuerungsmittel (zur Feinent säuerung)  
Dosierung: 67 g/hl je 1 g Entsäuerung

E 501 II; KHCO<sub>3</sub>; produit désacidifiant (désacidification fine)  
Dosage: 67 g/hl par 1 g de désacidification

Grössere Mengen: bitte Angebot verlangen  
Quantités plus importantes: demandez votre offre, svp.

### 69.403 Kalziumkarbonat

Art. No.	Preis/prix CHF
69.403.01 1 kg = 1 Packung/ paquet	6.80/kg
69.403.05 5 kg = 1 Packung/ paquet	3.95/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; CaCO<sub>3</sub>; Entsäuerungskalk  
Dosierung: 67 g/hl je 1 g Entsäuerung

E 170; CaCO<sub>3</sub>; produit désacidifiant  
Dosage: 67 g/hl par 1 g de désacidification



## 69.416 Malicid

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



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 Neoantacid**. La désacidification est donc indépendante des teneurs d'acide tartrique naturelles dans le moût et dans le vin. Utilisation selon ordonnance.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.416.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	25.20/kg

ERBSLÖH

## 70.514 Bentotest

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

Méthode rapide pour la détermination du besoin de bentonite lors du collage des vins et jus. Accessoires inclus (\*).

Art. No.		Preis/prix CHF
70.514	Bentotest*	Bentotest* 190.00
	<b>Zubehör:</b>	<b>Accessoires:</b>
70.514.20	-> 250 ml Lösung 1% für Rotwein*	-> 250ml Sol. 1% vin rouge* 38.50
70.514.21	-> 250 ml Lösung 1% für Weisswein* (nur Camionversand zugelassen!)	-> 250ml Sol. 1% vin blanc* 35.30 (expédition uniquement par camion!)



## Klärung, Eiweiss-Adsorption

## Clarification, adsorption de protéine

### 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.

### NaCalit® PORE-TEC

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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.425.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	6.05/kg
69.425.20	20 kg = 1 Sack/ sac	2.35kg



ERBSLÖH

### 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.

### 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



Art. No.		Preis/prix CHF
69.412.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	23.10
69.412.25	25 kg = 1 Sack/ sac	14.10/kg
Dosage: 2 - 10 g/ hl, abhängig vom Gerbstoffgehalt selon la teneur en tannins		

### 69.435 FloraClair

FloraClair wird zur Klärung und Harmonisierung eingesetzt. Ist kaseinfrei 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 Kieselol (Klarsol, Art. Nr. 69.417 p. 42). Bei Klärung von Rotwein kann FloraClair abhängig vom Gerbstoffgehalt auch als Einzelkomponente eingesetzt werden. Neben Klärung erfolgt eine Harmonisierung der Gerbstoffstruktur.



ERBSLÖH

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 (Klarsol, no. d'art. 69.417 p. 42). 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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.435.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	22.50/kg
Dosage: 5 - 20 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		

## 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 (Klarsol super (ersetzt Blankasit®), p. 42).

Art. No.	Preis/prix CHF
69.424.01 1 kg = 1 Beutel/sachet	14.20/kg
Dosage: 5 - 10 g / hl gemäss Anleitung / selon instruction	



**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 (Klarsol super (ersetzt Blankasit®), p. 42).

ERBSLÖH

## 69.423 IsingClair- Hausenpaste

Mit SO2 stabilisiertes Hausenblasen-Gel (2 %) ohne den Nachteil schlechter Löslichkeit. Zweck: **Schonender Schöpfungseffekt** 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	13.60/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**.

ERBSLÖH

## 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 in ErbiGel Liquid umbenannt worden!)

Art. No.	Preis/prix CHF
69.426.01 1 kg = 1 Flasche/bouteille	10.20/kg
69.426.10 10 kg = 1 Kanister/bidon	8.00/kg
Dosage: 30 - 50 ml / hl gemäss Anleitung / selon instruction	



## Erbigel® 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. (Erbigel Liquid est identique au produit précédent Gelita Klar).

ERBSLÖH

## 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	13.50/kg
69.419.25 25 kg = 1 Kanister/bidon	8.80/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**.

ERBSLÖH

## 69.417 Klarsol super (ersetzt Blankasit®)

Sehr wirksames, saures, milchig weisses **Spezialkieselsol**. **Natürliches Produkt** mit hoher Ladungsintensität. Zweck: **Klärung von Wein** und anderen Getränken in Verbindung mit einem **eiwieisshaltigen Behandlungsmittel**. Mögliche Kombinationsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Datenblatt. Erleichterung der **Filtrationsfähigkeit**.

Art. No.	Preis/prix CHF
69.417.06 1 kg = 1 Flasche/bouteille	7.65/kg
69.417.16 10 kg = 1 Kanister/bidon	5.70/kg
69.417.26 25 kg = 1 Kanister/bidon	4.70/kg
Dosage: 25-50 ml / hl gemäss Anleitung / selon instruction	



ERBSLÖH

## Klarsol super (remplace Blankasit®)

**Sol de silice acide** d'apparence laiteuse. On obtient, avec peu de produit, un résultat sûr et efficace. **Produit naturel** qui a une intensité de charge particulièrement élevée. But du traitement: L'addition d'un agent clarifiant contenant de l'albumine permet de clarifier les vins, les jus de fruits et autres boissons de manière efficace. Les combinaisons recommandées sont listées dans la fiche technique. **Facilite les opérations de filtration**.

## 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	6.10/kg
Dosage: 30 - 50 ml / hl gemäss Anleitung / selon instruction	



## LiquiGel Flot

**Gélatine liquide** développée spécialement pour le procédé de **flotation des moûts** de raisin. Présente des propriétés comparables aux gélatines en poudre.

ERBSLÖH



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.



**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. **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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.440.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	42.90/kg
Dosage: 1 - 5 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		



69.668 **Metavin® Opti**

Erbslöh; E353. Veresterte Metaweinsäure. Veresterungsgrad: 42. Zweck: **Langfristige Verhinderung von Weinstein-** (Kaliumhydrogentartrat) und **Calciumtartrat-Ausscheidungen**. Zur Effizienzsteigerung kann das Produkt mit Gummi Arabicum (69.638, p. 43) kombiniert werden



Erbslöh; 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 69.638 p. 43 pour une meilleure efficacité.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.668.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	18.90/kg
Dosage: max. 10 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		



69.669 **VinoStab®**

Erbslöh; 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.



Erbslöh; 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

Art. No.		Preis/prix CHF
69.669.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	4.50/kg
69.669.25	25 kg = 1 Packung/ paquet	3.80/kg



69.667 **MetaGum®**

Hochveresterte **Metaweinsäure und Gummi arabicum**. Zweck: **langfristige Kristallstabilisierung der Weine**. Auch für höhere Weinlagertemperaturen. Erhöhung der Farbstabilität bei Rotweinen.



**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).

Art. No.		Preis/prix CHF
69.667.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	26.9/kg
Dosage: max. 10 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		



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**.



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

Art. No.		Preis/prix CHF
69.420.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	63.30/p
Dosage: 5 - 50 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction		



® + Lallemand = geschützte Marken von / marques protégées de: Lallemand Inc., Montréal  
 ® + Schliessmann = geschützte Marken von / marques protégées de: C. Schliessmann Kellereichemie + Co. KG, Schwäbisch Hall  
 ® + Erbslöh = geschützte Marken von / marques protégées de: Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim

69.638 **Stabiverek (Gummi arabicum)**

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.



**Gomme arabique Stabiverek**

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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.638.01	1 kg = 1 Flasche / bouteille	9.90/kg
69.638.10	10 kg = 1 Kanister / bidon	6.70/kg



## 69.511 Granucol®

Pelletierte, **pflanzliche Aktivkohle** mit hoher Adsorptionsfähigkeit. Zweck: **GE: Adsorption unerwünschter Geschmacks- oder Geruchsstoffe; FA: Beseitigung von Farbveränderungen durch Bräunungsreaktionen.**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.512.01	Granucol GE 1 kg: 1 Beutel/sachet	15.80/kg
69.511.01	Granucol FA 1 kg: 1 Beutel/sachet	15.80/kg

Dosage: 10 - 100 g/hl gemäss Anleitung / selon instruction



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.**

ERBSLÖH

## 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	49.10/kg
69.430.10	20 kg = 1 Packung/ paquet	43.30/kg

Dosage: 30 - 100 g/hl



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.

ERBSLÖH

## 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	43.50kg

Dosage: 5 - 50 ml/hl gemäss Anleitung / selon instruction



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.**

ERBSLÖH

## 69.421 HarmoVin® CF

Pulverförmiges Compound aus **Gelatine, PVPP** und **Silikaten**. Zweck: Zur **Weinharmonisierung**; farb- und aromaschonend.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.421.01	1 kg = 1 Beutel/sachet	45.50/kg

Dosage: 10 - 80 ml/hl gemäss Anleitung / selon instruction



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.

ERBSLÖH

**grosse Mengen: bitte Preise anfragen  
quantités plus grandes: veuillez demander le prix!**

## 69.508 Kupfersulfat rein

Art. No.		Preis/prix CHF
69.508.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	42.30/kg
69.508.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	38.10/kg



## Sulfate de cuivre pur

**CuSO<sub>4</sub>**; gegen beginnenden, **leichten Böckser bei Jungweinen im BSA**. Dosierung: max 1 g/hl.

**CuSO<sub>4</sub>**; contre un léger **goût bock** débutant dans les vins jeunes. Dosage: max. 1 g/hl.

## 69.516 Kupfersulfatlösung 10%

**CuSO<sub>4</sub> 5 H<sub>2</sub>O**; Fertiglösung für **Böckserbehandlung**; nur geeignet für trübe, unfiltrierte Getränke. Dosierung (Vorversuch!): 0.1 - 0.5 ml/hl.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.516.01	1 l = 1 Flasche/ bouteille	55.10/l



## Solution de sulfate de cuivre 10%

**CuSO<sub>4</sub> 5 H<sub>2</sub>O**; 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%

**CuSO<sub>4</sub> 5 H<sub>2</sub>O**; Fertiglösung für **Böckserbehandlung 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	35.10/l



## Solution de sulfate de cuivre 1%





**CuSO<sub>4</sub> 5 H<sub>2</sub>O**; 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.



 1895C yeast 0.125 kg Trocken-Reinzuchthefer Aktion MHD 05.2019 CHF 11.10 pro Stk. 69.102.51_AKTIO ≙ + Vergleich	 1895C yeast 0.5 kg Trocken-Reinzuchthefer CHF 89.95 pro Stk. 69.102.50 ≙ + Vergleich	 Bactiless 500 g Effizientes Anti-Bakterium CHF 122.00 pro Stk. 69.222 ≙ + Vergleich	 Fermaid E Hefenährstoff 1 kg CHF 29.00 pro kg 69.181.01 ≙ + Vergleich	 Fermaid E Hefenährstoff 10 kg BOX CHF 15.80 pro kg 69.181.11 ≙ + Vergleich	 Fermaid E Hefenährstoff 100 g CHF 7.00 pro Stk. 69.181.10 ≙ + Vergleich
 69.181.02 ≙ + Vergleich	 69.141 ≙ + Vergleich	 CHF 49.40 pro kg 69.190.30 ≙ + Vergleich	 CHF 55.80 pro kg 69.190.31 ≙ + Vergleich	 CHF 51.40 pro kg 69.190.32 ≙ + Vergleich	 evolution, 0,5 kg Trocken-Reinzuchthefer CHF 43.40 pro Stk. 69.129 ≙ + Vergleich
 LALLZYME C-MAX LALLEMAND	 LALLZYME CUVÉE BLANC LALLEMAND	 LALLZYME	 718	 CY	 ICY OXY

Ganz einfach bestellen: [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)  
Commander c'est tout simple: [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

Neuerdings zeigen wir die Verfügbarkeit im Shop:  
Depuis peu nous indiquons la disponibilité dans le shop:

-  an Lager disponible
-  einige Tage Lieferzeit livrable sous quelques jours
-  bestellt en commande
-  nicht an Lager Pas en stock

### Fachberatung:



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



### Conseil technique:



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



### Gut zu wissen:

#### 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 p. 67**

#### 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 p. 67**

#### 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.

## 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 SO<sub>2</sub>-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 SO<sub>2</sub>. Veuillez consulter votre œnologue! Dosage: 50 - 80 mg/l.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.601.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	17.50/kg
69.601.25	25 kg = 1 Sack/ sac	14.50/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	9.50/kg

Dosage: gemäss Anleitung / selon mode d'emploi

## 69.604 Weinstein / tartre

E 336; Kaliumhydrogentartrat; fein gemahlen. Für das Kontakt-verfahren mit Weinstein kristallen zur schnellen Weinstein-stabilisierung. / E 336; Tartre de potassium hydrogène; pour la stabilisation de tartre

Art. No.		Preis/prix CHF
69.604.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	19.90/kg
69.604.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	14.20/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	7.00/kg
69.675.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	5.00/kg
69.675.25	25 kg = 1 Packung/ paquet	3.00/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

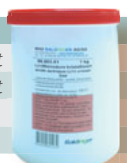


## 69.603 L(+) Weinsäure kristallisiert / Acide tartrique L(+) cristallisé

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	a.A. /
69.603.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	sur demande
69.603.25	25 kg = 1 Sack/ sac	

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	6.50/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	9.90/kg
69.610.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	7.60/kg
69.610.25	25 kg = 1 Sack/ sac	6.85/kg



## 69.607 SO<sub>2</sub>-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
69.607.25	25 kg = 1 Kanister/ bidon	2.75/kg
	50 kg	2.60/kg
	100 kg	2.50/kg



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

## 69.612 Kaliummetabisulfit / métabisulfite de potassium

E 224; Kaliumdisulfit; Pulver (50 % SO<sub>2</sub>)

E 224; en poudre (50 % SO<sub>2</sub>)

Art. No.		Preis/prix CHF
69.612.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	6.40/kg
69.612.05	5 kg = 1 Packung/ paquet	5.30/kg
69.612.25	25 kg = 1 Sack/ sac	3.80/kg
	100 kg	3.20/kg



## 69.640 Inodose

E 224. Kaliumdisulfit. Tablette zur Schwefelung von Wein. 1 Tablette = 5 g SO<sub>2</sub> 100 % ≈ 1 dl SO<sub>2</sub> 5%.

Haltbarkeit: unbeschränkt. E 224. Disulfite de potassium. Comprimés pour le sulfitage de vins. 1 comprimé = 5 g SO<sub>2</sub> 100 % ≈ 1 dl SO<sub>2</sub> 5%. Stockage illimité.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.640.06	1 Packung/ paquet = 48 Tabl./compr.	24.80/P
	5 Packungen/ paquets	22.30/p
	10 Packungen/ paquets	18.60/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

## 69.549 Opti-Lees®

**LALLEMAND**

## 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 stellen wir Opti-LEES-Degustations-Kits zur Verfügung.



**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.

Art. No.	Opti-Lees®	Preis/prix CHF
69.549.02	2.5 kg = 1 Packung/ paquet	44.30/kg
	10.0 kg = 4 P. = 1 Karton/carton	41.70/kg

Dosage: 30 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction

## 69.556 Mannolees™

**LALLEMAND**

## Mannolees™

**Hefezellwandprodukt** zur Verhinderung des unkontrollierten **Weinsteinausfalls**. 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.



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.

Art. No.	Mannolees™	Preis/prix CHF
69.556.01	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	83.00/p
	5.0 kg = 10 Packungen/ paquets	77.00/p
69.556.02	1000 ml Mannolees Flash (liquid)	auf Anfrage sur demande

**Ajouter entre 12h et 24h de la filtration finale de mise en bouteille.** Dosage: de 5 à 25 g/Hl selon essai préalable.

← **Neu: auch flüssig erhältlich!**  
← **Nouveau: disponible sous forme liquide!**

## 69.557 Pure Lees™ Longevity



Die neue **spezifische inaktivierte Hefe** zum **Schutz der Weine vor Oxidation** während der Lagerung und Reifung. Entwickelt von Lallemand zusammen mit INRA. Dosierung: 20 - 40 g/hl. Für leichte Weine 20 g/hl; für schwere, gehaltvolle Weine 40g/hl. Weitere Informationen s. Datenblatt. Lagerung: trocken < 25 °C.

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.

Art. No.	Pure Lees™ Longevity	Preis/prix CHF
69.557.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	39.60/kg
	10 kg = 10 P. = 1 Karton/carton	35.60/kg

Dosage: s. Text / voir texte

**LALLEMAND**

## 69.541 Noblesse®

## Noblesse®

Spezielles **Hefezellwandprodukt (inaktiv)** aus ICV Hefen selektioniert (Institut Cooperative du Vin). 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**. Bei **sehr reifer Ernte** kann Noblesse die unerwünschten Aromen abschwächen.



Produit composé de **levures oenologiques inactivées** et sélectionné par l'ICV (Institut Coopérative du Vin). 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 particulièrement 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.

Art. No.	Noblesse®	Preis/prix CHF
69.541.01	1.0 kg = 1 Packung/ paquet	45.00/kg
69.541.02	2.5 kg = 1 Packung/ paquet	39.00/kg
	10.0 kg = 4 P. = 1 Karton/carton	37.00/kg

Dosage: 30 g/ hl gemäss Anleitung / selon instruction

**LALLEMAND**

## 69.540 Redules®

**LALLEMAND**

## Redules®

Innovatives **Naturprodukt** von Lallemand 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 weitere 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.



**Solution naturelle** innovatrice élaborée par Lallemand 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 vin traité. **Élimination par soutirage ou par filtration. Produit curatif.** Application selon mode d'emploi. Dosage: 1 à 30 g/hl.

Art. No.	Redules®	Preis/prix CHF
69.540.01	1.0 kg = 1 Packung/ paquet	135.00/kg
69.540.02	2.5 kg = 1 Packung/ paquet	105.00/kg
	10 kg = 4 Packungen/ 4 paquets	102.00/kg

## 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

NO BRETT IN'TABS: 2 Tabletten / Barrique

**Wichtig: No Brett Inside eliminiert vorhandene Brettanomyces Zellen, aber nicht das bereits produzierte, unerwünschte Endprodukt.**

Art. No.		Preis/prix CHF
69.546.01	100 g = 1 Packung/ paquet	106.00/p.
	500 g = 5 Packungen/ paquets	94.00/p.
	1 kg = 10 Packungen/ paquets	89.00/p
69.546.90	NO BRETT IN'TABS	81.60
	10 Tabletten für 5 barriques /	
	10 comprimés pour 5 barriques	

## 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**. Admit au codex oenologique par l'OIV en 2010 puis par l'Union Européenne.

\* Dosage NO BRETT IN'TABS: 2 comprimés par barrique.



**NO  
BRETT  
INSIDE**

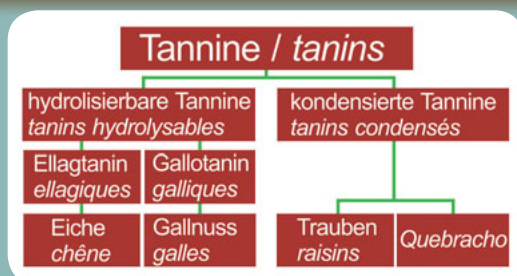
**NOUVEAU**

**NO  
BRETT  
IN'TABS**

Un seul arôme,  
celui de votre vin



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



*Vous avez besoin d'aide  
pour choisir le bon tanin?*

*Ce n'est vraiment pas évident! Nous  
vous assistons volontiers. **Appelez notre  
oenologue au 079 590 26 71.***

**Brauchen Sie Hilfe,  
um das richtige Tannin  
auszuwählen?**

**Wir helfen Ihnen gerne! Rufen Sie  
unseren Oenologen an: Tel. 044 806 80 89**



**69.511 Tannin aus Trauben**

100 % Traubenschalen und -kerne im natürlichen Verhältnis. Fördert Struktur, Fülle und Mouthfeel für lagerfähige Rotweine. Gleicht Polyphenol-Defizite aus. Dosierung (nach Vorversuch): 1 - 15 g/hl. Nicht überdosieren.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.511.11	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	a.A. / sur demande

**Tanin pur de raisin**

**Pur tanin 100 % raisin. Tanin de pellicules 50% et pépins 50% .** Excellent tanin très polyvalent qui permet différentes applications: en macération rouge, à l'écoulage, en élevage etc. Ce pur tanin 100 % raisin est 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 15 g/hl.** Evitez le surdosage.

**69.551 Tannin exGrape PEL**

Extrakt aus 100 % weissen Traubenschalen. Fabrikant: IOC Hochmolekulare Struktur. Verbessert das phenolische Potential, die Lagerfähigkeit im Barriqueausbau sowie die Farbstabilität. Dosierung (nach Vorversuch): 1 - 30/60 g/hl. Nicht überdosieren.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.551.05	0.5 kg = 1 Beutel/ sachet	a.A. / sur demande



**Tanin exGrape PEL**

**IOC. 100 % raisin (pellicule). Extrait de pellicule de raisin blanc.** Contenant des tanins à fort poids moléculaire. ExGrape PEL améliore le **potentiel phénolique, la tenue au vieillissement en barrique et la stabilité de la couleur.** Dosage: (après essai préalable): 1 à 30/60 g/hl. Evitez le surdosage.

**69.552 Tannin exGrape PEP**

IOC. Extrakt aus 100 % weissen Traubenkernen. Tiefes Molekulargewicht; stark antioxidativ. Verbessert die Frische des Weines, die Farbstabilität, das phenolische Potential sowie die Klärfähigkeit. Siehe Datenblatt. Dosierung (nach Vorversuch): 1 - 40 g/hl. Nicht überdosieren.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.552.05	0.5 kg = 1 Beutel/ sachet	a.A. / sur demande



**Tanin exGrape PEP**

**IOC. 100 % raisin (pépins). Extrait de pépins de raisin blanc.** Faible poids moléculaire au fort pouvoir antioxydant. ExGrape PEP améliore le **maintien de la fraîcheur, la stabilité de la couleur, le potentiel phénolique et la clarification.** Dosage: (après essai préalable): 1 à 40 g/hl. Evitez le surdosage.

**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	a.A. / sur demande
69.526.02	0.25 kg = 1 Beutel/sachet	a.A. / sur demande



**Tannin GS**

**Zefüg. Tanin 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

Weitere Tannine

D'autres tannins

**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 Souplesse. Dosierung 3 x 5 à 10 g/hl.



**Tannin SR**

**Tanins condensés (à base de Québracho). Le TANIN SR est un extrait de tanin 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.

Art. No.		Preis/prix CHF
69.559.01	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	22.20/P

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

**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	7.70/P
69.521.10	1.0 kg = 1 Beutel/ sachet	51.30/p



**Tannin F**

**Zefüg. Tanin de moût ou de vin jeune.** Ce tanin 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.

## 69.553 TanninTrutan

Die TruTan Tannine sind hochwertig und leicht wasserlöslich. Herkunft der Tru-Tan Tannine: **Eichenholz (gleiche Qualität, wie sie auch zur Herstellung von Barriques verwendet wird)**. Wir empfehlen, **Vorversuche** zu machen. Der Weinstil sowie die Traubensorte können die benötigte Dosierung beeinflussen. Überdosierung vermeiden.



## Tannin Trutan

La gamme Tru-Tan est constituée de tanins hydrolysables de grande qualité: **tanins ellagiques provenant de chêne de qualité tonnellerie, et de tanins galliques (de chêne également)**. Il est conseillé de faire des **essais préalables**. Le style de vin recherché et le cépage peuvent avoir un impact sur le dosage. Eviter le surdosage.

## Tannine für die Weinbereitung

## Tanins pour la vinification

### TruTan F2 "Fermentation Finishing"

trū / tan  
INNOVATIVE OAK TANNINS

Evoak. TruTan f2 ist eine Zusammenstellung von hydrolysierten Tanninen (Ellag- und Gallotannin) mit einem Tanninanteil von 75 bis 80 %.

Ideal für den **Einsatz während der Gärung (Pinot Noir!)** für Struktur und während des Ausbaus für Frische.

Hoher **Oxydationsschutz für Weisswein**. Unterstützt **Mouthfeel und Struktur**. Bitte beachten Sie die Anleitung!

Dosierung: (nach Vorversuch) 1 bis 30 g/hl.



### TruTan F2 "Fermentation Finishing"

tru/tan F2 est un mélange dont la teneur totale en tanins est de 75 % à 80 %, ce qui en fait un produit idéal pour la **fermentation de moûts rouges et blancs**. Utilisez TruTan f2 pour **renforcer la structure et fixer la couleur lors de la fermentation des rouges**. Grâce à cette forte teneur en tanins, il **empêche l'oxydation**, protégeant les vins blancs du brunissement du à l'activité de l'enzyme laccase. Il améliore la **sensation en bouche** et la **texture des vins blancs** et a aussi des **effets subtils sur les vins rouges**. Le dosage préconisé est de 5-30 g/hl

### TruTan FI "Fruit Intensive"

trū / tan  
INNOVATIVE OAK TANNINS

Dieses Tannin-Produkt wurde speziell für die **Vergärung** entwickelt. Ein **hoher Tanningehalt von bis zu 90 %** hilft, **Aromen zu erhalten** in Weissweinen und unterstützt die **Farbstabilität in Rotweinen**.

**Gering dosiert** kann Tru/tan FI auch zum Ende des Weinausbaus benutzt werden, um **Fruchtaromen zu unterstreichen** und die Struktur des Weines zu erhöhen.

Dosierung: 5-15 g / hl.



### TruTan FI "Fruit Intensive"

tru/tan fi est un mélange de tanins **galliques et ellagiques hydrolysables, avec une teneur totale en tanins entre 85 % et 90 %**. Ce mélange de tanins a été spécialement développé pour la **fermentation** sa forte teneur en tanins, s'élevant jusqu'à 90 %, aide à préserver les **arômes des vins blancs** et contribue à la **stabilité de la couleur** des vins rouges. tru/tan FI sert aussi en finition, avec des **dosages plus faibles**, pour accentuer le fruité et améliorer la structure globale du vin. Le dosage préconisé est de 5-15 g/hl

## Tannine für den Weinausbau

## Tanins pour l'élevage

### TruTan IB "Integration boost"

trū / tan  
INNOVATIVE OAK TANNINS

tru-/tan IB, Integration Boost ist eine Mischung von Tanninen mit einem Anteil von 70 - 75 % und verleiht Weiß-, Rosé- und Rotweinen einen **ausgeprägten Fruchtgeschmack** und einen **starken aromatischen Charakter mit einem samtigen Hauch**. Das vom Hersteller lizenzierte Heizverfahren erzeugt ein polyphenolisches Profil, welches sich in kurzer Zeit in die Tannine der Trauben integriert und somit durch die Wechselwirkung deren Struktur abrundet, um neue komplexe, seidige und sanfte Tannine zu entwickeln. Dank seiner **hohen Reaktivität**, wirkt tru-/tan sofort **ab dem Beginn des Gärungsvorgangs** und ermöglicht daher eine vorzeitige Flaschenabfüllung. Es kann jederzeit während der Veredelung eingesetzt werden.

Dosierung: (nach einem Vorversuch): 1 - 30 g/hl.



### TruTan IB "Integration boost"

tru-/tan IB, Integration Boost est un mélange de tannins d'une teneur de 70 à 75 %, conçu pour augmenter la **perception du fruité**, en apportant une **sensation riche en douceur au caractère aromatique et gustatif des vins blancs, rosés et rouges**. La méthode de chauffe, qui est exclusive, donne un profil polyphénolique qui s'intègre rapidement aux tanins du raisin, complétant ainsi leur structure par interaction pour créer de **nouveaux tanins complexes, soyeux et doux**. Grâce à sa forte **réactivité**, tru-/tan IB agit vite pendant l'élevage, permettant donc une **mise en bouteilles plus précoce**. A utiliser à tout moment Dosage: (après essai préalable): 1 à 30 g/hl.

### TruTan RF "Reserve Formula"

trū / tan  
INNOVATIVE OAK TANNINS

tru-/tan RF, Reserve Formula bietet sich an, wenn Sie eine **gesteigerte Komplexität und ein verfeinertes Gefühl im Mund** erzielen möchten, denn tru-/tan RF fördert die Polymerisierung. Es ist ideal, um die **Struktur der lagerfähigen Weine auszubalancieren**. Diese Mischung, deren Gesamtgehalt an Tannin 65 - 70 % beträgt, ist ein ideales Produkt für Veredelung und Fertigstellung.

Die Reihe Tru-Tan besteht aus hochqualitativen hydrolysierbaren Tanninen: ellagische Tannine von der Eiche mit Fassqualität und gallische Tannine (auch von der Eiche)

Die empfohlene Dosierung beträgt 3 - 5 g/hl.



### TruTan RF "Reserve Formula"

Si vous désirez une **complexité plus importante** et une **meilleure sensation en milieu de bouche**, tru-/tan rf est le produit à choisir en raison de sa plus grande contribution à la polymérisation. Il est idéal pour **équilibrer la structure des vins de garde**. Ce mélange, dont la teneur totale en tanins est de 65 % à 70 %, est un produit parfait en élevage et en finition.

Le dosage préconisé est de 3-5 g/hl.

### TruTan VB "Volume Boost"

trū / tan  
INNOVATIVE OAK TANNINS

tru-/tan VB, Volume Boost verleiht dem Wein selbst bei geringster Dosierung mehr **Vollmundigkeit** und ein **abgerundetes Gefühl im Mund**. Dank der Bewahrung der verschiedenen **typischen Charaktere** wird der **Fruchtgeschmack komplexer** und das Mundgefühl intensiver. Außerdem wird die **Lagerungsdauer des Weins verlängert**. Diese Mischung aus hydrolysierbaren ellagischen und gallischen Tanninen mit einem Gesamtanteil von 68 - 73 % eignet sich sowohl für die Veredelung als auch für die Fertigstellung. Die Dosierung beträgt 3 - 5 g/hl



### TruTan VB "Volume Boost"

Même au dosage le plus faible, tru-/tan VB donne au vin **plus de volume et apporte de la rondeur à la sensation en bouche**. Le fruit devient plus complexe, et le milieu de bouche est plus ample grâce à la préservation des caractères typiques variétaux. La **durée de garde du vin est aussi prolongée**. Ce mélange de tanins hydrolysables galliques et ellagiques a une teneur totale en tanins entre 68 % et 73 %, et il convient aussi bien à l'élevage et qu'en finition.

Le dosage préconisé est de 3-5 g/hl

Art. No.		Preis/prix CHF
69.553.05	TruTan F2 Fermentation Finishing, 500 g	94.00 / 1
69.553.051	TruTan IB Integration boost, 500 g	171.00 / 1
69.553.052	TruTan RF Reserve Formula, 500 g	164.00 / 1
69.553.053	TruTan VB Volume Boost, 500 g	171.00 / 1
69.553.054	TruTan FI Fruit Intensive, 500 g	94.00 / 1



# Barriques - Les barriques



(c) Tonnellerie Quintessence

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 Weinjahrgang ist die hohe Kunst von Tonnellerie Quintessence. Jedes Fass wird individuell ontrolliert 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  
Bordeaux

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

Toasting, Anzahl, Farbe der Ringe, individuelle Laserbeschriftung

## 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

## Barriques französische Eiche

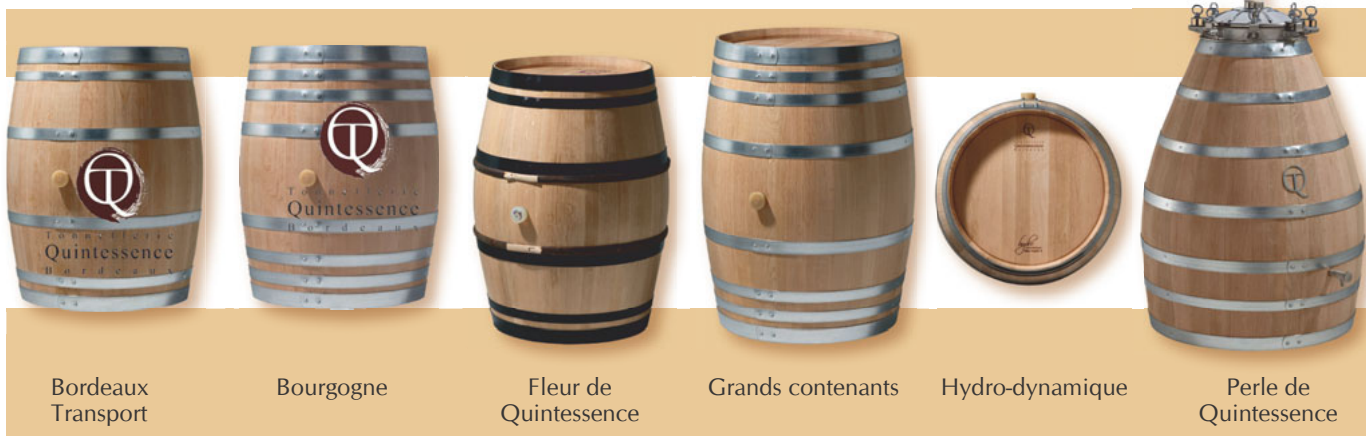
## Barriques chêne français

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	
<b>Bordeaux</b>				<b>Staffelpreise auf <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> / prix dégressifs sur <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a></b>					
21.168.11ff	Bordeaux Transport 95	225	95	69	56	25/27	6 galv.	1.013.00	
21.168.13ff	Bordeaux Transport 300	300	102	78	63	25/27	8 galv.	auf Anfrage	
21.168.15ff	Fleur de Quintessence	225	95	69	56	25/27	6galv./2châtaigner*	auf Anfrage	
<b>Bourgogne</b>				<b>Staffelpreise auf <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> / prix dégressifs sur <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a></b>					
21.168.21ff	Bourgogne Transport	228	88	72.6	60	25/27	8 galv.	997.00	
31.168.25ff	fleur de Quintessence	228		72.6	60	25/27	8 galv./8châtaigner*	auf Anfrage	
<b>+ Sonderausführungen / Options:</b>									
21.168.91	Hydro-Behandlung 225 l / <i>Traitement hydro-dynamique 225 L</i>								+ 16.40
21.168.92	Hydro-Behandlung 300 l / <i>Traitement hydro-dynamique 300 L</i>								+ 32.70
21.168.93	Extrafine Holzstruktur / <i>Grain extra fin</i>								+ 32.70
21.168.94	Holz garantierte Lagerdauer 36 Monate / <i>bois garantie 36 mois de séchage</i>								+ 49.00
* galvanisierte Ringe auf Wunsch schwarz lackiert / <i>cercles galvanisés en noir sur demande</i>									
<b>Perle de Quintessence</b>									
21.168.41ff	Perle de Quintessence	390	110	89	40/80	27	7 galv.	auf Anfrage	

## 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	
<b>Bordeaux Transport</b>				<b>Staffelpreise auf <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> / prix dégressifs sur <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a></b>					
21.169.11ff	Bordeaux Transport 95	225	95	69	56	25/27	6 galv.	618.00	
<b>+ Sonderausführungen / Options:</b>									
21.169.94	Holz garantierte Lagerdauer 36 Monate / <i>bois garantie 36 mois de séchage</i>								+ 17.00



	Nase / Nez	Mundfülle des Weines / Arômes en bouche	Empfohlener Einsatz / Accords conseillés
<b>Bordeaux Transport</b> 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 &amp; 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 <b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>
<b>Bourgogne</b> 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> <b>Cabernet Sauvignon, Merlot, assemblages rouges.</b>
<b>Traditionnelle</b> Breit verwendbar, ausgeprägt und ausgewogen. Erzeugt auf kleinem, erst intensivem, dann langsam abnehmendem 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> <i>Vanille, épices et sucre roux.</i>	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 <b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zinfandel</b>
<b>Traditionnelle longue</b> 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 <b>Pinot noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel, Merlot, abernet Sauvignon</b>
<b>Bourguignonne</b> 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 &amp; 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 &amp; 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> <b>Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Merlot.</b>
<b>Ambre</b> 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> <b>Sangiovese, Merlot, Cabernet.</b>
<b>Opaline</b> 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. Épices 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> <b>Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc</b>
<b>Hydro-dynamique</b> 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 &amp; fruitées. 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>



## Barrique-Lager

## Support pour barriques

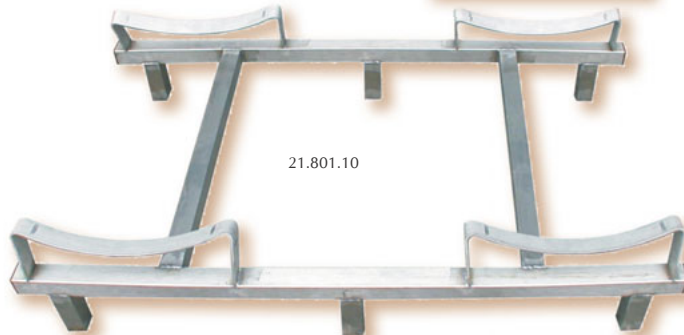
Edelstahl Rostfrei vollständig verschweisst; swiss made, zweiseitig unterfahrbar mit Stapler.

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

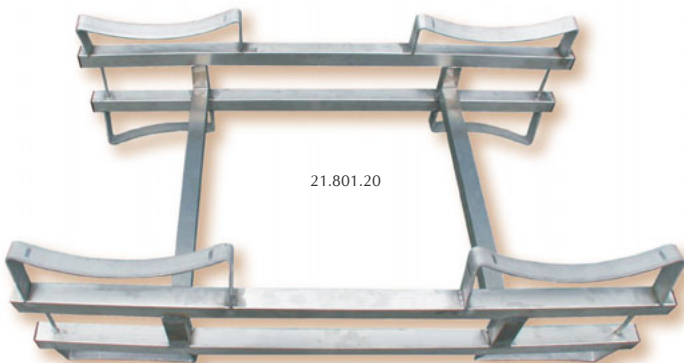
Art. No.		Preis/prix CHF
21.801.10	Basis-Gestell für 2 Barriques 225 l <i>support de base pour 2 barriques 225 l</i>	330.00
21.801.20	Stapel-Gestell für 2 Barriques 225 l (max. 2 Stück stapeln ebenerdig) support <i>superposable pour 2 barriques 225 l</i> (empiler max. 2 pièces sur fond horizontal)	430.00



# Swiss Made



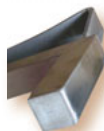
21.801.10



21.801.20



Hergestellt in unseren Werkstätten;  
Achsabstand 770 mm  
Construit dans nos ateliers;  
entraxe 770 mm.



100 % verschweisst  
100 % étanche

## Praktisches Zubehör für Barriques

## Accessoires pratiques pour barriques

[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)



50.401.01  
Batonnagelöffel  
Agitateur manuel



46.724  
Dosierkaraffe  
Dosateur



21.806  
Abzugsarmatur  
Canne débouillage



21.807  
Tauchrohr  
Tube plongeur

45.832  
Füllstandsanzeige  
Indicateur de niveau



46.725  
Dosierkanne Edelstahl 5  
bzw. 8 Liter  
ouillette inox 5 / 8 litres



21.804  
Abzugsarmatur  
Canne de soutirage



66.170 & 66.171  
Reinigungsmittel  
Nettoyant

## 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	15.90/kg
69.620.14	14 kg = 1 Packung/ paquet	10.65/kg
<b>Dosage: 50 - 300 g/hl</b>		

## Granulats de bois de chêne F

Chêne français. Chauffe 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!



± 4 mm

## 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 Einmischen, aufß 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	11.30/kg
69.635.14	14 kg = 1 Packung/ paquet	8.60/kg
<b>Dosage: 150 - 300 g / hl</b>		

## 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...)



± 4 mm

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	15.90/kg
69.624.14	14 kg = 1 Packung/ paquet	9.30/kg
<b>Dosage: 50 - 300 g/hl</b>		

## Copeaux de bois de chêne F

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



± 20 mm

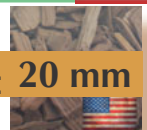
## 69.621 Holzchips USA

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

Art. No.		Preis/prix CHF
69.621.01	1 kg = 1 Packung/ paquet	12.95/kg
69.621.14	14 kg = 1 Packung/ paquet	6.95/kg
<b>Dosage: 50 - 300 g/hl</b>		

## Copeaux de bois de chêne USA

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



± 20 mm

## 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	24.90/kg
69.623.20	14 kg = 1 Packung/ paquet	15.10/kg
<b>Dosage: 50 - 300 g/hl</b>		

## Granulats de bois de chêne F High Vanilla

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



± 20 mm

## 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	140.00

## 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	64.50
69.625.51	CUBEtube evOak 45° Rhône	64.50
69.625.52	CUBEtube evOak Cuvée no 3	64.50

## 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.





# Fruchtdestillate - Distillats à base de fruits

## 69.112.50 Lalvin DistilaMax® LS

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

Trockenhefe mit hoher Alkoholtoleranz, Saccharomyces cerevisiae bayanus. Gut geeignet für Fruchtbränden wie auch von Apfelwein.

Souche sélectionnée de levure de l'espèce Saccharomyces cerevisiae bayanus. Elle est bien adaptée pour être utilisée dans la production d'eaux de vie de fruits et de cidre. Tolérance à l'alcool élevée.



Art. No.	25-40 g / hl	Preis/prix CHF
69.112.50	0.5 kg = 1 Packung / paquet	34.20
	10.0 kg = 20 P. = 1 Karton / carton	26.40/p

## 69.102 Hefe / Levure 1895C

Die Hefe erfreut sich grosser Beliebtheit und zeichnet Fruchtdestillate, die mit ihr vergoren wurden, durch sortentypische Aromatik aus und liegen deshalb bei Prämierungen im vorderen Bereich.

Cette levure est très appréciée pour les distillations. Plein de distillat fermentés avec cette souche ont déjà été primés.

10-20 g / hl

Selektioniert am Zürisee  
Selectionné au lac de Zurich



Art. No.		Preis/prix CHF
69.102.50	0.5 kg = 1 Packung / paquet	89.95
69.102.51	0.125 kg = 1 Packung / paquet	28.95

## 69.181 Hefenährstoff / Nutriment levures

Fördert die alkoholische Gärung. Mischpräparat: kann Gärstockungen vorbeugen und die Maischequalität verbessern. Active la fermentation alcoolique. Prévient les arrêts de fermentation.

20-40 g / hl



Art. No.		Preis/prix CHF
69.181.01	Fermaid E 1.0 kg = 1 Dose/ boîte	29.00/kg
69.181.02	Fermaid E 2.5 kg = 1 Sack / sac	24.00/kg
69.181.11	Fermaid E 10 kg = 1 Sack / sac	15.80 /kg

## 69.672 Maischenzusatz Additif pour les moûts

Konzentrat; für Brennmaischen. Gemisch 1 : 1 Milchsäure rein 80 % und Phosphorsäure rein 85 %. Produit concentré pour les distillation. Mélange 1:1 acide lactique pur 80% et acide phosphorique pur 85% .

200-400 g / 100 kg



Art. No.		Preis/prix CHF
69.672.01	1 kg = 1 Flasche/ bouteille	9.90/kg
69.672.05	5 kg = 1 Bidon/ bidon (ADR)	7.45/kg
69.672.35	35 kg = 1 Bidon/ bidon (ADR)	4.95/kg
69.672.80	1000 kg = 1 Container (ADR) (Depotpflichtig, Récipient consigné!)	3.20/kg

## TESTS

Verschiedene Tests für Brennereien. Tests différents adaptés aux besoins des distilleries

Schliessmann

Art. No.		Preis/prix CHF
70.512	Cyanid Test Schliessmann Teste cyanid Schliessmann	124.00
70.513	Iodlösung für Stärketest, 50 ml Préparation iodée pour la détermination de l'amidon 50 ml	5.80
70.506	Vorlauf-Abtrennungstest, 10 Analysen test de séparation des têtes de distillation, pour 10 analyses	151.00

## 69.388 Amylase GA 300

Flüssig; zum Stärkeabbau in Kern- und div. Steinobstmaischen. 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	53.50

## 69.383 Enzympräparat Ultra-Fruit préparation d'enzymes

Flüssiges Spezialenzym zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmaischen. Haltbarkeit: bei 25 °C ≤ 6 Monate; bei 5 °C ≤ 1 Jahr.

Préparation liquide d'enzymes pour la liquéfaction de moût de fruits à pépins ou à noyaux. Stockage: ≤ 6 mois à 25 °C ou ≤ 1an à 5°C.



Art. No.		Preis/prix CHF
69.383.01	100 ml = 1 Flasche/ bouteille	35.00
69.383.10	1 l = 1 Flasche/ bouteille	219.00

## 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

## 69.671 Silikon Antischaum Antimousse de silicone

Verhindert das Übersäumen von Fruchtmaischen beim Brennen. Haltbarkeit: frostempfindlich. Hochkonzentriert. 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.	29.10
69.671.10	1 kg = 1 Flasche/ bouteille	40.70
69.671.95	20 kg = 1 Kanister/ bidon	27.40/kg

## 69.515 CYANUREX® Schliessmann

Verhindert den Uebergang von Blausäure bzw. Cyanid sowie von den sensorisch unerwünschten Schwefelverbindungen in das Destillat. Empêche la transition d'acide prussique, resp. de cyanure ainsi que des solutions sensorielles indésirées de soufre dans le distillat.

20-30 g / hl



Art. No.		Preis/prix CHF
69.515.05	0.5 kg = 1 Packung/ paquet	110.00/P

## Zusätze / additifs

Art. No.		Preis/prix CHF
69.624.01	Eichenchips / copeaux de chêne 1 kg	15.90
69.677.10	Invertzuckersirup / Sirop de sucre inverti, 72.2 mas 12.5 kg	3.80 / kg
70.401.05	demineralisiertes Wasser / Eau déminéralisée 5 kg	1.80 / kg
68.700	natürliche Aromen / arômes naturels	

# Für Korn, Whisky, Rum, Kartoffel-Brand

## pour distillats à base de céréales, whisky, rhum, pommes de terre

### Brennereihefen / Levures

Alkohol-tolerante Gärhefe für Brennerei. Unsere Selektion für Korn, Whisky, Rum und Kartoffel-Brand  
*Levure très tolérante pour les taux d'alcool élevés pour les distillateurs. Notre sélection pour Korn, Whisky, Rum et pomme de terre.*

Art. No.		Preis CHF Prix CHF
69.112.60	DilstilaMax DS, 500g DistilaMax DS, 20 x 500 g Gärstarke, neutrale Hefe für Getreide, Wurzeln, Kartoffeln. <i>Levure neutre à bonne capacité de fermentation, pour céréales, racines, pommes de terre.</i>	17.30 13.00/1
69.155.71	<b>Kornbrand Premium</b> , für Getreide, 500 g / pour céréales, 500 g	32.80
69.155.50	<b>WHISKEY select</b> , für Getreide und Malz, 100g / pour céréales et malt, 100 g	21.80
69.155.51	<b>WHISKEY select</b> , für Getreide und Malz, 500g / pour céréales et malt, 500 g	99.80
69.155.61	<b>PRO RUM</b> , für Zuckerrohr, 500 g / pour canne à sucre, 500 g	49.75



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



Schliessmann



69.122.60



69.155.50 & .51



69.155.71



69.155.61

### TESTS

Verschiedene Tests für Brennereien. *Tests différents adaptés aux besoins des distilleries* **Schliessmann**

Art. No.		Preis/prix CHF
70.513	Iodlösung für Stärketest, 50 ml <i>Préparation iodée pour la détermination de l'amidon 50 ml</i>	5.80
70.506	Vorlauf-Abtrennungstest, 10 Analysen <i>test de séparation des têtes de distillation, pour 10 analyses</i>	151.00

71.152	<b>Gölles: Edelbrände</b>	
	Erzeugung, Beurteilung, Verkostung (Praxisbuch) 128 Seiten	29.40



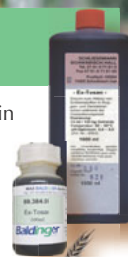
71.120	<b>Jäger: Whisky selbstgebrannt</b>	
	Die Geschichte des Whiskys und seiner Herkunft; eine Einführung in die Technologie der Whiskyherstellung. 120 Seiten	26.20



### 69.384 Enzympräparat Ex-Tosan préparation d'enzymes

Flüssiges Pentosepräparat zum Abbau von Schleimstoffen in Roggen-, Gerste- und Hafermaischen. Vermeidung des Anbrennens bei der Destillation. Haltbarkeit: bei 25 °C ≤ 6 Monate; bei 5 °C ≤ 1 Jahr.

*Préparation liquide de pentose pour la dégradation de substances visqueuses dans les moûts de seigle, d'orge et d'avoine. Empêche le moût de s'attacher lors de la distillation. Stockage: ≤ 6 mois à 25 °C ; ≤ 1 an à 5 °C.*



Art. No.		Preis/prix CHF
69.384.01	100 ml = 1 Flasche/ bouteille	24.80
69.384.10	1 l = 1 Flasche/ bouteille	124.00

Dosage: 15 - 20 ml/ 100 kg **Schliessmann**

### 69.311 Enzympräparat VF Getreide préparation d'enzymes pour blé

Flüssiges Enzympräparat. Es enthält bakterielle a-Amylase (Endo-amylose), die 1,4- glucosidische Bindungen in Amylose und Amylopektin spaltet. Haltbarkeit: bei 25 °C ≤ 6 Monate; bei 5 °C ≤ 1 Jahr // *Nouvelle préparation liquide d'enzymes. Contenu: a-amylose bactérienne (endoamylose) laquelle décompose les liaisons glucosidiques 1,4-a en amylose et amylopectine. Stockage: ≤ 6 mois à max. 5 °C ou ≤ 12 mois à max. 25 °C.*

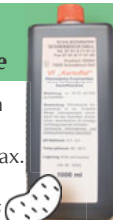


Art. No.		Preis/prix CHF
69.311.01	100 ml = 1 Flasche/ bouteille	10.80
69.311.10	1 l = 1 Flasche/ bouteille	71.90

Dosage: 20 ml/ hl **Schliessmann**

### 69.385 Enzympräparat VF Kartoffel préparation d'enzymes pomme de terre

Flüssiges neuartiges Enzympräparat. Hitzestabile Bakterien (a-Amylase) zur Verflüssigung von Kartoffelmätsche. 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 (a amylose) 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	38.90
69.385.10	1 l = 1 Flasche/ bouteille	259.00

Dosage: 6 ml/ hl **Schliessmann**



**VF** = zur Verflüssigung / pour la liquéfaction  
**VZ** = zur Verzuckerung / pour la saccharification

### 69.312 Enzympräparat VZ préparation d'enzymes

Neuartiges, flüssiges Enzympräparat zur enzymatischen Verzuckerung von verflüssigter Getreide- und Kartoffelstärke. Es enthält a-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 féculé de pomme de terre et de céréales. Elle contient des a-amylasses et amyloglucosidasés pour une préparation rapide de sucre fermentable. Stockage: max. 6 mois à max. 25 °C ou max. 12 mois à max. 5 °C.*



Art. No.		Preis/prix CHF
69.312.02	250 ml = 1 Flasche/ bouteille	39.80
69.312.10	1 l = 1 Flasche/ bouteille	106.00

Dosage: Kartoffel: 180 ml/ t; Getreide: 50 ml/100 kg **Schliessmann**



# für die Brennerei

## 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 / graduat. %vol.	L/Ø / mm	Thermo- / meter	Klasse / classe	Preis/prix / CHF
46.621.06	0 - 85	1.0	255/17	-		18.20
46.621.05	0 - 85	1.0	345/15	Th		35.10
46.621.07	0 - 100	1.0	260/17	-		18.20
46.621.08	0 - 100	1.0	340/15	Th		35.10
46.621.17	5 - 10	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.18	10 - 15	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.20	15 - 20	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.32	30 - 55	0.5	345/19	Th		77.00
46.621.59	30 - 85	1.0	345/15	Th		50.10
46.621.28	35 - 45	0.1	460/26	Th	II	118.00
46.621.40	45 - 50	0.1	330/23	Th		101.00

## Refraktometer / réfractomètre Vol %

Art.-Nr.	Modell	ATC	Messbereich / %vol.	Teilung / %vol.	Preis / CHF
46.611.32	MBA-ATC-80-LED	✓	0 - 80	1	63.00

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. Komplett 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

Schliessmann

Art. No. / no. d'art.	Typ / type	H mm	Einsatz / utilisation	Preis/prix / CHF
61.675.11	AK (dunkel)	123	Edelbrand, Liqueur	51.30
61.675.12		245	spiritueux, liqueur	115.00
61.675.21	CBC (weiss)	123	Hefebrennd	54.50
61.675.22		245	eaux-de-vie de lie	87.00

## 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	473.00
Zubehör/Ersatzmaterial - accessoires		
27.201.91	1 l Kunstharzgranulat - granulé	14.20
27.201.93	3 l Kunstharzgranulat - granulé	42.60
27.201.82	2 kg Regeneriersalz - sel de régénération	9.40
27.201.10	Regeneriereimer 12 l / seau 12 L	19.60

# pour la distillation

## 46.235 Destilliergerät Vinoquant 3 Appareil distillatoire

Lieferzeit Gerät 3 Wochen  
Délai de livraison de l'appareil: 3 semaines

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 3 530.00
46.235.10	Korrektions-Nomogramm / tableau de correction 0 - 30 %vol. 41.80
46.235.020	Korrektions-Nomogramm / tableau de correction 30 - 56.5 %vol. 41.80

### Zubehör / accessoires:

70.703*	Bimsstein / pierre ponce	17.00
69.671.01*	100 ml Silikon Antischaum / sol. de silicone antimousse	11.50
46.701.10*	Messkolben 100 ml / fiole jaugée	31.60
46.235.20*	Standzylinder 100 ml / cylindre en verre	47.10

### Optionales Zubehör / accessoires optionnels:

70.380.10	100 ml Kalziumhydroxidlösung / sol. d'hydroxyde de calcium	9.70
70.381	100 ml Antiback	9.70
46.621.17	Aräometer 5 - 10 %vol. / aréomètre	107.00
46.621.18	Aräometer 10 - 15 %vol. / aréomètre	107.00
46.621.20	Aräometer 15 - 20 %vol. / aréomètre	107.00

Die komplette Zubehör-Liste findet sich auf [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)  
La liste complète des accessoires se trouve sur [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

## Wasserhärteindikatoren / tests de dureté

Zur Kontrolle der Härte Ihres Verschnittwasser für Brände / Destillate. Die Härte sollte unter 4°dH liegen um Trübungen durch Calcium und Magnesiumsalze zu vermeiden. / Ces bandelettes vous permettent de contrôler la dureté d'eau de votre eau lorsque vous coupez les destillats / eaux de vie. Afin d'éviter des troubles par le calcium et les sels magnésium il est recommandé d'utiliser une eau avec une dureté < 4° dH.

Art.-No.	Artikel	Preis CHF
70.708	Wasserhärteindikatoren, 100 Streifen / test de dureté, 100 bandelettes	41.50

## 70.401 Wasser demineralisiert / eau déionisée Ph.EURII

Preis/prix CHF

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	1.80/kg
70.401.60	60 kg = 1 Kanister/ bidon	1.20/kg

## Regeneriersalz / sel régénérant

Art. No. / no. d'art.	Artikel / article	Preis/prix / CHF
27.202.10	Regeneriersalz 10 kg-Sack sel régénérant, sac de 10 kg	0.90 / kg
27.202.25	Regeneriersalz, 25 kg Sack sel régénérant, sac de 25 kg	0.75 / kg

## 66.199 Kupferclean Paste / nettoyant de cuivre

Preis/prix CHF

Die Kupfercleaner Paste dient zur Entfernung von Oxidschichten auf Kupferflächen. Unverdünn auftragen und ca. 1 -3 Minuten einwirken lassen. Rückstände gründlich mit Trinkwasser entfernen. Weiter Details siehe Datenblatt. Ce nettoyant pour cuivre sous forme de pâte sert à éliminer les tâches d'oxidation sur les surfaces de cuivre. Après avoir laissé agir la pâte pendant 1-3 minutes il faut bien rincer avec l'eau potable.

Art.-No.	Artikel	Preis CHF
66.199.02	Kupferclean-Paste, 2 kg / nettoyant de cuivre, 2 kg	9.60 / kg

# Weinberg

Blattdüngung während  
des Farbumschlags /  
Weichwerdens

# Vignoble

Traitement foliaire  
innovant  
à la véraison



LalVigne® ist ein organisches Produkt aus Weinhefe-derivaten 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 Languedoc 2012    Versuch mit Syrah Languedoc 2012

Kontrolle



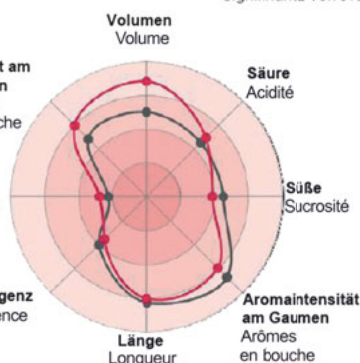
Qualität am Gaumen  
Qualité en bouche

LalVigne Mature



Bitterkeit  
Amertume

Adstringenz  
Astringence



Mehr Volumen und Qualität am Gaumen  
\* = Signifikanz von 5%

Plus de volume et qualité en bouche  
\* = signification 5%

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!



## 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	99.00 / kg

Bitte beachten Sie die geltende Düngerverordnung, diese Produkte enthalten N, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O 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.

Veillez respecter l'ordonnance sur les engrais. Ces produits contiennent N, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O et sont classés engrais polyvalent organique riche en phosphate.



# Weinberg

Blattdüngung während  
des Farbumschlags /  
Weichwerdens

# Vignoble

Traitement foliaire  
innovant  
à la véraison

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 inactives

*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 Aromavorläufer-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.*

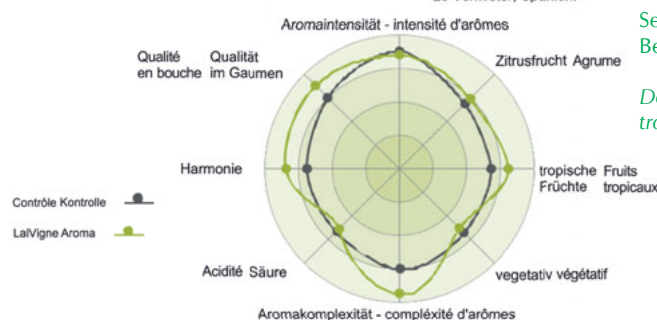
*Les vins résultants sont perçus comme plus expressifs et équilibrés*

Essai avec Sauvignon Blanc Espagne 2012

Versuch mit Sauvignon Blanc Spanien 2012

Aromakomplexität und Eindruck im Gaumen  
20 Verküster; 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!



## 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	57.50 / 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, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O und gelten als phosphatbetonter, organischer Mehrnährstoffdünger.

Veuillez respecter l'ordonnance sur les engrais. Ces produits contiennent N, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O et sont classés engrais polyvalent organique riche en phosphate.

## Dichte

Weitere Geräte unter:  
Zucker, Titration

Autres 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 étalonné.

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	x	0 - 170° Oe (0 - 25 %vol. alc.)	1° Oe	57.00
46.611.15	MBA-ATC-90 Honig / miel	x	58 - 92 % Brix 38 - 43 Bé 12 - 27 % H <sub>2</sub> O	0.5 % Brix 0.5 Bé 1 % H <sub>2</sub> 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 distillats sans sucre.	x	0 - 80 %vol.	1 %vol. ± 1 %vol.	63.00
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)				14.50



**BEST  
SELLER**

46.611.11

**BEST  
SELLER**

### 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 étalonné.	10 - 40 °C	0 - 230 °Oe 0 - 50 % Brix 0-42 °kmw	± 1 °Oe ± 0.2 % Brix ± 0.2 °kmw	168.00
46.620	DR-401 Digitales Westentaschen-Refraktometer, exkl. Batterie nicht eichbar. Réfractomètre digital compact, pile excl. Non étalonné.	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 in Alc 0-22 Vol %!**



46.620

### 46.601 Mostwaage / Sonde à moût

Nicht geeicht; Th = mit Thermometer;  
Ne pas étalonné; 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	48.80
46.706.01	Standzylinder / cylindre				15.00

### 46.622 SO<sub>2</sub>-Spindel / Aréomètre pour SO<sub>2</sub>

Nicht geeicht; ohne Thermometer; für SO<sub>2</sub> 5 %  
Ne pas ne pas étalonné; sans thermomètre; pour SO<sub>2</sub> 5 %

Art. No.	Messbereich échelle	Teilung graduat.	L/Ø mm	Preis/ prix CHF
46.622	0 - 6 %	1 %	180/18	29.500



### 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 étalonné).

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	-		18.20
46.621.05	0 - 85	1.0	345/15	Th		35.10
46.621.07	0 - 100	1.0	260/17	-		18.20
46.621.08	0 - 100	1.0	340/15	Th		35.10
46.621.17	5 - 10	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.18	10 - 15	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.20	15 - 20	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.32	30 - 55	0.5	345/19	Th		77.00
46.621.59	30 - 85	1.0	345/15	Th		50.10
46.621.28	35 - 45	0.1	460/26!	Th	II	118.00
46.621.40	45 - 50	0.1	330/23	Th		101.00

Spindelzylinder / cylindres: Art. 46.706





# 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

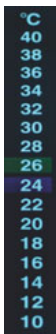
Art. No.	Preis/prix CHF
46.348 QTemp200	290.00

## 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	6.70

## 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 Wasserfest Thermomètre digital, étanche

-40 bis 230 °C in 0.1 °C, wasserfest  
-40 à 230 °C en 0.1 °C, étanche

Art. No.	Preis/prix CHF
46.333.30 Thermometer	29.40

## 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	13.90

## 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	42.00

# 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	468.00
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	46.50
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				63.00

Zubehör zu pH-Meter		Accessoires pour pH-mètres	
46.163.001	Aufbewahrungslösung 50 ml	Solution de conservation 50 ml	5.30
70.311.05	50 ml Pufferlösung pH7 (blau)	Solution tampon pH7 (bleu) 50 ml	7.00
70.311.25	250 ml Pufferlösung pH7 (blau)	Solution tampon pH7 (bleu) 250 ml	15.00
70.312.05	50 ml Pufferlösung pH4 (rot)	Solution tampon pH4 (rouge) 50 ml	7.00
70.312.25	250 ml Pufferlösung pH4 (rot)	Solution tampon pH4 (rouge) 250 ml	15.00

## 70.701 Spezialindikatoren/Indicateurs spéciaux

Merck, „nicht blutend“; Kunststoffdosen mit 100 Indikatorstäbchen / Merck; boîtes avec 100 indicateurs

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
-----------	----------------------------	-------



## 70.701 Ph-Indikatorpapier/ papier indicateur pH

Indikatorstäbchen  
bandelettes indicateur

70.701.03	pH 0 - 14	14.75	100 x
70.701.41	pH 0 - 10	5.30	20 x
70.701.42	pH 2.8 - 4.6	4.85	20 x
70.701.43	pH 3.8 - 5.5	5.00	20 x
70.701.45	pH 5.2 - 6.8	5.30	20 x



## 46.236 Papierchromatografie

## Chromatographie sur papier

Preis/prix CHF

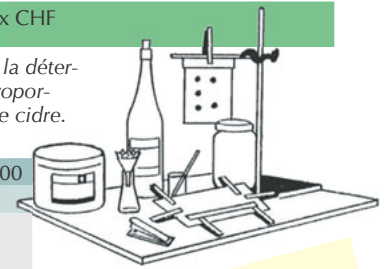
Geräte, Lösungen und Anleitung für die „papierchromatografische Bestimmung“ des Aepfelsäure - Milchsäure-Verhältnisses im Wein und Obstwein.  
Lösungen: Haltbarkeit unbeschränkt.

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
	<b>bestehend aus:</b>	<b>se composant de:</b>	
46.312.02	1 Querstab mit Fixierung	1 tige latérale avec fixation	
46.312.01	1 Stativ	1 support en aluminium	
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 250/15/2 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	
46.312.003	Klammer mittelgross	Pince taille moyenne	
46.312.001	Halter für Papierbögen erforderliches Zubehör: Warm- und Kaltluft- trockner (Fön), Bostitch, Konservenglas/Deckel	Fixation pour feuilles papier accessoires nécessaires : séchoir, Bostitch, 1 bocal 1 L	

## Ersatzmaterial - matériel de rechange

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	72.70	ADR
70.330.50	Lösung II: Papierchromatografie solution II: chromatographie sur papier	500	63.40	ADR
70.331.10	Standardlösung Papierchromatografie solution standard chromatographie sur papier	100	51.10	
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 Papierchromatografie 250 x 115 x 2 mm carton pour chromatographie sur papier		1.00	
70.704.31	Karton für Papierchromatografie 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	107.00	



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

Lieferzeit Gerät: 3 Wochen  
Délai de livraison de l'appareil: 3 semaines

## 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	Détermination de l'acide volatil	515.00
46.221.001*	Messzylinder	Cylindre gradué*	29.40
	<b>Zubehör:</b>	<b>Accessoires:</b>	
70.105.50	Natronlauge 0.1 n	hydroxyde de sodium 0.1n	17.00
70.309.10	Phenolphthalein-Lösung 1 %	solution de phénolphthaléine 1 %	35.70



## 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\*.

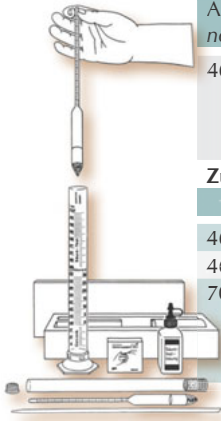
Cylindre pour la détermination estimative de l'acide totale dans le vinaigre. Avec ce kit l'acide totale se détermine d'une façon économique et facile. Cette méthode ne remplace pas la méthode officielle (no. d'art. 46.217 Appareil de titrage pour vinaigre de vin).  
Prix incl. réactifs\* et accessoires\*.

Art. No.			Preis/prix CHF
46.218	Säuretest für Essig	Test d'acide total dans le vinaigre	106.00
	<b>Reagenzien</b>	<b>Réactifs</b>	
70.122.25*	250 ml Blaulauge 1/3 n	250 ml lessive alcaline bleue 1/3 n	16.20
	<b>Zubehör:</b>	<b>Accessoires:</b>	
46.715.10*	Messpipette 10 ml	pipette graduée 10 ml	8.30
46.210.01*	Polypipette (Kunststoff)	Titrovin pipette plastique	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	99.00

**Zubehör / Accessoires**

46.244.10*	Zylinder / cylindre	42.70
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)	14.70

**70.515 Schnelltest L-Milchsäure - test rapide L acide lactique**

schnelle und einfache Prüfung des Beginns des biologischen Säureabbaus (Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure).  
*Test simple et rapide pour le contrôle du démarrage de la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique).*

70.515.01	5 Tests - 5 tests	27.50
-----------	-------------------	-------



**70.516 Schnelltest Aepfelsäure - test rapide acide malique**

schnelle und einfache Kontrolle des biologischen Säureabbaus (Umwandlung 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	47.90
-----------	---------------------	-------



**70.519 Schnelltest freie SO<sub>2</sub> - test rapide SO<sub>2</sub> libre**

schnelle und einfache Prüfung der freien SO<sub>2</sub>.  
*Test simple et rapide pour le contrôle du SO<sub>2</sub> libre.*

70.519.01	10 Tests - 10 tests	53.00
-----------	---------------------	-------



**70.520 Schnelltest titrierbare GS - test rapide acidité totale titrable**

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	29.50
-----------	---------------------	-------



**70.508 BSA-Weinset/ Test MN**

zur Kontrolle des biologischen Säureabbaus (Umwandlung von Aepfelsäure in Milchsäure).  
*Test chromatographique rapide pour le contrôle de la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique).*

70.508	ca. 150 Analysen / env. 150 analyses	230.00
--------	--------------------------------------	--------



**Zucker**

Weitere Geräte unter:  
Dichte, Säure, Titration

Autres appareils sous:  
Densité, Acidité, Titration

**Sucre**

**Info Clinitest:**

Das Ursprungsprodukt von Bayer wird nicht mehr hergestellt. Wir suchen nach einer guten Alternative. Schauen Sie bitte auf unserer Webseite für Neuigkeiten.

*La production du produit est arrêté par la maison Bayer. Pour l'instant nous sommes entrain de chercher une bonne alternative. Veuillez consulter notre site internet pour des nouvelles.*

**70.521 Schnelltest Restzucker - test rapide sucre résiduel**

schnelle und einfache Prüfung des Restzuckers am Ende der Gärung. Proben von stark restsüssen 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 alcoolique. Les vins avec beaucoup de sucre résiduel sont à diluer 1 à 20 avec la solution offerte.*

70.521.01	10 Tests - 10 tests	40.10
70.521.51	10 Dosen Verdünnungslösung 1 : 20 10 doses solution 1 à 20	12.70



**Gewicht**

**Poids**

**46.146 Digitalwaagen**

**Balances digitales**

Preis/prix CHF

Art. No. no. d'art.	Modell modèle	Messber./Tlg ch. de m./gr.	Eigenschaften 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. <i>Modèle professionnel avec batterie rechargeable (230 V) pour peser et compter. Prise RS232. Plateau 130/130 mm.</i>	386.00
46.146	EMB 1200-1	1.200 g 0.1 g	Robustes Profi-Modell. Batteriebetrieb. <i>Modèle professionnel. Alimentation par pile 170 x 240 x H 39 mm, Batterie/pile AA 2 x 1.5 V</i>	139.00
46.147	EMB 500-1	500 g 0.1 g	wie / comme 46.146	99.00
46.146.10	MBA-300	300 g 0.1 g	Löffelwaage; Batteriebetrieb, inkl. Batterien. <i>Cuillère à peser digitale. Pour peser de petites quantités de poudre et grains. Batteries incluses.</i>	28.00
46.146.20	MBA-500	500 g 0.1 g	Tara-, Zählfunktion, autom. Abschaltung. Inkl. Batterie 9 V. 120 x 90 x 25 <i>Pour peser et compter, arrêt automatique. Alimentation par pile 9 V (incl.). 120 x 90 x 25 mm</i>	31.00
46.146.30	MBA-5K	5 kg 1 g	Tarafunktion, autom. Abschaltung. Inkl. Batterie. <i>Tare, arrêt automatique, alimentation par pile (incl). En acier inoxydable</i>	36.50
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. <i>Balance à plateforme, surface 300 x 300 mm, En acier inoxydable, non jaugeable; non admis pour utilisation professionnelle. Transformateur inclu 230 V</i>	120.00



**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.
<b>46.210</b>	<b>Titrovin-Gerät / Appareil Titrovin</b>		116.00	
<b>Reagenzien Gesamte SO<sub>2</sub>: / Réactifs acide sulfureux total :</b>				
70.301.25*	Jodid-Jodat-Lösung / solution de iodure-iodate	250	17.50	
70.356.25*	Lauge; Haltbarkeit unlimitiert / lessive alcaline; stockage illimité	250	20.80	ADR
70.357.25*	Säure; Haltbarkeit unlimitiert / acide; stockage illimité	250	19.50	ADR
<b>Reagenzien freie SO<sub>2</sub>: / Réactifs acide sulfureux libre:</b>				
70.305.25*	Stärke-Säure-Lösung / solution d'amidon-acide	250	23.70	
70.301.25*	Jodid-Jodat-Lösung / solution de iodure-iodate	250	17.50	
<b>Reagenzien Gesamtsäure:</b>				
70.355.25*	Blaulauge / lessive alcaline bleue	250	20.30	ADR 10
<b>Zubehör: / Accessoires :</b>				
46.210.01*	Plastikpipette / pipette en plastique		1.50	
46.210.02*	Titrovin-Zylinder (d/f)		56.00	

**Titrovin Maxi**

46.210.01

Zylinder zweisprachig d/f  
cylindre bilingue f/a



**46.211 Titriergerät**

**Appareil de titration**

Mit Automatikus-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.
<b>46.211.10</b>	<b>GS</b>		204.00	
Zur Bestimmung der Gesamtsäure / Pour déterminer l'acidité totale				
<b>Zubehör: / Accessoires :</b>				
70.122.50	Blaulauge 1/3 n / lessive alcaline bleue 1/3 n	500	21.50	
69.671.01	Silikon Antischaum / silicone anti-mousse	100	11.50	
70.701.15	1 Rolle Universalindikator pH 1 - 10 / 1 rouleau indicateur univers. pH 1 à 10		19.95	
<b>46.211.20</b>	<b>SO<sub>2</sub></b>		234.00	
Zur Bestimmung der schwefligen Säure / Pour déterminer l'acide sulfureux				
<b>Zubehör: / Accessoires :</b>				
70.109.50	Natronlauge 1 n / 1n hydroxyde de sodium	500	18.00	ADR
70.153.50	Schwefelsäure 1:4 / acide sulfurique pur 25 %	500	17.30	
70.303.50	Jodid-Jodatlösung 1/64 n / 1/64 n sol. de jodure-jodate	500	25.75	ADR 10
70.208.03	Kaliumjodid z.A / potassium iodure p.a.	30 g	42.00	
70.332.50	Zinkjodidstärkelösung 5 % / amidon en solution additionnée d'iodure de zinc 5 % p.a.	500	84.50	ADR 24
70.350.10	Glyoxallösung 40 % neutral / solution neutre de glyoxal 40 %	100	37.30	
<b>46.211.30</b>	<b>GS + SO<sub>2</sub></b>		356.00	
Zur Bestimmung der Gesamtsäure und der schwefligen Säure / Pour déterminer l'acidité totale et l'acide sulfureux				
<b>Zubehör: / Accessoires :</b>				
wie unter GS bzw. SO <sub>2</sub> aufgeführt / voir appareils GS et SO <sub>2</sub>				

Lieferzeit Geräte: 3 Wochen  
Délai de livraison des appareils: 3 semaines



Schliessmann

**46.212 Titriergerät tragbar**

**Appareil de titrage portable** Preis/prix CHF

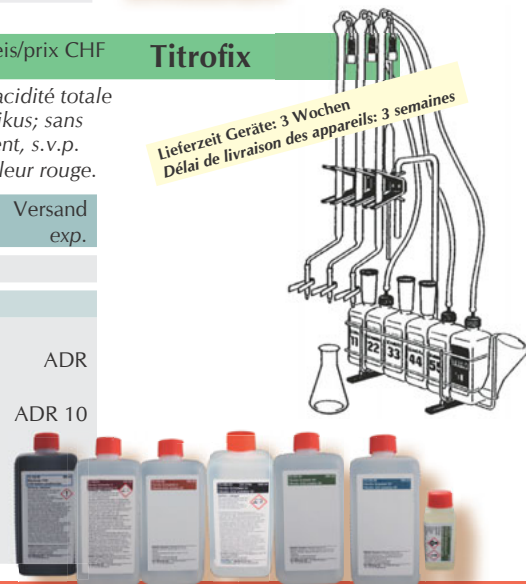
**Titrofix**

Zur Bestimmung von freier und gesamter SO<sub>2</sub> sowie der Gesamtsäure nach Dr. Rebelein; mit Automatikus-Büretten; ohne Reagenzien/Zubehör (bitte separat bestellen). Für dunkle Rotweine beschränkt einsetzbar.

Pour déterminer du SO<sub>2</sub> 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.
<b>46.212</b>	<b>Titrofix-Gerät / Appareil Titrofix</b>		485.00	
<b>Reagenzien/Zubehör: / Réactifs/Accessoires:</b>				
70.122.50	Blaulauge 1/3 n / lessive alcaline bleue 1/3 n	500	21.50	
70.344.50	Schwefel 11 / soufre 11	500	20.50	ADR
70.345.50	Schwefel 22 / soufre 22	500	26.75	
70.346.50	Schwefel 33 / soufre 33	500	20.50	ADR 10
70.347.50	Schwefel 44 / soufre 44	500	22.70	
70.348.50	Schwefel 55 / soufre 55	500	22.10	
70.350.10	Glyoxallösung 40 % neutral / solution neutre de glyoxal 40 %	100	37.30	
46.714.02	Vollpipette 2 ml / pipette 2 ml		7.20	
46.210.02*	Titrovin-Zylinder (d/f)		56.00	

Lieferzeit Geräte: 3 Wochen  
Délai de livraison des appareils: 3 semaines





## 46.215 Rebelein-Apparatur

## Appareillage

Preis/prix CHF

Rebelein

Ohne Reagenzien; mit Automatik-Büretten; ohne Wärmequelle. Für die Zusammensetzung der Einzelgeräte fragen Sie bitte unseren Verkauf.

Sans réactifs; muni de burettes Automatik; sans brûleur. Pour la combinaison des différents appareils veuillez vous adresser à notre spécialiste.

Lieferzeit Geräte: 3 Wochen  
Délai de livraison des appareils: 3 semaines

<b>46.215.10</b>	<b>Alkohol</b>	<b>Alcool</b>	CHF 970.00
Zur Bestimmung des Alkoholgehaltes. Zur Erstausrüstung 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	34.60	ADR
70.325.50	Alkohol 2 Lösung Salpetersäure 65 %; Haltbarkeit: unbegrenzt solution 2 pour alcool acide azotique 65%; stockage: illimité	1000	95.30	
70.326.50	Alkohol 3 Lösung 30 % Kaliumjodid solution 3 pour alcool iodure de potassium 30 %	500	60.70	
70.327.50	Alkohol 4 Lösung Natriumthiosulfat I z. A. solution 4 pour alcool thiosulfate de sodium I	500	20.80	
70.328.50	Alkohol 5 Lösung Stärke 1; 10 % Essigsäure solution 5 pour alcool acide acétique	500	21.50	
69.671.01	Silikon-Antischaum / solution de produit anti-mousse	100 g	11.50	
70.703	Bimsstein / pierre ponce	50 g	17.00	

<b>46.215.20</b>	<b>Zucker</b>	<b>Sucre</b>	CHF 704.00
Zur Bestimmung des Zuckergehaltes. Zur Erstausrüstung 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	25.10	
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	37.90	ADR
70.320.50	Zucker 3 Lösung 30 % Kaliumjodid solution 3 pour sucre iodure de potassium	500	60.70	
70.321.50	Zucker 4 Lösung 16 % Schwefelsäure z.A. solution 4 pour sucre acide sulfurique 16 %	500	18.20	
70.322.50	Zucker 5 Lösung Stärke 1; 12 % Essigsäure solution 5 pour sucre amidon 1; acide acétique 12 %	500	21.50	
70.323.50	Zucker 6 Lösung Natriumthiosulfat II z. A. solution 6 pour sucre thiosulfate de sodium II	500	19.50	
70.340.50	Inversionslösung Rebelein / solution d'inversion Rebelein	500	26.00	
69.671.01	Silikon-Antischaum / solution de produit anti-mousse	100 g	11.50	
70.703	Bimsstein / pierre ponce	50 g	17.00	

<b>46.215.30</b>	<b>SO<sub>2</sub></b>	<b>SO<sub>2</sub></b>	CHF 780.00
Zur Bestimmung des SO <sub>2</sub> -Gehaltes. Zur Erstausrüstung des Gerätes bestellen Sie bitte alle erforderlichen Reagenzien gemäss Tabelle.		Pour déterminer la teneur en SO <sub>2</sub> . Pour compléter l'appareillage veuillez commander tous les réactifs selon le tableau ci-dessous.	

### Zubehör SO<sub>2</sub> - accessoires SO<sub>2</sub>

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	25.10	
70.335.50	Schwefel 2 Lösung Methanol z. A. Haltbarkeit: unbegrenzt solution 2 pour soufre méthanol p.a. stockage: illimité	500	64.10	ADR
70.336.50	Schwefel 3 Lösung 16 % Schwefelsäure z.A. solution 3 pour soufre acide sulfurique 16 %	500	18.40	12
70.337.50	Schwefel 4 Lösung Stärke II; 16 % Schwefelsäure solution 4 pr soufre amidon II; acide sulfurique 16 %,p.a	500	19.70	
70.338.50	Schwefel 5 Lösung 16 % Schwefelsäure z.A. solution 5 pour soufre acide sulfurique 16 %	500	18.10	ADR 12
70.339.50	Schwefel 6 Lösung Natriumthiosulfat II solution 6 pour soufre thiosulfate de sodium II	500	19.50	
70.703	Bimsstein / pierre ponce	50 g	17.00	
69.671.01	Silikon-Antischaum / solution de produit anti-mousse	100 g	11.50	

<b>46.215.40</b>	<b>Alkohol + Zucker</b>	<b>Alcool + sucre</b>	CHF 1.380.00
Zur Bestimmung des Gehaltes an Alkohol, Zucker SO <sub>2</sub> im Wein		Pour déterminer la teneur en alcool, sucre et SO <sub>2</sub> dans le vin	

<b>46.215.50</b>	<b>Alkohol + Zucker + SO<sub>2</sub></b>	<b>Alcool + sucre + SO<sub>2</sub></b>	CHF 1.750.00
Zur Bestimmung des Gehaltes an Alkohol, Zucker SO <sub>2</sub> im Wein		Pour déterminer la teneur en alcool, sucre et SO <sub>2</sub> dans le vin	
<b>Reagenzien: wie Tabellen oben</b>		<b>Réactifs: selon les tableaux ci-dessus</b>	



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 Automatique. 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	342.00
	<b>Reagenzien</b>	<b>Réactifs</b>	
70.105.50*	500 ml Natronlauge 0.1n	500 ml 0.1n hydroxyde de sodium	17.00
70.309.10*	100 ml Phenolphthaleinlösung 1 %	solution phénol-phtaléine à 1 %	35.70
	<b>Zubehör (alles Zubehör auf www.baldinger.biz):</b>	<b>Accessoires (liste complète sur www.baldinger.biz):</b>	
46.320.13*	Bürette 50 ml für Stativ	burette 50 ml pour support	144.00
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	9.90
46.714.50*	Vollpipette 50 ml	50 ml pipette gradué d'un trait	16.00



## Reagenzien, Lösungen, Wasser

## Réactifs, solutions, eau

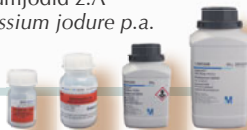
### 70.100 Reagenzien (Zubehör) Réactifs (accessoires)



	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 17.00	ADR
70.107.50	Natronlauge 0.333n 0.333n hydroxyde de sodium 2 x	500 17.50	ADR
70.109.50	Natronlauge 1n 1n hydroxyde de sodium 2 x	500 18.00	ADR
70.122.25	Blaulauge 1/3 n 1/3n lessive alcaline bleue	250 16.20	ADR
70.122.50	Blaulauge 1/3 n	500 21.50	
70.122.90	1/3n lessive alcaline bleue	1 L 29.90	
70.153.50	Schwefelsäure rein 1:4 Haltbarkeit: unlimitiert acide sulfurique pur 1:4 stockage illimité	500 17.30	ADR
70.350.10	neutrale Glyoxallösung 40% solution neutre de glyoxal 40%	100 37.30	
70.309.10	Phenolphthaleinlösung 1 % solution de phénolphtaléine 1 %	100 35.70	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		100 117.00	
70.208.25		250 270.00	
70.208.90		1000 639.00	



### 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 7.00	
70.311.25	solution tampon colorée	250 15.00	
70.312.05	Pufferlösung pH 4.0	50 7.00	
70.312.25	solution tampon colorée	250 15.00	
70.313.25	KCl-Lösung	15.40	

### 46.1xx -> Titration

70.303.50	Jodid-Jodat-Lösung 1/64n 1/64n solution de iodeure-iodate	500 25.75	10
70.304.50	Kalium-Jodid-Lösg 5 % p.A solution de iodeure de potassium à 5 % p.a.	500 36.30	

### 46.235 -> VINOQUANT 3

70.380.10	Kalziumhydroxidlösung sol.d'hydroxide de calcium	100 9.70	
70.381	Antiback	100 9.70	

### 70.703 Bimsstein/ Pierre ponce

Verhindert Siedeverzug.			
70.703	50 g	17.00	

### 70.400 Wasser / Eau

	Preis/prix/1 CHF
70.401	Wasser demineralisiert/ eau déionisée
70.401.05	5 kg = 1 Flasche/ bouteille 1.80/kg
70.401.60	60 kg = 1 Kanister/ bidon 1.20/kg



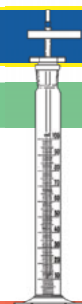
## CO2

## 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)	85.00
--------	---	---	-------





## 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](http://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](http://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 ompriimierte Gase  
Attention gaz comprimés



Gefahr / Achtung ätzend/Augenschäden  
Danger / attention corrossifs/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

### 46.164 Trübungsmesser

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

### turbidimètre

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

## Turbidité

### Hanna



Art. No.	Modell modèle	Messbereich échelle NTU	Teilung graduat.	Genauigkeit précision	Preis/prez CHF
46.164	Trübungsmesser Hanna	0.00 - 9.99 10.0 - 99.9 100 - 1200	pH 0.01	± 2 %	1.490.00

## 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*	190.00
<b>Zubehör: / Accessoires:</b>		
70.514.22*	250 ml Suspension / suspension	14.40
70.514.20	250 ml Lösung 1% für Rotwein 250ml Sol. 1% vin rouge*	38.50
70.514.21*	250 ml Lösung 1% für Weisswein 250ml Sol. 1% vin blanc*	35.30
61.186.01	Bentotest-Faltenfilter, 100 Stück filtres plissés Bentotest, 100 p.	29.40

**Vorlauf-Abtrennungs-Test und Cyanid-Test:** Siehe Brennerei-Seite 56 / *Teste de séparation des têtes de distillation & teste de cyanogène:* voir page distillerie p. 56

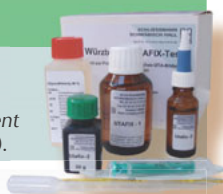
## UTA

### 70.511 Würzburger Test / Test de Wurtzbourg UTAFIX

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 120.00  
Veitshöchheimer Verfahren

set complet; procédé d'après Veitshöchheim



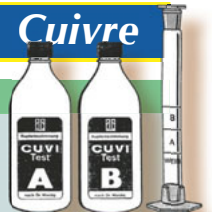
## Kupfer

## 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	191.50
70.502.11	Zylinder mit Fuss, Stopfen, Pipette cylindre avec pied, bouchon et pipette	52.60
70.502.12	Farbtafel diagramme de chromaticité	11.50
70.502.13	250 ml Cuvi-Test-Lösung A (kühl lagern) 250 ml solution de Cuvi-Test A	96.60
70.502.14	250 ml Cuvi-Test-Lösung B (brennbar, Dämpfe nicht einatmen) 250 ml solution de Cuvi-Test B (inflammable, ne pas inhaler)	71.60

## 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,

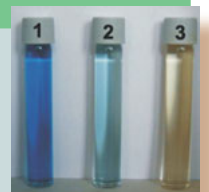
- 1 Satz Pasteurpipetten + 1 Satz Reagenzgläser.

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

149.00

## 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	530.00
46.235.10*	Korrektions-Nomogramme 0-30 Vol%	tableau de correction 0-30 Vol%	41.80
46.235.020	Korrektions-Nomogramme 30-56.5 Vol%	tableau de correction 30-56.5 Vol%	41.80
	<b>Zubehör</b> (komplette Liste auf <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> ):	<b>Accessoires</b> (liste complète sur <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> ):	
70.703*	Bimsstein	pierre ponce	17.00
69.671.01*	100 ml Silikon Antischaum	100 ml sol. de silicone antimousse	11.50
46.701.10*	Messkolben 100 ml	fiolle jaugée 100 ml	31.60
	<b>Optionales Zubehör</b> (komplette Liste auf <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> ):	<b>Accessoires optionnel</b> /liste complète sur <a href="http://www.baldinger.biz">www.baldinger.biz</a> :	
70.380.10	100 ml Kalziumhydroxidlösung	100 ml sol. d'hydroxyde de calcium	9.70
70.381	100 ml Antitack	100 ml antitack	9.70
46.621.17	Aräometer 5 – 10 Vol. %	aréomètre 5 à 10 vol. %	107.00
46.621.18	Aräometer 10 – 15 Vol. %	aréomètre 10 à 15 vol. %	107.00
46.621.20	Aräometer 15 – 20 Vol. %	aréomètre 15 à 20 vol. %	107.00



## 46.227 Ebulliometer

## Ebulliomètre

## Preis/prix CHF

Art. No.			Preis/prix CHF
46.227.50	Ebulliometer GAB System Zur Bestimmung des Alkoholgehaltes in Weinen nach Dujardin-Salléron. Nur für zuckerarme Getränke bis 14 Vol. % Alkohol. Spirituskocher.	Ebulliomètre GAB System 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.	1.020.00

+ Ersatzteile zu Dujardin Salleron		+ pièces de rechange pour Dujardin Salleron	
46.227.001	Thermometer		111.00
46.227.002	Docht zu Brenner (Set 12 Stück)	Mèches pour brûleur (kit 12 pcs)	13.40
46.227.003	Glas	Verre	32.20
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	1.90
	+ 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.	880.00



46.227.50

Ersatzteile zu GAB Ebulliometer im Webshop.

Pièces de rechange pour ebulliometer GAB: dans notre webshop.



## 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	345.00



## 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	5.30
46.335.60	Magnetstiftgreifer / bâton magnétique		19.80





## 48.108 Schutzbrille Safe Eye Lunettes de protection

Moderne und sportliche Schutzbrille mit exzellenter Abdeckung und einem uneingeschränkten Sichtfeld. Mit hohem Tragekonfort. Erfüllt Schütznorm EN-166.



Lunettes de protection modernes et sportives avec une excellente couverture et un champ de vision total. Des patins en caoutchouc antidérapants au niveau des branches garantissent une position optimale. Grâce à l'ajustement universel, on obtient un haut confort de port. Conforme à la norme de protection EN-166.

Art. No.	Preis/prix CHF
48.108	6.80



**Schnäppchen!**  
Scannen & profitieren



**Bonnes affaires!**  
Scannez & profitez!

## 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	47.10
46.312.11	Kunststoff - Bürettenhalter einfach Stativ 12 mm - Bürette 12 mm	Porte-burette simple tige 12 mm - burette 12 mm	14.40
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	22.10
46.312.21	Metall - Bürettenhalter einfach	Porte-burette simple	22.95
46.312.22	Metall - Bürettenhalter doppelt	Porte-burette double	32.75
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)	28.20



## 46.320 Büretten

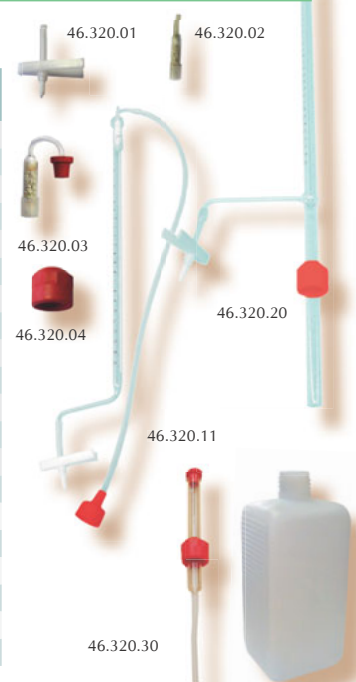
## Burettes

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						28.80
46.320.02	Luftfilter für Automatikus						6.40
46.320.03	Luftfilter für Praktikus						22.90
46.320.04	Poly-Verschraubung für Praktikus						8.50
46.320.10	Automatikus TTS	10 ml	10	0.1 ml			115.00
46.320.11	Automatikus TTS	20 ml	10	0.1 ml			130.00
46.320.12	Automatikus TTS	25 ml	12	0.1 ml			107.00
46.320.13	Automatikus TTS	50 ml	13	0.1 ml			144.00
46.320.14	Automatikus TTS		10	0.1 ml	46.215.20	0-30 g Zucker	131.00
46.320.15	Automatikus TTS		10	0.2 ml	46.215.10	0-120 g Alkohol	130.00
46.320.16	Automatikus TTS						131.00
46.320.17	Automatikus TTS		12	1 ml	46.215.30	500 mg SO <sub>2</sub>	113.00
46.320.18	Automatikus TTS			25 ml			113.00
46.320.20	Praktikusburette		15	25 ml		inkl. Flasche	127.00
46.320.30	Dosierzylinder Glas			2 ml			54.20
46.320.31	Dosierzylinder Glas			5 ml			54.20
46.320.32	Dosierzylinder Glas			10 ml			54.70
46.320.33	Dosierzylinder Glas			12 ml			55.40
46.320.34	Dosierzylinder Glas			25 ml			69.30
46.320.40	Dosierzylinder PP			10 ml			18.70



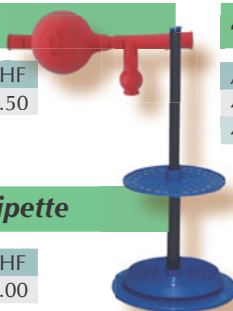
## 46.317 Pipettierhilfe / Aide pipette

Art. No.	Preis/prix CHF
46.317	7.50

- > Pipetten: 46.714 & 46.715
- > Pipettes: 46.714 & 46.715

## 46.311 Pipettengestell PP / Porte-pipette

Art. No.	Preis/prix CHF
46.311	35.00



## 46.321 Poly-Spritzflasche / Fiole à jet

Art. No.	Preis/prix CHF
46.321.02 500 ml	8.10
46.321.03 1.000 ml	14.10



**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
46.701.05		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

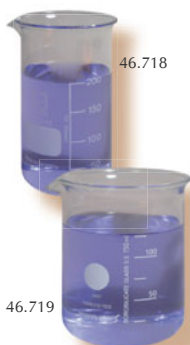
Art. No.	Modell modèle	Inhalt / volume	Preis/prix CHF
46.702.02	Enghals/étroit	25 ml	6.85
46.702.05	Enghals/étroit	50 ml	4.50
46.702.10	Enghals/étroit	100 ml	5.50
46.702.20	Enghals/étroit	200 ml	6.00
46.702.25	Enghals/étroit	250 ml	6.50
46.702.30	Enghals/étroit	300 ml	7.00
46.702.50	Enghals/étroit	500 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



## 46.700 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	4.50
46.718.60	hoch/haut	600 ml	7.00
46.718.90	hoch/haut	1000 ml	8.60
46.719.02	nieder/bas	25 ml	4.00
46.719.05	nieder/bas	50 ml	4.75
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



## 46.722 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/ graduat.	Preis/prix CHF
46.722.05	500 ml	10 ml	6.20
46.722.10	1'000 ml	10 ml	8.70
46.722.20	2'000 ml	20 ml	14.80
46.722.30	3'000 ml	50 ml	19.40
46.722.50	5'000 ml	100 ml	25.10



## 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	38.00
46.723.50	Dosieraufsatz / Verseur	2 ml	39.20
46.723.51	Dosieraufsatz / Verseur	5 ml	43.50
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	42.50
46.726.20*		0.02 ml		49.00

\* 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	9.90
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	13.00
46.714.50		50 ml	16.00
46.714.90		100 ml	20.90



## 46.715 Messpipette / pipette

auf Auslauf  
graduation selon tableau

Art. No.	Inhalt / volume	Teilung/ graduat.	Preis/prix CHF
46.715.01	1 ml	0.01 ml	6.70
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	10.50
46.715.25	25 ml	0.1 ml	12.35



## 46.717 Mischzylinder / éprouvette graduée

Glas, hohe Form, zerbrechlich; mit Stopfen  
en verre, format haut, fragile; avec bouchon

Art. No.	Inhalt / volume	Teilung/ graduat.	Preis/prix CHF
46.717.01	10 ml	0.1 ml	20.00
46.717.05	50 ml	0.5 ml	26.00
46.717.10	100 ml	1 ml	29.00
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	13.10
46.705.06	250 ml	325	2 ml	20.70
46.705.07	500 ml	365	5 ml	27.50
46.705.08	1.000 ml	430	10 ml	33.30

### 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	13.40
46.706.01	440 ml	400 x 40	15.00
46.706.02	500 ml	450 x 40	22.80

### 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/ graduât.	Preis/prix CHF
46.704.02	100 ml	1 ml	9.40
46.704.03	250 ml	2 ml	15.90
46.704.04	500 ml	5 ml	23.50
46.704.05	1.000 ml	10 ml	49.6

### 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	5.40

# Baldinger

seit 1951

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.

## Spezialkataloge

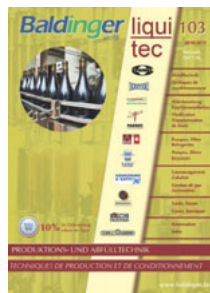


## Catalogues spécialisés



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.

## Internet/e-shop



## Internet/vente en ligne

[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

## Effiziente Infrastruktur

## 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 an 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

### Gefahrengut:

Siehe Informationen Seite 76

### Anleitung

sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden.

### Prix:

CHF par bouteille/paquet ou par unité indiquée

### Substance dangereuse:

voir nos informations page 76

### 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.  
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.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.140.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.30 ADR
66.140.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.90 ADR

Aluminium, Buntmetall  
aluminium, métal non ferreux



#### Edelstahlreiniger Détergent pour acier inoxydable

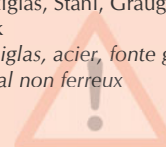
66.129 / 30 20 00



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.  
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.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.129.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	5.50 ADR

Plexiglas, Stahl, Grauguss, Zink  
Plexiglas, acier, fonte grise et métal non ferreux



#### 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.

MSA est un nettoyant acide exempt de phosphate, de sulphate 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.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.143.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.85 ADR
66.143.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.60 ADR

Stahl, Grauguss, Zink  
Acier, fonte grise, zinc



#### 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.

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.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.144.30	30 kg = 1 Kanister/bidon	4.70 ADR

Stahl, Grauguss, Buntmetall  
Acier, fonte grise et métal non ferreux



#### Reinigungsverstärker H chlorfrei Renfortant de nettoyage H sans chlore

66.141 / 41 37 21



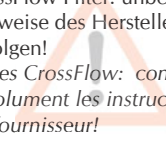
Reinigungsverstärker H ist ein flüssiges Additiv zur Verwendung als reinigungsverstärkende Komponente für alle alkalischen Systeminnenreinigungen sowie zur Oberflächenreinigung. Anwendung: gemäss Anleitung.

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.

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.141.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	5.15 ADR
66.141.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.95 ADR

CrossFlow-Filter: unbedingt Hinweise des Herstellers befolgen!

Filtres CrossFlow: consulter absolument les instructions du fournisseur!





Art-No. no. d'art.	Produkt produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:	
-----------------------	--------------------	------------------------------------	--------------------------------------	---

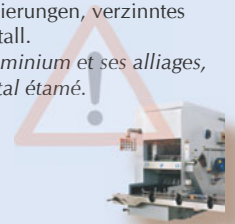
**METRIPON PBL ERP**  
**chlorfrei - sans chlore**  
66.162 / 00 00 88



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.  
*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.*

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.162.10	10 kg = 1 Kanister/bidon	5.80 ADR
66.162.25	25 kg = 1 Sack/sac	5.30 ADR

Aluminium und dessen Legierungen, verzinnertes Metall.  
*Aluminium et ses alliages, métal étamé.*



**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.  
*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.*

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.165.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	5.20 ADR

Stahl, Grauguss und verzinnertes Material.  
*Acier, fonte grise et métal étamé.*



**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.  
*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.*

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.123.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	7.00 ADR

Verzinnertes Material  
*Composants étamés*



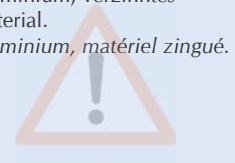
**Superfla Double**  
**Etikettenlöser**  
**Enlève les**  
**étiquettes**  
66.196 / 40 10 00



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. *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.*

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.196.06	6 kg = Kanister/bidon	5.10 ADR

Aluminium, verzinnertes Material.  
*Aluminium, matériel zingué.*



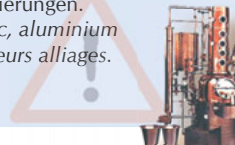
**Brennblasenreiniger**  
flüssig  
**Détergent**  
**liquide pour**  
**alambics**  
66.166 / 00 05 13



Flüssiges Reinigungskonzentrat zur Entfernung von eingebrannten organischen Verschmutzungen in Brennblasen und Erhitzeranlagen. Anwendung: gemäss Anleitung.  
*Concentré de nettoyage liquide pour pour le nettoyage intérieur d'alambics. Utilisation: consulter le mode d'emploi.*

Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg
66.166.06	6 kg = 1 Eimer/seau	5.10 ADR
66.166.15	15 kg = 1 Eimer/seau	4.10 ADR

Zink, Aluminium und deren Legierungen.  
*Zinc, aluminium et leurs alliages.*



**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	5.40 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	6.90 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*:
<b>Füllersteril</b> <b>Désinfectant de surfaces</b> 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 Spannungsrissbildung 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.	5.10 ADR	
66.146.15	15 l = 1 Kanister/bidon	7.30 ADR	
66.146.25	25 l = 1 Kanister/bidon	6.40 ADR	
49.901	leere 0.5 l Flasche/bte vide	7.10	



<b>MICROL SR 020</b> <b>chlorfrei - sans chlore</b> 66.164 / 41 28 20		Phosphatfreies Gemisch organischer Säuren zur Reinigung, Konservierung und Passivierung von Filtersystemen und Membrananlagen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>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.</i>	Buntmetall, Zink, Stahl, Grauguss. Cellulose- und Celluloseacetatmembranen werden zerstört! Unbedingt Hinweise des Herstellers befolgen! <i>Métal non ferreux, zinc, acier, fonte grise. membranes en cellulose et en acétate de cellulose. Observez strictement les instructions du fabricant!</i>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.164.05	5 kg = 1 Kanister/bidon	4.95 ADR	
66.164.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.70 ADR	


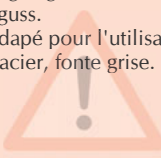
<b>Microl Mix flüssig T</b> <b>Microl Mix liquide T</b> 66.137 / 41 28 07		Microl Mix flüssig T ist ein flüssiges, silikatfreies Reinigungskonzentrat mit organischen und anorganischen Komplexbildnern sowie speziellen Wirksubstanzen zur Entfernung von organischen Ablagerungen in Membranen von Filtrationsanlagen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>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 de filtration. Utilisation: consulter le mode d'emploi.</i>	Buntmetall, Aluminium, Cellulose- und Celluloseacetatmembranen. Unbedingt Hinweise des Herstellers befolgen! <i>Métal non ferreux, aluminium, membranes en cellulose et en acétate de cellulose. Unbedingt Observez strictement les instructions du fabricant!</i>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.137.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	5.00 ADR	
66.137.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.65 ADR	



<b>Dosenschutz AP ST</b> <b>Protection de bouteilles AP ST</b> 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. <i>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.</i>	Vorprüfung empfohlen. <i>Essai préalable recommandé.</i>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.132.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.50 ADR	



<b>Entkalcher ZN chlorfrei</b> <b>- anticalcaire sans chlore</b> 66.198 / 30 20 11		PDer stark saure Wigol Entkalcher ZN dient hervorragend zu Entfernung von starken Kalkbelägen wie sie in Dampferzeugern, Wärmetauschern, Dampfkesseln vorkommen. Spezielle Tenside sorgen dafür, dass eine Schaumbildung bei Entkalkungsprozess verhindert wird. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte dem Datenblatt. Der Wigol Entkalcher ZN ersetzt den Kalklöser Cillit Art.-Nr. 66.102. <i>Puissant, le détartrant acide Wigol ZN est idéal pour éliminer les dépôts de calcaire sévères. Des agents de surface spéciaux permettent d'éviter la formation de mousse lors du détartrage. Pour obtenir des informations détaillées, reportez-vous à la fiche technique. Le détartrant Wigol ZN remplace l'anticalcaire Cillit réf. 66.102.</i>	Nicht geeignet für Stahl und Grauguss. <i>Pas adapté pour l'utilisation avec acier, fonte grise.</i>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.198.05	5 kg = 1 Kanister/bidon	4.60 ADR	
66.198.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.20 ADR	







<b>Membranpressenreiniger chlorfrei</b> <b>nettoyant de presse WIGOL, sans chlore</b> 66.197 / 40 90 15		Der alkalische Membranpressenreiniger chlorfrei, dient zur sauberen und schonenden Reinigung des Pressbalgs und des Presskorbs von Wein- und Fruchtsaftpressen. Der Reiniger sollte in Verbindung mit Reinigungsverstärker H (Art. 66.141) angewendet werden, um die Oxidation und Entfärbung der organischen Verschmutzungen zu gewährleisten. Der nicht schäumende Wigol Membranpressenreiniger dient als chlorfreie Alternative zum Pressenreiniger PM mit Haftschaum (Art. 66.163). Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte dem Datenblatt. Le nettoyant alcalin et sans chlore pour presse à membrane sert au nettoyage efficace et doux du soufflet et de la cage de presse pour pressoirs à vin et jus de fruits. Le nettoyant devrait être utilisé avec le renforçateur de nettoyage H (art. 66.141) afin d'empêcher l'oxydation et la décoloration par les déchets organiques. Le nettoyant pour presse à membrane non moussant Wigol sert d'alternative sans chlore au nettoyant pour presse PM avec mousse adhérente (art. 66.163). Vous trouverez des informations plus détaillées sur la fiche technique.	Nicht verwenden auf Aluminium, Stahl, Grauguss, Zink und Buntmetallen. <b>A ne pas appliquer sur de l'aluminium, de l'acier, de la fonte grise, du zinc et du métal non ferreux.</b>
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	
66.197.05	5 kg = 1 Kanister/bidon	4.50 ADR	
66.197.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.85 ADR	













Art-No. Produkt no. d'art. produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:									
<b>Weinsteinlöser P</b> <b>Détartrant nettoyant P</b> 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</i>	Holzfasser, Alu- und Alu-Legierungen, verzinnertes Material. <i>Fûts en bois, aluminium et ses alliages, métal étamé</i>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Art-No.</th> <th>Stk./pces.</th> <th>Preis/prix CHF/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>66.142.12</td> <td>12 kg = 1 Eimer/seau</td> <td>5.25 ADR</td> </tr> <tr> <td>66.142.25</td> <td>25 kg = 1 Eimer/seau</td> <td>4.85 ADR</td> </tr> </tbody> </table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.142.12	12 kg = 1 Eimer/seau	5.25 ADR	66.142.25	25 kg = 1 Eimer/seau	4.85 ADR	
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg									
66.142.12	12 kg = 1 Eimer/seau	5.25 ADR									
66.142.25	25 kg = 1 Eimer/seau	4.85 ADR									

Art-No. Produkt no. d'art. produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:									
<b>Schaumreiniger ALK</b> <b>Nettoyant alcalin moussant ALK</b> 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, Eiweissoxydationen und Hefen werden mühelos entfernt. <i>Nettoyant alcalin moussant est un liquide alcalin pour le nettoyage à la mousse de surfaces en industrie alimentaire. Le produit s'utiliser 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.</i>	Nicht anwenden für*: Stahl, Grauguss, Buntmetall bei langer Einwirkzeit  Exclusions*: Acier, fonte grise et métal non ferreux (longue durée de trempage)									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Art-No.</th> <th>Stk./pces.</th> <th>Preis/prix CHF/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>66.134.15</td> <td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td> <td>3.80 ADR</td> </tr> <tr> <td>66.134.25</td> <td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td> <td>3.40 ADR</td> </tr> </tbody> </table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.134.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.80 ADR	66.134.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.40 ADR	 
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg									
66.134.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	3.80 ADR									
66.134.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	3.40 ADR									

**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:*


Art-No. Produkt no. d'art. produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:									
<b>Universal Systemreiniger CL</b> chlorhaltig <b>Super agent nettoyant CL</b> , 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. <i>Universal System Cleaner CL est un concentré de nettoyage innovant avec désinfectant pour éliminer les contaminants organiques typiques des systèmes intérieurs tels que</i>	Stahl, Grauguss, Buntmetall, Aluminium <i>Acier, fonte grise, métal non ferreux, aluminium</i>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Art-No.</th> <th>Stk./pces.</th> <th>Preis/prix CHF/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>66.147.15</td> <td>15 kg = 1 Eimer/seau</td> <td>3.80 ADR</td> </tr> <tr> <td>66.147.25</td> <td>25 kg = 1 Eimer/seau</td> <td>3.45 ADR</td> </tr> </tbody> </table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.147.15	15 kg = 1 Eimer/seau	3.80 ADR	66.147.25	25 kg = 1 Eimer/seau	3.45 ADR	
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg									
66.147.15	15 kg = 1 Eimer/seau	3.80 ADR									
66.147.25	25 kg = 1 Eimer/seau	3.45 ADR									


Art-No. Produkt no. d'art. produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:									
<b>Kellerboden-Reiniger BR</b> chlorhaltig <b>Produit de nettoyage pour caves BR</b> , 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 Eiweissoxyde auf Kellerböden -und Wänden. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>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,</i>	Stahl, Grauguss, Zink, Buntmetall <i>Acier, fonte grise, zinc, métal non ferreux</i>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Art-No.</th> <th>Stk./pces.</th> <th>Preis/prix CHF/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>66.148.15</td> <td>15 kg = 1 Eimer/seau</td> <td>4.10 ADR</td> </tr> <tr> <td>66.148.25</td> <td>25 kg = 1 Eimer/seau</td> <td>3.00 ADR</td> </tr> </tbody> </table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.148.15	15 kg = 1 Eimer/seau	4.10 ADR	66.148.25	25 kg = 1 Eimer/seau	3.00 ADR	
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg									
66.148.15	15 kg = 1 Eimer/seau	4.10 ADR									
66.148.25	25 kg = 1 Eimer/seau	3.00 ADR									

Art-No. Produkt no. d'art. produit	Anwendung domaine d'application	nicht anwenden für*: exclusions*:									
<b>Pressenreiniger PM mit Haftschaum</b> <b>Détergent pour pressoirs PM</b> 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 auftragen. Anwendung: gemäss Anleitung. <i>Concentré de nettoyage avec action anti-bactérielle pour le nettoyage moussant de pressoirs à vin et à fruits, en particulier de pressoirs à bande.</i>	Aluminium, Stahl, Grauguss, Zink und Buntmetalle. <i>Aluminium, acier, fonte grise, zinc et métal non ferreux.</i>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Art-No.</th> <th>Stk./pces.</th> <th>Preis/prix CHF/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>66.163.15</td> <td>15 kg = 1 Kanister/bidon</td> <td>4.95 ADR</td> </tr> <tr> <td>66.163.25</td> <td>25 kg = 1 Kanister/bidon</td> <td>4.15 ADR</td> </tr> </tbody> </table>	Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg	66.163.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.95 ADR	66.163.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.15 ADR	 
Art-No.	Stk./pces.	Preis/prix CHF/kg									
66.163.15	15 kg = 1 Kanister/bidon	4.95 ADR									
66.163.25	25 kg = 1 Kanister/bidon	4.15 ADR									

\* 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 76

**Halbbarkeit:** 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 76.

**Conservation:** selon l'étiquette, bien fermé; à garder en lieu frais et sec, ne pas exposer au soleil.

**03.911 Hand-Schaumkanone Vario Matic 1.25PE**  
**Distributeur manuel pour mousse Vario Matic 1.25 PE**



Robuste und vielseitig anwendbare Schaumkanone mit integrierter Dosiereinstellung für saure oder alkalische Schaummittel zum Reinigen, Entkalken oder Desinfizieren. Das Gerät muss an einen Wasserschlauch angeschlossen werden, das Mischen erfolgt kontinuierlich beim Gebrauch. *Pistolet à mousse robuste et polyvalent avec réglage de dosage intégré pour agents moussants acides ou alcalins pour le nettoyage, le détartrage ou la désinfection. Il faut brancher l'appareil à l'eau du robinet, cela vous permet de mélanger au moment de l'utilisation.*

**VIDEO auf unserer Webseite / Vidéo sur notre site internet!**

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 Hand-Schaumgerät Foam-Matic 5P**  
**Pulvérisateur à pression pour mousse**

Mobil schäumen/reinigen von Geräten im Keller- 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 mousse 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 *Genérateur 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	1.660.00

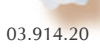
**03.914 Hand-Sprühgerät Clean Matic 1.25 P**  
**Pulvérisateur à main à pression préalable**

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



**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	7.10

**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	23.70

**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	73.60

**Zu beachten im Umgang mit Chemikalien:**



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](http://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](http://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



**A respecter lors de l'utilisation de produits chimiques:**

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](http://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](http://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



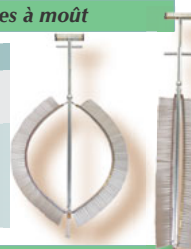
Gefahr / Achtung Beeinträchtigung Gesundheit  
 Danger / attention effets sur la santé



Achtung giftig für Wasserorganismen  
 Attention toxique pour organismes aquatiques



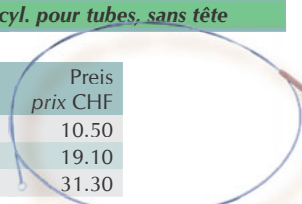
47.300 Standflaschenbürste / brosse à bouteilles à moût		
Art-No.		Preis / prix CHF
47.304	Für 25 l-Flaschen pour bouteilles 25 L	115.00
47.110	Seitenbündel H 50 mm Perlon 10 Stück/pces. 100 Stück/pces.	1.70/1 1.50/1 1.30/1



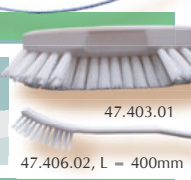
47.300 Flaschenputzer zyl. / goupillon cyl.			
Mit Kopf / avec tête			
Art-No.	Mass mm dimension	Zweck pour bout.	Preis prix CHF
47.302.02	450 x 40		7.30
47.302.03	450 x 50		8.00



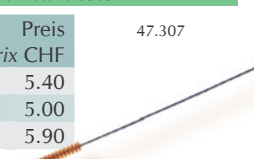
47.300 Standrohrbürsten / brosse cyl. pour tubes, sans tête			
Nylon			
Art-No.	Länge longueur	Ø Bürste brosse	Preis prix CHF
47.301.12	1.500 mm	12 mm	10.50
47.301.13	3.000 mm	12 mm	19.10
47.301.15	5.000 mm	12 mm	31.30



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	5.00
47.307.02	500 x 20		5.90



47.904 Teleskopbürste für Tanks Brosse télescopique pour cuves		
Art-No.	Element élément	Preis prix CHF
47.904.00	Teleskopstiel/manche tél. 1.400 - 2.500 mm	46.50
47.904.10	Tankbürste dazu/brosse à cuves	50.50
47.904.20	Wasserschieber/raclette pour sols 400 mm	23.50
47.904.30	Wasserschieber/raclette pour sols 400 mm*	35.00
47.904.40	Wasserschieber/raclette pour sols 600 mm	37.00
47.904.50	Wasserschieber/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 x 60 x 55 mm	46.00

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.

\* 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 Getränke- und Einweggeschützer; Alcool Glycéro - salicylique; pour bondes aseptiques; en bouteille perdues.		
Art-No.	Stk./pces	Preis / prix CHF
65.401.25	250 ml = 1 Flasche/bouteille	8.30
65.401.90	1 l = 1 Flasche/bouteille	19.20
65.401.91	5 l = 1 Kanister/bidon	16.70



## Unterhalt und Schutz

## Entretien et protection

52.401 Insektenfalle		Désinsecteurs	
Geeignet für Wein- und Gartenbau- sowie Landwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe. Vollständig aus Edelstahl rostfrei. Stromanschluss 230 V / 50Hz. Maximaler Schutz: Leuchtstoffröhre mit Splitterschutz. Hohe Korrosions- und Oxidationsbeständigkeit. Ferromagnetisches Vorschaltgerät: Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Inkl. Kette zum Aufhängen. <b>AGR: Gewicht, 9.3 kg, IP54 (Staub-/Spritzwasserschutz) mit Gitterspannung 3700 V / 9mA. TRAP: Gewicht 4 kg, IP65 (staubdicht, Strahlwasserschutz) mit wechselbarer Klebefolie.</b>		Répond aux besoins des exploitations viticoles, agricoles, horti-coles et agro-alimentaire. Intégralement fabriqué en inox (inox 304). Alimentation électrique: 230V / 50Hz. Protection maximale: tube fluorescent avec pareéclats. Bonne résistance à la corrosion et à l'oxydation. Bloc d'alimentation ferromagnétique: longévité et fiabilité. Avec chaîne pour suspendre. <b>AGR: poids 9.3 kgs; protection IP54 (protection contre la poussière et les gouttes d'eau), tension de grille: 3700 V / 9mA</b> <b>TRAP: poids 4 kgs; protection IP65 (protection contre la poussière et les jets d'eau). Avec feuille autocollante pour capturer les mouches.</b>	



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	329.00
52.401.60	TRAP	2 x 36 W	max. 240 m2	66 x 16 x H36	237.00

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	83.00
52.401.40	FB-40	2 x 20 W	max. 120 m2	33 x 13 x H26	97.00



### 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	18.00
	10 St./pces = 1 Karton/carton	17.00/P
	30 St./pces = 3 Kartons/cartons	15.50/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	12.20
	10 St./pces = 1 Karton/carton	10.90/P
	50 St./pces = 5 Kartons/cartons	10.15/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	52.00

### 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)	18.90

## Verkostung

## Dégustation

### 52.101 Degustationsgläser / Verre à dégustation

Richtig gestaltete Degustationsgläser sind eine Voraussetzung für die treffende Weinbeurteilung. Preisangabe pro Glas, Verkauf nur Kartonweise.

*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. Prix par verre, vente par carton entier seulement.*

Das **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. 6 Gläser / Karton. *Le 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. 6 verres par carton*



Das weitverbreitete **INAO-Standard-Degustationsglas** seit 1971 für Weiss- und Rotweine. Inhalt (randvoll) 21 cl. Öffnungs-Ø 46, Höhe 155 mm. 12 Gläser / Karton. *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! 12 verres / car*



### 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	17.10
52.202.10	1 l, Edelstahl/acier inox Ø 115 x H 140 mm	42.80



**Schwarz gefärbtes Degustationsglas**, in der beliebten INAO Form. Ideal für **Blinddegustationen** ('Blindtasting'). Nur von Hand spülen. Inhalt (randvoll) 21.5 cl. Öffnungs-Ø 46, Höhe 155 mm. 6 Gläser pro Karton

*Verre de dégustation couleur opaque, forme INAO. Le verre idéal pour la dégustation à l'aveugle ('blindtasting'). Lavage à la main souhaité, la couleur est résistante mais non garantie lave-vaisselle. Contenance 21.5 cl, Ø de l'ouverture 46 mm, hauteur 155 mm. Vente par carton de 6 verres*



Art-No		Stückpreis / prix par pièce CHF		
		6 Stk	12 Stk	24 Stk
52.101.91	Degustationsglas dunkel, INAO 21.5 cl Verre de dégustation, couleur noire, INAO 21.5 cl	7.60	6.90	6.10

Art-No		Stückpreis / prix par pièce CHF		
		6 Stk	24 Stk	96 Stk
52.101.10	DIN-Weinprüfglas Sensus Verre DIN à dég. Sensus	4.10	3.70	3.30
52.101.21	Degustationsglas INAO Verre à dégustation INAO	2.35	2.10	1.90

### 52.214 Gläserregal / Porte verre

Gläserregal, verchromt. 5 Reihen mit je 4 Gläsern. Länge 45 cm, Tiefe: 31 cm, Anzahl der Fächer: 5 / *Porte verre chromé, 5 rangées à 4 verres. Longueur 45 cm, profondeur 31 cm*

Art-No	Artikel/article	Preis/prix CHF
52.214	Gläserregal für 5x4 Gläser Porte verre pour 5 x 4 verres	44.00





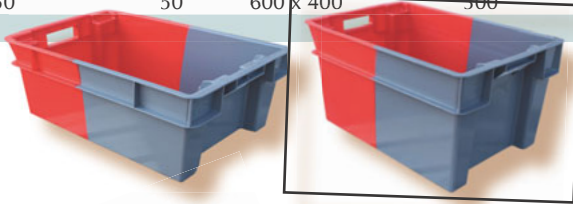
**49.127 Traubenkiste**

**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 22.10/Stk ≥10 19.80/Stk
49.127.50	50	600 x 400	300	2.300	<10 26.10/Stk ≥10 24.40/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	18.50
49.203.03	Kunststoff / matière plastique	L 500 x Ø 25 mm	23.80
49.203.06	Glas gebogen / verre courbé	L 550 x Ø 21 mm (ca.)	36.90
49.203.04	Probenheber Glas / verre 'grappe'	250 ml	36.00

**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.

Art-No.	Material / matériel	Mass / dimension	Preis / prix CHF
49.201	Mostabzieher / Tube d'aspiration	L 1050 x Ø 170 mm	482.00



**50.501 ARS Ernteschere / sécateur**

Ergonomische rutschfeste Griffe, geringes Gewicht, feste Halteschlaufen und verankerte Federn. Länge 190 mm  
Sécateur ergonomique avec poignées antiglissantes. poids réduit. longueur 190 mm.



Art-No	Länge Longueur	Stückpreis / prix CHF	1	≥10
50.501.01	190 mm	15.50	13.60	

**50.120 Maischestössel / pigneur manuel**

aus Edelstahl, Versand nur als Sperrgut  
en acier inox, envoi uniquement avec supplément 'encombrant'



Art-No	Länge Longueur	Stückpreis / prix CHF	1	≥10
50.120.01	150 cm	169.00		
50.120.02	200 cm	179.00		

**50.131 Hefeschieber / racleur levure**

aus PP, Stiel kann entfernt werden. Versand als Sperrgut.  
fabriqué en PP, manche peut être enlevée, encombrant.



Art-No	Länge Longueur	Stückpreis / prix CHF	1	≥10
50.131.01	95 cm	89.00		
50.131.02	150 cm	95.00		

**45.813 Gärröhren / Bondes aseptiques**

Gärröhre Plexiglas, Höhe 240 mm, D 20 mm/  
Bonde aseptique pléxi, hauteur 240 mm, D20 mm



Art-No	Länge Longueur	Stückpreis / prix CHF	1	≥10
45.813.10	240 mm	17.60	15.80	
45.819.01	Loch / trou 9 mm 31x38x35 mm	5.40	-	
45.819.10	Loch / trou 9 mm 46x54x35 mm	10.90	9.90	

**25.904 Heizstab / corps de chauffe**

Heizstab zum Einbringen in Fässer und / oder Tank durch das Spundloch. Sinkt die Temperatur ab, schaltet sich der Heizstab wieder ein. Die Temperaturerhöhung von 0,8°C / 1000 l / Std.. 2.8 m Kabellänge, Leistung 1000 W / 230 V, Temperaturreinstellung 5-40 °C

Corps de chauffe à insérer par le trou de bonde. Si la température baisse, le thermoplongeur se remet en marche. L'augmentation de température de 0,8°C / 1000 l / heure. Longueur de câble 2,8 m, puissance 1000 W / 230 V, réglage de la température 5-40 °C



Art-No	Stückpreis / prix CHF	1	≥10
25.904.01	1000 W, 230 V	396.00	

**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	



**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:

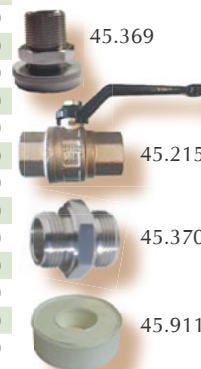
- couvercle plat (coloris gris)
- charriot à roulettes pivotables (dont 2 freinées)
- robinetterie d'écoulement



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	174.00	49.122.101	890	590	136.00	49.122.102	100	305.00
49.122.14	200	1.220	620	370	239.00	49.122.141	1.230	640	158.00	49.122.142	100	337.00
49.122.20	200	880	570	600	255.00	49.122.201	890	590	136.00	49.122.202	100	298.00
49.122.25	300	1.180	700	530	293.00	49.122.251	1.200	720	157.00	49.122.252	100	343.00
49.122.38	400	1.190	790	600	406.00	49.122.381	1.200	800	207.00	49.122.382	100	326.00
49.122.52	550	1.320	970	630	472.00	49.122.521	1.340	890	200.00	49.122.522	125	378.00
49.122.75	700	1.320	970	810	704.00					49.122.752	125	410.00
49.122.80	1.100	1.620	1.190	810	850.00	49.122.801	1.640	1.210	266.00	49.122.802	150	650.00
49.122.92	1.500	1.820	1.390	810	1.160.00	49.122.921	1.840	1.410	860.00	49.122.922	200	770.00
49.122.94	2.200	2.110	1.480	930	1.760.00	49.122.941	2.130	1.500	880.00	49.122.942	250	1.840.00

**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)	68.30
45.369.26	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC 1 "G (für Loch/trou Ø 34 mm)	82.00
45.369.31	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC 1¼ "G (für Loch/trou Ø 43 mm)	96.00
45.369.41	Einschraubgewinde/écoulement fileté MC 1½ "G (für Loch/trou Ø 49 mm)	102.00
45.215.19	Kugelhahn/robinet à bille MC ¾ "G, 2 x IG	13.00
45.215.25	Kugelhahn robinet à bille MC 1 "G, 2 x IG	18.60
45.215.30	Kugelhahn robinet à bille MC 1½ "G, 2 x IG	31.70
45.215.40	Kugelhahn robinet à bille MC 1½ "G, 2 x IG	44.80
45.370.14	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox ¾ "G, 2 x AG	12.20
45.370.15	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox 1 "G, 2 x AG	22.00
45.370.16	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox 1¼ "G, 2 x AG	33.10
45.370.17	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei/double mâle inox 1½ "G, 2 x AG	30.10
45.911	Rolle Teflonband/rouleau bande téflon	4.90
49.122.001	Reparaturset CEMO für Stan­den/kit de réparation	85.00



**Werkzeug**

**Outils**

**50.100 Schaufel, Gabel / Pelle, fourche**

PE weiss / PE blanc

Art-No	Typ	Preis
	type	prix CHF
50.118	Schaufel / pelle	65.00
50.119	Gabel gerade / fourche droite	101.00
50.119.50	Gabel gekröpft / fourche courbée	82.00



**50.107 Rühren, Mischen / agitateur, pilon**

Art-No	Preis/prix	
	CHF	
50.401.01	Bâtonnagelöffel für Barriques agitateur simple pour barriques	115.00
50.120.01	Maischestössel, Länge 150 cm / pilon pour casser le marc, L=150 cm	169.00
50.120.02	Maischestössel, Länge 200 cm / pilon pour casser le marc, L=200 cm	179.00



**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	37.20



**50.107 Verschraubungsschlüssel / clé spéciale**

für Nutmuttern DIN / pour écrous DIN

Art-No	Preis / prix	DIN 11851
	CHF	
50.107	Gr. 1: NW 32 – 65	mit Gelenk articulation
50.108	Gr. 2: NW 65 – 100	





## Programmierbare Maische-Ueberflutung

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)

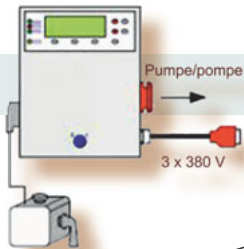


### 4 mögliche Anwendungen:

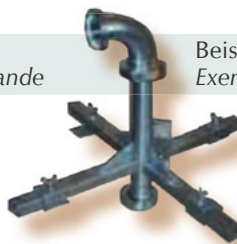
- Einfache Ueberflutung: Ansteuerung der Pumpe; gleichmässige Ueberflutung
- Getaktete Ueberflutung: Programmierte Ansteuerung von Ueberfluter und Pumpe
- Variable Ueberflutung: Anpassung des Ueberflutungswinkels in Funktion der steigenden Füllhöhe
- Reinigung: mit spezieller, konischen Düse zur vollständigen Tank-Innenreinigung

### 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



Steuerkasten /  
Boîtier de commande



Beispiel für Traggestell /  
Exemple d'un support



Einsatzbeispiel /  
Montage possible

## SAEN 6010 XY

## Arroseur intelligent

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 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

### 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

Code	Beschreibung	description	Preis / prix CHF
21.494	Maische-Ueberfluter SAEN 6010 XY	arroseur intelligent SAEN 6010XY	3.770.00
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)	228.00
21.494.31	Steuerkasten 5.5 kW, 380 V	boîtier de commande 5.5 kW, 380 V	2.450.00

## Mikro-/Makro-Oxygenation

## Micro- et Macro-oxygénation

# Oxygenation

# O<sub>2</sub>



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



# Fachbücher / Livres spécialisés

Art-No.	Wein / Vin	Preis CHF/St. prix par unité					
71.139	<b>Steidl/Renner: Gärprobleme</b> Ursachen, Beurteilung, Behebung 74 Seiten	28.90		71.171	<b>Mohr: Farbatlas: Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe</b> 250 Farbfotos, Grafiken, Behandlungsempfehlungen 320 Seiten	45.00	
71.141	<b>Eder u.a.: Weinfehler</b> Erkennen, Vermeiden, Beheben 192 Seiten	34.50		71.127	<b>Dittrich/Grossmann: Mikrobiologie des Weines</b> Standardwerk der wesentlichen mikrobiologischen und biochemischen Vorgänge bei der Weinbereitung. 250 Seiten	104.50	
71.111	<b>Jakob: Lexikon der Oenologie - Kellerwirtschaft - Weinchemie</b> Lexikon mit allen wichtigen öologischen Begriffen 512 Seiten	72.20		71.112	<b>Meidinger: Der Winzer Kellerwirtschaft, Band II</b> Die Technik der Weinbereitung 267 Seiten	54.70	
71.169	<b>Eder et. al.: Weinanalyse im eigenen Betrieb: Qualitätsparameter</b> über Weinhaltstoffe und deren Analyse 80 Seiten	24.50		71.114	<b>Kadisch: Weinbau, Band I</b> Die Technik des Weinbaus 260 Seiten	69.50	
71.125	<b>Jochen Hamatschek: Technologie des Weines</b> Standardwerk. Prinzipien der Weinherstellung und der Wein-Nebenprodukte 478 Seiten	119.20		71.115	<b>Troost/ Haushofer: Sekt, Schaum- und Perlwein</b> 440 Seiten	93.60	
71.167	<b>Gosch: Weinmarketing</b> Möglichkeiten, Umsetzungen, Checklisten für die Weinvermarktung 138 Seiten	36.90		71.110	<b>Tanner/Brunner: Getränke-Analytik</b> Ein Nachschlagewerk 206 Seiten	37.10	
71.168	<b>Brandstätter: Buschschenke und Heuriger</b> Dieser Ratgeber ist ein Fahrplan für die Erreichung Ihrer Ziele als Buschschenken-Betreiber 64 Seiten	28.50		71.191	<b>Darting: Das sensorische Weinbild</b> 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.	28.50	
71.142	<b>Steidl: Kellerwirtschaft</b> Moderne Möglichkeiten, Hintergrundwissen 296 Seiten	51.90		71.189	<b>Schmidt Moderne Kellertechnik</b> Moderne Kellertechniken im Überblick 224 Seiten	38.80	
71.188	<b>M. Grossmann, J. Muno Sichere Gärführung</b> Eine effiziente Gärkontrolle ist unabdingbar für die Qualitätsweinproduktion. 68 Seiten	28.50		71.104	<b>Schanderl/Koch/Kolb: Fruchtweine</b> Eine Arbeitsanleitung 182 Seiten	39.90	



<b>71.113</b>	<b>Vogt/Jacob/Lemperle/Weiss: Der Wein</b>	
	Die Grundlagen der Weinbereitung für den Fachmann 302 Seiten	70.20



<b>71.185</b>	<b>B. Schandelmaier: Anschwemmfilter</b>	
	Wie sieht eine schonende Weinfiltration aus? Wie viel Filtration braucht der Wein? etc. 152 Seiten	7.80
	<b>Sonderpreis - prix spécial</b>	



<b>71.184</b>	<b>Becker, Petgen, Götz: Extensivierung</b>	
	Besser bewirtschaften und Kosten senken durch extensive Bewirtschaftung ohne Qualitätseinbussen. 70 Seiten	7.80
	<b>Sonderpreis - prix spécial</b>	



Art-No.	<b>Livres techniques</b>	Preis CHF/St. prix par unité
---------	--------------------------	---------------------------------

<b>71.209</b>	<b>Edition Parsec: Oxygène et Vin</b>	
	Biondi Bartolini, Cavini, de Basquiat: Du rôle de l'oxygène à la technique de micro-oxygénation 294 pages	59.90



<b>71.172.02</b>	<b>La Fermentation Malolactique- Importance des Bactéries Lactiques En Vinification. LALLEMAND.</b>	
	Compéndium au sujet de la fermentation malolactique, Edition Lallemand.	gratuit / gratis



Art-No.	<b>Spirituosen</b>	Preis CHF/St. prix par unité
---------	--------------------	---------------------------------

<b>71.121</b>	<b>Bartels: Von der Frucht zum Destillat</b>	
	Brennereileitfaden für Obst, Getreide, Topinambur	45.00



<b>71.101</b>	<b>Tanner/Brunner: Obstbrennerei heute</b>	
	Ein Leitfaden für Kleinbrenner 228 Seiten	46.70



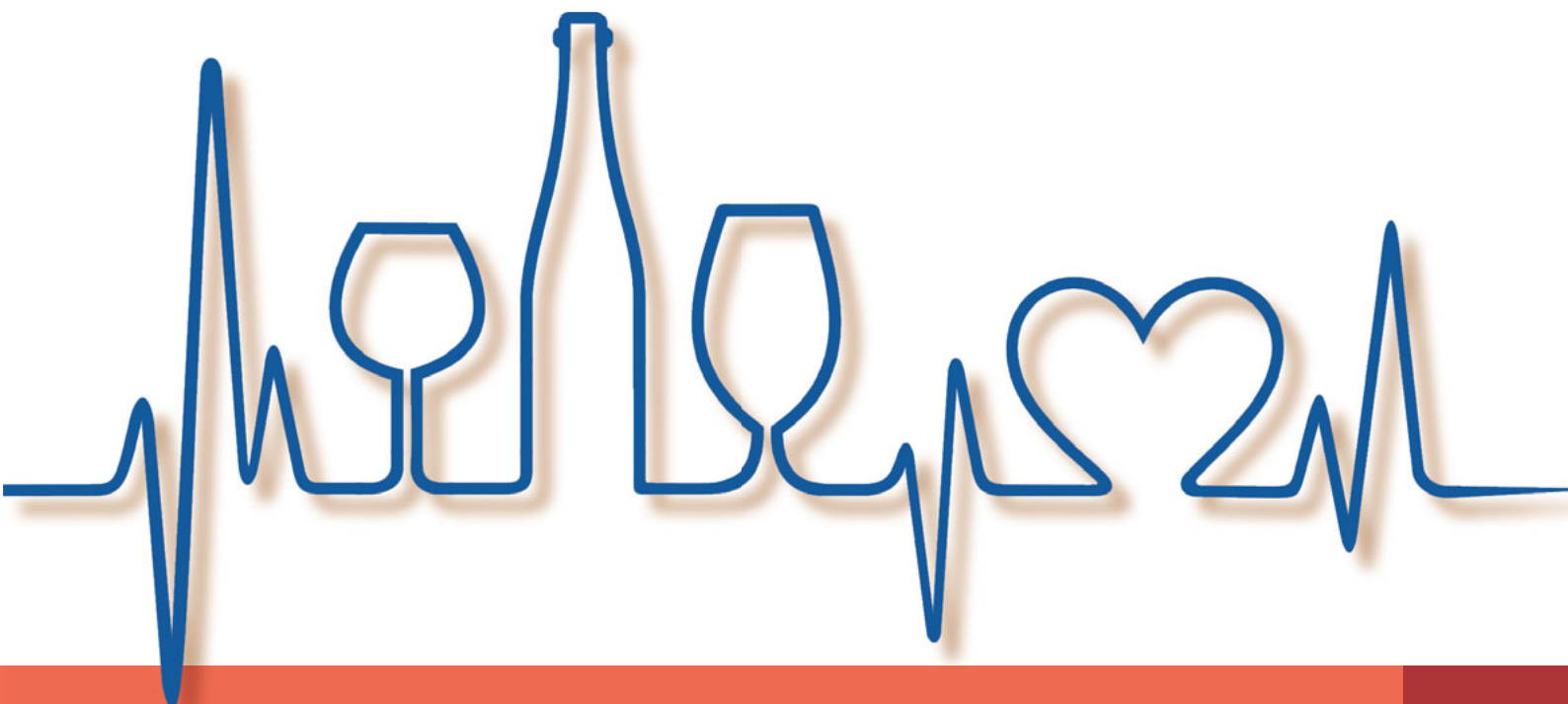
<b>71.152</b>	<b>Gölles: Edelbrände</b>	
	Erzeugung, Beurteilung, Verkostung (Praxisbuch) 128 Seiten	21.90



<b>71.166</b>	<b>Gaigg: Bowlen, Punsche &amp; Liköre</b>	
	Selbstgemachte Köstlichkeiten 143 Seiten	23.70



<b>71.120</b>	<b>Jäger: Whisky selbstgebrannt</b>	
	Die Geschichte des Whiskys und seiner Herkunft; eine Einführung in die Technologie der Whiskyherstellung. 120 Seiten.	26.20



**Baldinger heisst auch Service**

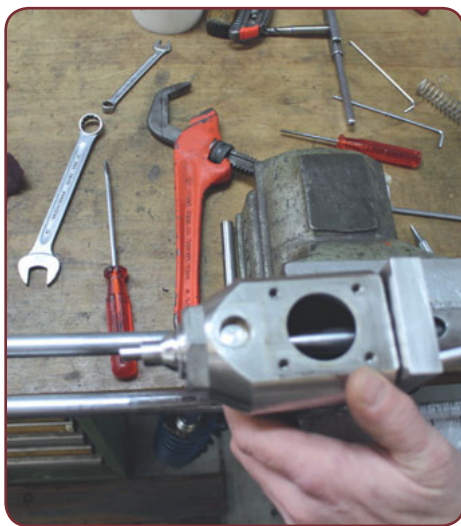
**Baldinger: le service est inclus!**



- > Abholung bestellter Ware rund um die Uhr.
- > *Divers points de retrait, dont un à 1026 Denges VD*



- > Kühlraum für temperatursensible Produkte
- > *Chambre froide pour les produits sensibles*



- > unsere Werkstätte
- > *notre atelier*



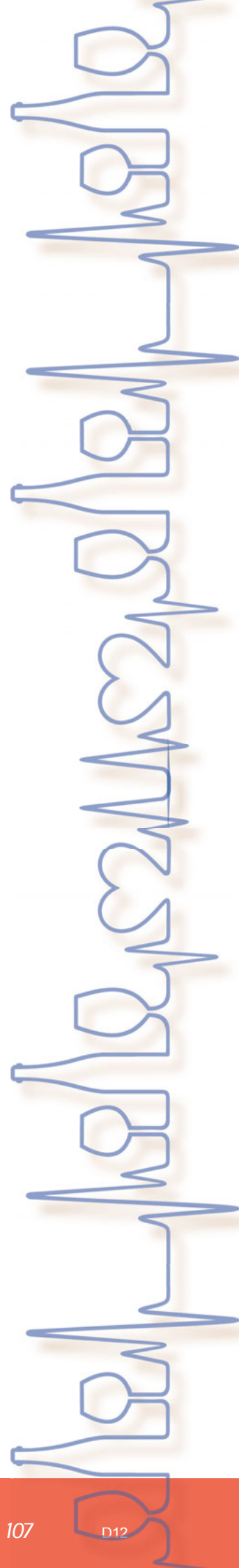
- > Malzraum zum Abpacken und Schroten von Malz
- > Laboratoire de malt pour conditionner et concasser.



- > Grosse Lagerkapazität & viele Artikel sofort lieferbar
- > *Stockage important et beaucoup d'articles à disposition de suite*



- > Kompetenz und Beratung
- > *Compétence et Conseil*





# Baldinger

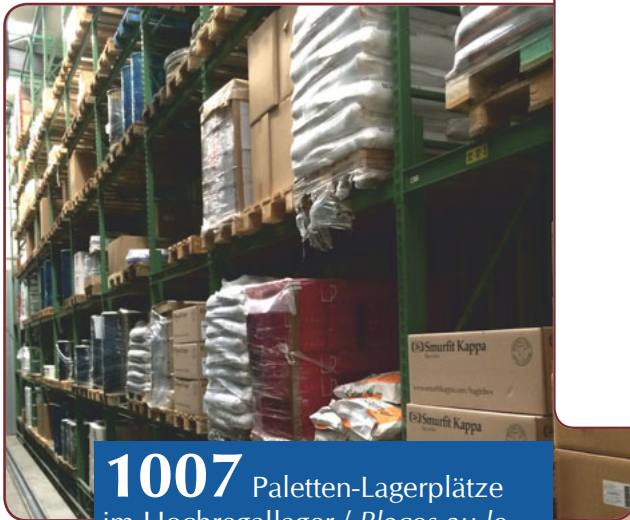
seit 1951



**3300** m<sup>2</sup>  
Lagerfläche in Rümikon  
Surface de stockage à Rümikon



**100** % Familienunternehmen /  
entreprise familiale



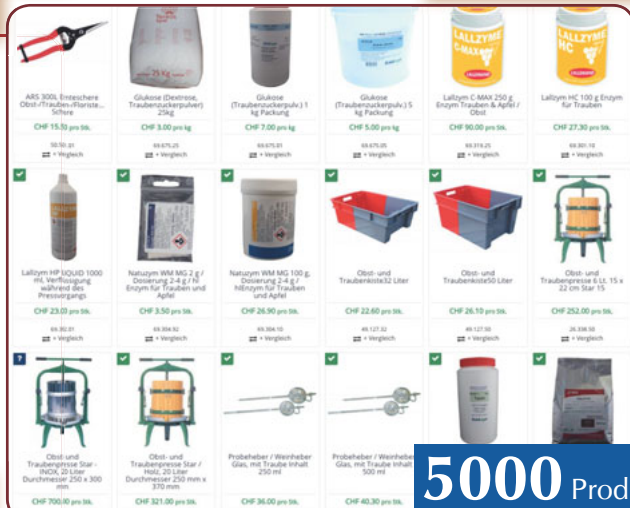
**1007** Paletten-Lagerplätze  
im Hochregallager / Places au le  
stockage automatisé



**1951**  
seit mehr als 65 Jahren für  
Sie da / Depuis plus de 65  
ans à votre écoute



**3**  
Bereits die 3. Generation führt unser  
Geschäft / C'est déjà la 3<sup>ème</sup> généra-  
tion!



**5000** Produkte online /  
produits en ligne!

Es gilt die jeweils am Tage des Vertragsabschlusses in Kraft stehende Version. Sie ist publiziert im neuesten Baldinger-Katalog sowie auf [www.baldinger.biz](http://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 Bestelleingang, Klärung aller Einzelheiten und Vorliegen der Bemusterung.
- 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 Versandkostenabelle. 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 LSWA 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, die lokale MwSt muss bei Erhalt des Paketes dem Paketdienst / der Spedition beglichen werden. 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 zum vollständigen Zahlungseingang in unserem Besitz.
- 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.
- Die Angaben zum Lagerbestand** sind ohne Gewähr.
- 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, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. Baldinger übernimmt keine Haftung für Labor-Analysenwerte und deren mögliche Folgen.
- Verwendung für BIO, Halal, Kosher, Demeter** etc. Wir lagern die Produkte in Original-Verpackungen der Hersteller. Einige der Produkte sind (nach ausländischen Standards) zertifiziert. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Informationen den verfügbaren Datenblättern und den Beschrieben. Unsere Lagerstätten verfügen aktuell über keine Bio- / Öko-Zertifizierung oder über andere vergleichbare Zertifikate. Bitte klären Sie mit den für Sie zuständigen Organen ab, ob Sie die Produkte verwenden dürfen.
- 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 verbindlich. Baldinger lehnt jegliche Verantwortung ab für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in allen Publikationen, inkl. Internetauftritt.
- Mit der Bestätigung dieser Vertragsgrundlagen** bestätigt der Kunde / Leser auch, unsere Datenschutzerklärung gelesen und akzeptiert zu haben.

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](http://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 livraison 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 inclus dans les frais d'expédition. TVA au taux en vigueur non comprise. Etranger: ex works; emballage exclu, la TVA locale sera à payer au transporteur lors de la réception du colis. 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 commandent 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.
- Les indications du stock** sont sans garantie.
- 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 s'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.
- Utilisation pour BIO, Halal, Kosher, Demeter**, etc. Nous stockons les produits dans l'emballage d'origine des fabricants. Certains produits sont certifiés (selon les normes étrangères). Veuillez vous référer aux fiches techniques et descriptions disponibles pour les informations pertinentes. Nos locaux n'ont actuellement pas de certification biologique ou d'autres certificats comparables. Veuillez vérifier auprès des autorités locales si vous êtes autorisé à utiliser ces produits.
- 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.
- En acceptant ces conditions de vente le client / interlocuteur** accepte également notre déclaration de confidentialité générale



## Versandkosten Schweiz - Frais d'expédition Suisse

### Normalversand Post priority - envoi normal par poste priority

Hefen, 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 69.00 je Palette / par palette
> 100 kg	CHF 69.00 - 119.00 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. LSWA). 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



Nachdruck, auch auszugsweise, verboten - reproduction interdite  
© 2019 by Max Baldinger AG, CH-5464 Rimikon



# 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

### Abholcontainer. So funktioniert es:

- Sie bestellen im e-shop und klicken "Abholung" an.
- Sobald die Ware für Sie bereit ist, erhalten Sie per e-mail einen Zutrittscode für das Zahlenschloss 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.

### Während der Saison

**12. August bis 4. Oktober**  
zusätzlich nach Vereinbarung



### Bureau Romandie / Tessin

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

## 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



## Tessin / Ticino:

M. Xavier Grivel, oenologue  
079 590 26 71 / 021 801 21 77  
Regula Scheele-Baldinger  
044 806 80 80



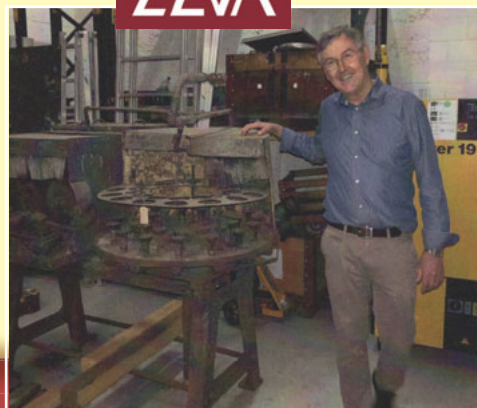
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)



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](http://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](http://www.collection-elva.ch)

