

Katharinenhof

2016 - 2017

Hilfsmittel zur Frucht-, Most- und Weinbehandlung
Lebensmittel, Getränke
Liköre, Essige, Öle
Aromen
Hygiene, Reinigungsmittel

*Von der Bearbeitung der Frucht bis zur Abfüllung -
Service aus einer Hand!*



www.brennereibedarf-katharinenhof.de

Für
Obstbrennereien
Whiskeybrennereien
Hofläden
Safterzeugern
Weinkellereien

Frucht-, Most-, Weinbehandlung

- Weinbehandlung
- Brennmaische, Destillatbehandlung, Enzyme
- Obstwein und Mostbehandlung
- Marmeladenzubereitung
- Essigherstellung
- Produkte der Firma BEGEROW
- Dörren



Weinbehandlung

Umfangreiches Sortiment für Schönung und Konservierung von Mosten und Weinen.

Bei größeren Abnahmemengen, wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Kaliumpyrosulfit

Best.-Nr.	Menge	Information	Preis in €
53846	10x1 g Beutel	nur ab komplette Packung 10x1 g lieferbar	2,75
14180	10 g Beutel		0,43
14181	10x10 g Beutel		3,88
14183	50 g Beutel		0,79
14185	1 kg		4,80
14186	10 kg	-	39,00

Kaliumpyrosulfit (Kaliumdisulfit) E224 zum Schwefeln von Lesegut, Mosten und Weinen. Schutz vor Oxydation und Essigbildung bzw. Bakterienbefall.

Clinitest

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15189	Clinitest	55,00
51009	36 Ersatztabletten	35,40

Clinitest: Farbreaktion mit Tabletten zur Zuckerbestimmung in vergorenen Maischen und Weinen. Komplett für 36 Bestimmungen: Messzylinder, Tropfpipette, 36 Reaktionstabletten, Farbbewertungsskala, Tropfpipette, Arbeitsanleitung

Weinsäure 1 kg

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
53173	Weinsäure	13,77

L(+)-Weinsäure krist. zur Säureregulierung im Wein.
Zulässige Höchstmenge:
2,5 g/l im Wein
1,5 g/l im Traubenmost

Nur im Most oder Jungwein nach dem 1. Abstich bis spätestens 15. März des folgenden Jahres zulässig.

Schönung, Korrektur und Verbesserung

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Info	Preis in €
14300	Weinkalk	1 kg	Weinkalk, Calciumcarbonat. 67 g auf 100 l Most/Wein um 1 g Weinsäure zu reduzieren. Zur Normalentsäuerung	2,95
14309	Siha Kaliumbicarbonat	1 kg	Kaliumhydrogencarbonat. Zur Feinentsäuerung	6,11
14317	Klärgelatine Siha	1 kg	Klärgelatine flüssig, 20%ig; zur Behandlung von Traubenmaische, Most und Saft und Wein. Dosierung: 25-100 ml/hl, in Kombination mit Kieselsoil z.B. Baykisol 30%ig einsetzen. Kühl und trocken lagern	6,39
51274	Klärgelatine Siha	6 kg	Klärgelatine flüssig, 20%ig; zur Behandlung von Traubenmaische, Most und Saft und Wein. Dosierung: 25-100 ml/hl, in Kombination mit Kieselsoil z.B. Baykisol 30%ig einsetzen. Kühl und trocken lagern	29,84
14319	Klärgelatine Siha	25 kg	Klärgelatine flüssig, 20%ig; zur Behandlung von Traubenmaische, Most und Saft und Wein. Dosierung: 25-100 ml/hl, in Kombination mit Kieselsoil z.B. Baykisol 30%ig einsetzen. Kühl und trocken lagern	114,50
53124	Gelita-Klar	1 kg	hierzu Blankasit als Kieselsoil nehmen	7,02
52241	Ascorbinsäure	1 Kg	Als Oxidationsschutz für reduktive Weine, zur Auffrischung. Dosierung 50-max.150 mg/l; in 20 facher Weinmenge auflösen; stabiler SO ₂ von mind. 25 mg/l ist Voraussetzung; höchstzulässige Dosage beträgt 150 mg/l.	24,32
14117	Ascorbinsäure	10 g	Als Oxidationsschutz für reduktive Weine, zur Auffrischung. Dosierung 50-max.150 mg/l; in 20 facher Weinmenge auflösen; stabiler SO ₂ von mind. 25 mg/l ist Voraussetzung; höchstzulässige Dosage beträgt 150 mg/l.	0,92
53154	Trenolin Rot DF	1 Kg	Flüssiges, pektolytisches Enzym zur Rotweinbereitung, depepsidasefrei. Verbessert die Farbausprägung von Rotweinen. Dosierung: 10-20 ml/100 kg	17,60
50727	Bevasil 30	1 Kg	Kieselsoil 30%ig, alkalisch, zur Klärung von Most, Saft und Wein. Klassisches Schönungsmittel in Verbindung mit Gelatine. Dosierung: 30-100 ml/hl.	5,85
14350	Blankasit	1 Kg	Kieselsoil 15%ig sauer, zur Klärung in Verbindung mit Gelita-Klar von Wein, Saft u.a. Getränken. Dosierung: 30-100 ml/100 l	4,75
14107	Schweflige Säure 6%	1 l	Oxydationsschutz für Getränkeschützer	9,87

Titrovin-Gerät

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15182	Titrovin-Gerät	22,80

Glaszylinder mit gelber und roter Skala, mit Polyfuß, Stopfen und Pipette. Zur Bestimmung der Gesamtsäure (rote Skala), freien SO₂ (gelbe Skala) und der gesamten SO₂ (gelbe Skala + grüne Zusatzmarke für Titrovin-Lauge)

Reagenzien für Titrovin-Gerät Zubehör Titrovin

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Preis in €
15405	Blaulauge	250 ml	6,70
15406	Blaulauge	500 ml	10,05
15407	Blaulauge	1000 ml	14,90
15411	Säure	250 ml	6,40
15414	Lauge	250 ml	6,45
15417	Stärke-Säurelösung	250 ml	8,65
15408	Jodid-Jodat	250 ml	6,35

Blaulauge: zur Gesamtsäurebestimmung.
Stärke-Säure: zur Bestimmung der freien SO₂.
Lauge: zur Bestimmung der Gesamt-SO₂.

Jodid-Jodat: zur Bestimmung der freien SO₂.
Säure: zur Bestimmung der Gesamt-SO₂.

Anchor Trockenreinzuchthefen

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Preis in €
51114	Vin13	100 g	10,50
51115	Vin13	1 kg	48,30
51571	N96	100 g	8,15
51570	N96	1 kg	36,00
53023	NT 50	100 g	9,25
51500	NT 50	1 kg	42,63

Anchor Weinhefen. Südafrikanische Hefen für die Vergärung von Weinen und Maischen hervorragend geeignet. Dosierung 5 - 30g / 100 l, Opt. Gärt. 14 - 16°C. Achtung: nicht über 24°C lagern Vin 13: Gärkräftige Hefe für fruchtige Weine und Destillate. NT 50: Für körperreiche Rotweine und gerbstoffhaltige Obstmaischen N 96: Sekthefer, für alkoholreiche Weine und Maischen, zur Sektherstellung und zur Behebung von Gärstockungen. LT 8: Kaltgärhefe zur Vergärung aller Obststoffe bis 8°C.

Siha Trockenreinzuchthefen Wein

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Preis in €
50740	Aktivhefe 3	20 g	2,53
14411	Aktivhefe 3	40 g	3,32
14414	Aktivhefe 3	125 g	6,49
14413	Aktivhefe 3	500 g	20,60

Gärkräftige Hefen. Aktiv 3: Wein Dosierung: 10-30 g/100 l

Brennmaische, Destillatbehandlung, Enzyme

Spezielle Substanzen zur Entfernung von Schadstoffen und Geschmacks- bzw. Geruchsmängeln oder auch zur Neutralisation von Destillaten. Enzyme zur Verflüssigung von Maischen und Verhinderung von Belägen.

pH-Meter Brennerset

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
58226	pH Brennerset	266,70

Das Brenner-pH-Meter ist ein handliches, robustes Gerät, mit dem innerhalb kürzester Zeit der vorliegende pH-Wert zuverlässig gemessen werden kann. Die Berücksichtigung der Temperatur der zu messenden Probe erhöht dabei die Genauigkeit der Messung. Mit Hilfe der integrierten Temperaturkompensation ist es möglich, den pH-Wert auch in heißen Getreidemaissen zu ermitteln.

Hefenährsalz

Best.-Nr.	Inhalt	Info	Preis in €
53848	5x2 g	-	2,96
14176	10 g	-	0,55
14177	1 kg	-	9,67

Gärsalz. Nährstoffe für Gärhefen. Fördern die Gärtätigkeit der Hefezellen. Ausreichend für 20 - 25 Liter Trauben-, Obst u. Beerenweinsatz. Diammoniumphosphat (DAP) max. zulässige Dosierung in Deutschland 30 g/100 l. In deutschen Abfindungsbrennereien nicht erlaubt.

Enzyme

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Dosierung	Info	Preis in €
14053	Pectinex EX 100	10 g	10g für 200 l Maische / 400 l Saft	Zur Anwendung in Fruchtmaischen. Pectinenzyme sind in der Lage die pflanzliche Zellwand aufzulösen. Obstmaischen werden flüssiger, die Saftausbeute beim Pressen steigt und Liköre können leichter filtriert werden.	5,55
14055	Natuzym	1,0 l	Maische: 10-15ml / 100 kg; Säfte: 5-8ml/hl	Nachfolger von Pectinex forte (wird nicht mehr hergestellt) Etwas teurer, dafür Aufwandmenge geringer. Spezialenzym für Maischeaufschluss und Saftklärung	25,00
14069	Ultra Fruit Pectinenzym	1,0 l	2-10ml je nach Fruchtart	Zur Anwendung in Fruchtmaischen. Pectinenzyme sind in der Lage die pflanzliche Zellwand aufzulösen. Obstmaischen werden flüssiger, die Saftausbeute beim Pressen steigt und Liköre können leichter filtriert werden.	104,39
21001	Ultra Fruit Pectinenzym	100 ml	2-10ml je nach Fruchtart		13,20
52480	SIHAZYM SupraMash	100 g	3-5 g/hl Maische	Granuliertes Pektinenzym zur Maischeverflüssigung. Zum Enzymieren von Beeren- und Fruchtmaischen für die Saft- und Likörbereitung geeignet (Dosierung 30g / 100 kg Maische) Temperatur 40°C.	13,38
50913	Topizym	500 ml	Dosierung: 20-30 ml auf 100kg Topinambur	Zur Verflüssigung und Verzuckerung von Topinamburmaischen	57,00
14067	Enzympräparat VZ	250 ml	Dosierung: 50ml/100kg	Stärkeverzuckerndes Enzym nach der Verflüssigung mit VF bei Temperaturen um 55-58°C und pH 5.0-5.5. Mit 10-facher Wassermenge verdünnen und mit Darmalz der Maische zusetzen.	23,13
52664	Enzympräparat VZ	500 ml	Getreide; 18ml/100kg		33,10
52528	Enzympräparat VZ	1,0 l	Kartoffeln		51,87
14065	Enzympräparat VF	100 ml		Zur enzymatischen Verflüssigung von Getreidemaischen bei Temperaturen über 70°C. Mit 10-facher Menge Wasser verdünnen, während des Einbringens des gemahlene Getreides bei 85-90°C einrühren	11,27
53692	Enzympräparat VF	250 ml	20ml/100 kg Getreide		15,85
52663	Enzympräparat VF	500 ml			22,75
59290	Beeren und Likörpektinase	100 ml	25-50 ml/100 kg Früchte	Spezialenzym zum vollständigen Pektinabbau und Verhinderung der Gelierung bei der Likörherstellung. Wirkt nicht oder nur bedingt in fertigen Likören mit Alkohol.	10,98
59291	Beeren und Likörpektinase	500 ml	25-50 ml/100 kg Früchte	Spezialenzym zum vollständigen Pektinabbau und Verhinderung der Gelierung bei der Likörherstellung. Wirkt nicht oder nur bedingt in fertigen Likören mit Alkohol.	26,95
59293	Brennmaische Pektinase	100 ml	10 ml/100 kg Früchte	Universalenzym zur Verflüssigung (Pektinabbau) von Obstmaischen. Anwendung: als 10% ige Lösung mit kaltem Leitungswasser gleichmäßig in der Maische verteilen. Kühl und Trocken lagern.	10,30
59294	Brennmaische Pektinase	500 ml	10 ml/100 kg Früchte	Universalenzym zur Verflüssigung (Pektinabbau) von Obstmaischen Anwendung: als 10% ige Lösung mit kaltem Leitungswasser gleichmäßig in der Maische verteilen. Kühl und Trocken lagern.	53,50

Clinitest

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15189	Clinitest	55,00
51009	36 Ersatztabletten	35,40

Clinitest: Farbreaktion mit Tabletten zur Zuckerbestimmung in vergorenen Maischen und Weinen. komplett für 36 Bestimmungen: Messzylinder, Tropfpipette, 36 Reaktionstabletten, Farbbewertungsskala Tropfpipette, Arbeitsanleitung

Amylase, Stärkeabbau in Maischen

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
14080	Amylase AG 300 L	27,95

Amylase AG 300 L flüssig 1 L Dosierung beim Einmaischen ml/hl: Kernobst: 2-6, Steinobst: 0,5-1, Getreide: 6-10
 Dosierung in die Brennblase: Kernobst: 3-10, Steinobst: 1-2, Getreide: 12-17

MS-Säure-Kombination

Best.-Nr.	Menge	Inhalt	Dosierung	Preis in €
14091	MS-Säure flüssig	10 l	1-2 l auf 100 l	27,60
14092	MS-Säure flüssig	20 l	1-2 l auf 100 l	54,90
14093	MS-Säure flüssig	30 l	1-2 l auf 100 l	61,00
14094	MS-Säure flüssig	120 l	1-2 l auf 100 l	229,00
14095	Combisäure Granulat	1 kg	150-300 g/100 l	9,48

MS-Säure-Kombination zur Absenkung des pH-Wertes in Obstmaischen
Dosierung: 1-2 l auf 100 l

Zitronensäure

Best.-Nr.	Inhalt	Preis in €
14125	10 g	0,70
14126	500 g	4,95
14127	1 kg (Ab 5 kg - 30% Rabatt)	7,80
14128	25 kg	a.A.

Zitronensäure zur Geschmacksverfeinerung von Likören, Konfitüren usw., zur Farberhaltung oder zur Herstellung von Zitronensaft. Weiterhin geeignet zu Reinigungszwecken in Haushalt und Brennerei. Bestandteil zur Herstellung von schwefliger Säure.

Antischaum

Best.-Nr.	Inhalt	Preis in €
14291	0,5 kg	10,90
14292	1,0 kg	16,90
14293	5,0 kg	75,90
14294	10,0 kg	149,85
14295	20,0 kg	265,00

Silikonentschäumer SE. Zur Verhinderung von Schaumgärung bei Getreide und Obstmaischen oder zur Verhinderung von starkem Schäumen bei der Destillation. Dosierung: 2-5 g/100 l Maische

Medi-Test

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15159	Medi-Test	14,10

Mit dem Meditest lässt sich schnell und einfach feststellen, ob Obstmaischen, Weine oder Moste bereits vergoren sind oder nicht. Färbt sich die gelbe Testmarkierung am Ende des Stäbchens sofort oder nach bis zu 30 Sekunden grün oder noch dunkler, sind noch vergärbare Zucker (Glucose) vorhanden. Die Gärung ist noch nicht abgeschlossen. Tritt in den ersten 30 Sekunden nach Eintauchen des Stäbchens keine Verfärbung auf, ist das Material vergoren. Funktioniert nicht bei stark färbenden Maischen (z.B. Brennkirschen).

Indikatorstäbchen

Best.-Nr.	pH	Info	Preis in €
15145	0-14	-	19,40
15146	2-9	-	21,95
15148	2,5-4,5	für Obstmaische	21,65
15149	4-7	für Kornmaische	20,70

Indikatorstäbchen zur Bestimmung des pH Wertes von Flüssigkeiten und Maischen. 100 st pro Packung

Cyanurex

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15139	Cyanurex	61,80

Inhalt: 500 g. Zur Verminderung des Blausäureanteils bei der Destillation von Steinobstbränden.
 Dosierung: 20 g/100 l Maische. Der Cyanidgehalt des Mittellaufs kann mit Teststäbchen überprüft und die Dosierung beim nächsten Brand korrigiert werden. Teststäbchen: Art.-Nr. 50503

Cyanid-Test Quantofix

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
50503	Cyanid Testset	74,80

Schnelltest mit 100 Teststäbchen zur Prüfung des Gehaltes an freier Blausäure (Cyanid) in frisch gebrannten Steinobstdestillaten und zur Messung des Gehaltes an Gesamtcyanid in gelagerten oder zugekauften Destillaten und fertigen Bränden.

Vorlaufabtrennungstest

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15130	Arbeitsmittel	18,00
15134	Reagenzien für 10 Tests	46,10

Vorlaufabtrennungstest nach Prof. Dr. Pieper zur Bestimmung des Vorlaufanteils von Fraktionen während der Destillation oder zur Identifizierung von Vorlauf in Fertigprodukten.

Arbeitsmittel ohne Reagenzien: 100 ml-Messbecher KU, 2 ml-Spritze KU, 5 ml-Spritze KU, Reagenzglas, Test, Anleitung und Farbbewertungstafel

Brennmalz

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
14150	Brennmalz	23,10

25 kg Sack (Pilsner Malz), ungeschrotet, Enzymstarkes Malz zur Verwendung in der Getreidebrennerei. 15kg/100kg Getreide. Auch zum Brauen geeignet.

Schwefelsäure 96%

Best.-Nr.	Inhalt	Preis in €
14102	1 l	11,80
14103	5 l	39,30
14104	10 l	68,50

Zur Herabsetzung des pH-Wertes von Obstmaischen auf 2.8 bis 3.1 oder zur Einstellung des pH-Wertes von Getreide-
 maischen. - kein Postversand - . Dosage pro 100 l Gärgut: Steinobst: 80 - 110ml + 0,9l Wasser. Kernobst: 50 - 60ml +
 0,5l Wasser

Siha Trockenreinzuchthefen Brennerei

Best.-Nr.	Typ	Inhalt		Preis in €
50741	Aktivhefe 6	20 g	Universelle Brennereihefe für Obst, Korn und Topinambur. Dosierung: 15 g/hl	2,90
14408	Aktivhefe 6	125 g	Universelle Brennereihefe für Obst, Korn und Topinambur. Dosierung: 15 g/hl	8,25
14410	Aktivhefe 6	500 g	Universelle Brennereihefe für Obst, Korn und Topinambur. Dosierung: 15 g/hl	18,25
58140	Destarome	500 g	Hefe für hochwertige Rohstoffe durch optimale Freisetzung fruchteigener Aromastoffe. Sehr gute Kaltgärung. Gärt langsam aber sicher durch. Dosierung: 20 g/hl	20,30

Gärkräftige Hefen Aktiv 6: Brennerei; Dosierung 5-30g/ 100 l

Brennereihefen

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Info	Preis in €
14077	Aroma plus	100 g	Hefe für besonders wertvolle Rohstoffe. Standarddosierung: 20g/hl	11,00
14078	Aroma plus	500 g	Hefe für besonders wertvolle Rohstoffe. Standarddosierung: 20g/hl	25,85
60746	Oenoferm Freddo	500 g	Hefe „Oenoferm zur kalten Vergärung bei 10-14°C. Standarddosierung: 20g/hl	19,83
14425	Forte	500 g	Standardhefe für alle Anwendungsgebiete Standarddosierung: 20g/hl	18,59
50914	Topiferm Brennerei	500 g	Spezial-Trockenreinzuchtheife für Topinamburmaischen. Dosierung: 15-25 g/hl Maische bei Anstelltemperatur 25-30°C	19,85
14075	Kornbrand Premium	500 g	Dosierung: 10-25 g/100 l. Maischetemperatur 25-40°C. Anwendungsbe- reiche: zur Vergärung von Maischen aus Weizen, Gerste, Roggen, Mais und Kartoffeln, alkoholverträglich bis 18 %vol., Temperaturtoleranz bis 40 °C	19,03
59977	Whisky select	500 g	Spezial Trockenreinzuchtheife zur Vergärung von Getreide und Malzmaischen. Dosierung: 15-25g/hl bei 25°C Maischetemperatur.	60,20
51572	LT 8	100 g	LT8 ist eine Trockenreinzuchtheife zur Kaltgärung. Sie zeichnet sich durch hohe Gärleistungen auch bei niedrigen Temperaturen aus.	11,20
51501	LT 8	500 g	LT8 ist eine Trockenreinzuchtheife zur Kaltgärung. Sie zeichnet sich durch hohe Gärleistungen auch bei niedrigen Temperaturen aus.	26,80

Hefen für verschiedene Anwendungszwecke in der Brennerei. Standardhefe „Forte“ für alle Anwendungsgebiete, Hefe „Aroma plus“ für besonders wertvolle Rohstoffe und die Hefe „Oenoferm freddo“ zur kalten Vergärung bei 10-14°C. Standarddosierung: 20g/hl

Obstwein und Mostbehandlung

Speziell auf Obstwein und Most zugeschnittene Behandlungsmittel zur Erzeugung hoher Qualität in jedem Maßstab.

Bei größeren Abnahmemengen, wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Hefenährsalz

Best.-Nr.	Inhalt	Preis in €
53848	5x2 g Pack.	2,96
14176	10 g	0,55
14177	1 kg	9,67

Gärsalz. Nährstoffe für Gärhefen. Fördern die Gärtätigkeit der Hefezellen. Ausreichend für 20 - 25 Liter Trauben-, Obst und Beerenweinsatz. Diammoniumphosphat (DAP) max. zulässige Dosierung in Deutschland 30 g / 100 l. In deutschen Abfindungsbrennereien nicht erlaubt.

Anti-Gelierzmittel

Best.-Nr.	Inhalt in ml	Preis in €
14054	50	3,41

Dosierung je 10 kg Maische: schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Stachelbeeren, Zwetschgen: 20 - 25 ml. Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Schlehen, Trauben blau: 15 - 20 ml. Heidelbeeren, rote Johannisbeeren: 10 - 15ml. Kirschen, Trauben weiß: 5 - 10 ml

Mostmilchsäure 80%ig

Best.-Nr.	Inhalt	Preis in €
14110	125 g	3,74
14111	1 kg	10,10
14114	30 kg	130,50

Zugelassen für Apfel- u. Birnenwein sowie süß vergorenem Erdbeer- oder Hagenbuttenwein. Zugabe auf 3,75 g 80%iger Milchsäure / l begrenzt. Wird bei Gärung nicht abgebaut. Reicht für eine Säureerhöhung um 1 g/l für 100 l Most/Wein.

Süßgold

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
14165	Süßgold flüssig, 50 ml Süßstoff Saccharin-Natrium	3,20

Zum Süßen von Limonaden, Fruchtsäften, Obst- u. Beerenweinen und Einkochen; ohne Kalorien u. Kohlenhydrate
50 ml entspricht der Süßkraft von 5000 g Zucker, 1 Teilstrich = 5,0 ml entspr. 500 g Zucker

Süßwundertabletten

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
14445	Süßwunder (20 Stück-Packung)	4,14

Süßstoff Saccharin zum Süßen saurer oder rauher Gärmoste und Fruchtweine ohne eine weitere Vergärung stattfinden zu lassen. 1 Tablette enthält 590 mg reines Saccharin-Natrium und süßt wie 250 g Zucker 20 Tabletten entspricht der Süßkraft von 5 kg Zucker; Ohne Kalorien und Kohlenhydrate

Reinzuchthefer Most

Best.-Nr.	Ausreichend für	Preis in €
14430	50 l	3,58
14431	100 l	4,27
14432	300 l	5,99
14433	600 l	7,50
14434	1200 l	9,95
14435	2500 l	13,90
14436	5000 l	19,97

Reinzuchthefer spezielle Kaltgärhefe zur optimalen Vergärung von Apfel- oder Birnenwein bis 5°C. Hefe vorher in etwas Saft ansetzen und warten bis dort Gärung beginnt. Dann zur Gesamtmenge geben.

Mostveredler

Best.-Nr.	Ausreichend für	Inhalt	Preis in €
53627	50-60 l	50ml	2,81
14440	100-125 l	125ml	4,31
14441	200-300 l	250ml	6,50
14442	1000-1500 l	1 l	18,95

Zur Verfeinerung etwas rauher oder saurer Gärmoste. Enthält eine Spezialrezeptur aus Extrakten und Süßungsmitteln. Zugabedosierung richtet sich nach persönl. Geschmack u. in Abhängigkeit evtl. weiterer zuzugebender o. vorhandener Geschmacks- bzw. Aromastoffe. Unverdünnt zum unmittelbaren Verzehr nicht geeignet!

Kieselzol 15 %

Best.-Nr.	Produkt	Inhalt	Preis in €
14353	Kieselzol 15 %	100 ml	3,70

Zur Klärschönung von Weinen, Süßreserven, Saft, Essigen und anderen Getränken. Verwendung in Kombination mit Gelatine (getrennte Dosierung) Dosierung auf 10 l: Normalfall: 5 ml + 0,5g Gelatine.
Schwierige Weine: 10 ml + 0,5 g. Fruchtsäfte: 20 ml + 1g Gelatine.

Gelatine-Pulver

Best.-Nr.	Produkt	Inhalt	Preis in €
14310	Gelatine	10 g	1,14

Dosierung: 20 - 30 g/hl Maische. 5 - 20 g/hl Wein, Most und Süßreserve; 10 - 25 g/hl zur Klärschönung von Fruchtsäften. 2 - 10 g/hl Gerbstoffschönung, Wein (Klärschönung in Kombination mit Kieselzol, getrennte Dosierung)

Kombisalze

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
14179	Kombisalze	1,94

Inhalt: 2 x 10 g Kaliumpyrosulfit und 10 g Zitronensäure; gelöst in 0,5 l Wasser ergibt dies eine 2 %ige Vorratslösung schwefliger Säure (SO₂). Zum Einfüllen in Getränkegeschützer, Sterilisieren von Flaschen, Schläuchen, Korken, Geräten, usw.

Sümo

Best.-Nr.	Ausreichend für	Inhalt	Preis in €
14170	30 l	50ml	4,39
14171	60 l	100ml	6,42
14172	120 l	200 ml	9,61
14173	600 l	1 l	29,80

Flüssiges Konservierungsmittel für Fruchtsäfte, Obst und Gemüse.
Enthält je l gelöst: 3 Teile Kalium-Sorbat E202 und 1,2 Teile-Benzoesäure E211. Dosierung zur Haltbarmachung von Säften: 1,7 ml/l Saft.

Reinzuchthefer Obst- und Beerenweine

Best.-Nr.	Typ	Geeignet z.B. für	Preis in €
51242	Steinberg	Äpfel, Birnen, Johannisb., Stachelb.	3,58
51243	Malaga	Aprikosen, Erdbeer, Hagebutten, Honig, Himbeer, Mirabellenweine	3,58
51245	Burgund	Bromb., Heidelb., Johannisb., Kirschen	3,58
51246	Bordeaux	Bromb., Heidelb., Johannisb., Kirschen	3,58
51247	Champagner	Trauben	3,58
51248	Portwein	Johannis- und Stachelbeeren	3,58
51310	Sherry	Hagebutten, Kiwi und Stachelbeer	3,58

Rassehefe, flüssig. Spezialhefen zur Vergärung unterschiedlichster Beerenrohstoffe.
Für 50l Saft. Inhalt 19 ml.

Acidometer-Set

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15194	Acidometer-Set	22,95

Zur Bestimmung der Gesamtsäure in Weinen und Mosten
Säuretestgerät bestehend aus:
-1 Messzylinder mit zwei Skalen (Gesamtsäure g/l, freies SO₂mg/l)
-1 Flasche Blaulauge 250 ml (zur Bestimmung der Gesamtsäure)
-1 Lackmuspapier = 100 Streifen neutral (für Rotwein)

Acidometer Zubehör

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Info	Preis in €
15420	Blaulauge	100 ml	Zur Bestimmung der Gesamtsäure	3,98
15421	Jodlösung	100 ml	Zur Bestimmung der freien SO ₂	4,91

Jod-Stärke-Test

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
53434	Jod-Stärke-Test	10,00

0,1 n. Inhalt: 50 ml

Marmeladenzubereitung

Pektin ist entscheidend für die Festigkeit von Marmeladen und Fruchtzubereitungen. In unserem Sortiment finden Sie 2 verschiedene reine Apfelpektine. Beim Kauf von Gelierzucker ist Pektin bereits enthalten. Arbeitet man nur mit Zucker und Früchten muss Pektin zugegeben werden. Pektin Classic 1:1 wird bei der Verwendung von 1kg Zucker und 1kg Früchten in einer Dosierung von 6-12g zugegeben. Pektin Standard 2:1 ist für niederkalorische Fruchtzubereitungen unter Verwendung von 2 kg Früchten und 1 kg Zucker in einer Dosierung von 30g anzuwenden. Die optimale Gelierwirkung ist bei beiden Produkten in einem pH-Bereich von 3,0, also im sauren Bereich, der eventuell mit Zitronensäure korrigiert werden muss.

Herstellungsschritte:

- 1) Pektin mit ca. 100g Kristallzucker aus der Gesamtmenge mischen.
- 2) Mischung in Frucht einrühren und aufkochen.
- 3) Restzucker in 2 bis 3 Teile zugeben und unter Rühren erhitzen.
- 4) Kochzeit mind. 3 min.
- 5) Zitronensäurelösung oder Zitronensaft zur Einstellung des pH-Wertes zudosieren.
- 6) Abfüllen.

Marmeladenherstellung

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
58005	Pektin Standard 2:1, gepulvert 100 gr	9,25
58061	Pektin Standard 2:1, gepulvert 1 kg	69,95
53064	Handrefraktometer 45-82 %brix, Skala 0,5 %brix, mit Thermometer, für Marmelade	98,00
62049	BOCKMEYER- Pektin Classic AF 710, 1 kg (für reduzierten Zuckergehalt - unter 60 Brix)	58,00
62052	BOCKMEYER- Pektin Classic AF 710, 100 g	7,80
62050	BOCKMEYER- Pektin Classic AF 601, 1 kg (für normalen und hohen Zuckergehalt - ab 60 Brix)	58,00
62051	BOCKMEYER- Pektin Classic AF 601, 100 g	7,80

Pektin, gepulvert 100 gr. „Apfelpektin“ für Konfitüren, Marmeladen, Gelees auch für Bio-Produkte zugelassen. Kann für herkömmliche Produkte mit Zucker aber auch für alternativ gesüßte Erzeugnisse (Honig, Ahornsirup) verwendet werden.

Pektin

-pulverförmiges Apfelpektin für die Herstellung von Konfitüren, Marmeladen und Gelees- (standardisiert mit Dextrose und Calciumcitrat, zulässig auch für die Verwendung in Bio-Produkten)

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Was ist Pektin?

Pektin ist eine in allen Früchten von Natur aus vorkommende „Kittsubstanz“, die die Festigkeit des Fruchtfleisches bewirkt. Weichfleischige Früchte wie Erdbeeren, Kirschen und Weintrauben beinhalten wenig Pektin. Äpfel, Quitten und schwarze Johannisbeeren sind dagegen pektinreiche Früchte.

Bei der **Bereitung von Konfitüren und Fruchtaufstrichen** bewirkt dieses Pektin das Gelieren eines unter Zuckerzusatz gekochten und dann abgekühlten Fruchtmeses. Pektinreiche Früchte gelieren dabei meist ohne zusätzliches **Pektin**. Bei der Verarbeitung pektinarmer Früchte und bei der Herstellung von **Gelees** aus Fruchtsaft oder Wein muss dagegen **Pektin** zugesetzt werden.

Die Konfitüreverordnung:

Während der Phantasie des häuslichen Obstverarbeiters hinsichtlich der Rezeptur keine Grenzen gesetzt sind, gilt für gewerblich hergestellte Erzeugnisse die **Konfitürenverordnung**.

Anwendung von Pektin:

Die Verwendung unseres Pektins ermöglicht die Herstellung herkömmlicher Produkte, aber auch kalorienreduzierter sowie alternativ gesüßter (z.B. mit Ahornsirup, Honig) Erzeugnisse. Darin besteht der **Unterschied zum Gelierzucker**, der eine fertige Mischung aus Haushaltszucker und Pektin, evtl. noch Zitronensäure und Konservierungsstoffen ist.

Rezepturbeispiel:

Nach dem Prinzip 2 Teile Frucht / 1 Teil Zucker können Obst, Saft oder Wein nach folgendem Rezept verarbeitet werden:

- ca. 40-60 g Pektin mit ca. 100 g Zucker mischen;
- Mischung in 2 kg pürierte Früchte, Saft oder Wein einrühren und aufkochen;
- ca. 900 g Zucker einrühren, ca. 3 Minuten weiterkochen;
- ggf. mit Zitronensäure oder Saft auf pH3 ansäuern;
- randvoll in Gläser füllen, verschließen und umgedreht abtühlen lassen.

Hinweis zur Haltbarkeit:

Alle genannten Produkte verdanken ihre Haltbarkeit der Hitzebehandlung (ca. 5 Min. kochen), absolutem Luftabschluss, dem pH-Wert kleiner 4 (hoher Zuckersäuregehalt) und einer Zuckerkonzentration von mindestens 50%. Ist eines dieser Kriterien nicht erfüllt oder unterschritten, muss mit einer verminderten Lagerfähigkeit vor allem im Anbruch gerechnet werden. Solche Produkte sollten gekühlt oder chemisch konserviert (Benzoe- oder Sorbinsäure) und nach Anbruch in wenigen Tagen gegessen werden.

Essigherstellung

Individuelle Essigmutterkulturen für verschiedene Herstellungsverfahren sowie analytisches Grundmaterial. Hier finden Sie alles, was für die Herstellung von Essig benötigt wird.

Essigherstellung

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Info	Preis in €
14370	Essigmutter Kultur	100 ml	-	3,57
50804	Plastikkugeln	20 Stück	-	3,35
50791	Essignährsalz	30 g	Dosierung: 30 g für 100 l	2,52
52912	Essignährsalz	500 g	Dosierung: 30 g für 100 l	11,04
19551	Weithalsballon 10 l Rondella	-	Birnenform ø 25 cm, ohne Korb, Weißglas	15,40

Essigmutter zur Anzucht von 1 l Most/Wein im Oberflächenverfahren. Es bildet sich eine schleimige Haut auf der Oberfläche des Weines oder Mostes. Plastikkugeln zu Beginn beifügen, um die Essigmutter vor dem Absinken zu schützen (Schwimmkörper, zur schnelleren Vermehrung) Essignährsalz für Submers- und Oberflächenverfahren zur Unterstützung der Fermentationstätigkeit von Essigbakterien.

Titriergerät/Essigsäurebestimmung

Best.-Nr.	Typ	Preis in €
51469	Titriergerät	177,85
58208	Destilliertes Wasser 1 Liter	3,04

Titriergerät GS-Essig-Modell-Bockmeyer zur Bestimmung des Säuregehaltes von Essigen. Wichtiges Zubehör zur Essigbereitung, um vor allem beim Submersverfahren ständig die Essigbildung kontrollieren zu können und zum richtigen Zeitpunkt abzurechnen. Man titriert zum Neutralisationspunkt mit Natronlauge. Automatik-Bürette TTS 50 ml m. Stativ u. Halter, 1 l Natronlauge 1 / 10n, 1 l Dest. Wasser, Phenolphthalein-Indikator 50ml, Erlenmeyer-Kolben 200 ml, 1 Vollpipette 5 ml, 1 Vollpipette 50 ml empfehlenswertes Zubehör: ph-Meßgerät

Produkte der Firma BEGEROW

Umfassendes Sortiment der Firma Begerow.

Enzymierung

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
52480	Sihazym SupraMash	100g	granuliertes Pektinasepräparat für Obstmaischen. Dosierung: 3 - 5 g/hl	13,38
59863	Sihazym SupraMash	500 g	granuliertes Pektinasepräparat für Obstmaischen. Dosierung: 3 - 5 g/hl	48,50
14080	Amylase AG300L	1 l	Enzympräparat zum Abbau von Stärke in Kernobstmaischen. Dosierung: 20 ml/hl	27,95

Fruchtsaft und Most

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
58134	Panzym F2	1 l	Amyloglucosidase zum Stärkeabbau in Kernobstsaften. Heißenzymierung bei 15-55°C. Dosierung: 1 - 6 ml/hl	33,35
58136	Panzym Univers	1 l	Universelle Pektinase für Maische und Saft. Ausbeute und Filtrationseigenschaften werden verbessert. Dosierung: 2 - 15 ml/hl	40,36

Vergärung

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
14177	Gärsalz	1 kg	Diammoniumphosphat für rasche Hefevermehrung, bessere Endvergärung und optimale Alkoholausbeute. Dosierung: 30g/hl	9,67
53119	Gärsalz	25 kg	-	a.A.
58139	Gärsalz Plus	1 kg	Diammoniumphosphat, Vitamin B1 und Cellulose für schwierige Gärverhältnisse. Dosierung: 50g/hl	7,56

Spirituosen

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
50741	Siha Aktiv Hefe 6	20 g	Universelle Brennereihefe für Obst, Korn und Topinambur. Dosierung: 15 g/hl	2,90
14408	Siha Aktiv Hefe 6	125 g	Universelle Brennereihefe für Obst, Korn und Topinambur. Dosierung: 15 g/hl	8,25
14410	Siha Aktiv Hefe 6	500 g	Universelle Brennereihefe für Obst, Korn und Topinambur. Dosierung: 15 g/hl	18,25
14025	Sihaferm Plus	1 kg	Kombipräparat aus Aktivhefe 6 und Hefenahrung. Für sichere Vergärung von Obst, Korn und Topinambur.	15,72
58140	Siha-Destarome	500 g	Hefe für hochwertige Rohstoffe durch optimale Freisetzung fruchteigener Aromastoffe. Sehr gute Kaltgärung. Gärt langsam aber sicher durch. Dosierung: 20 g/hl	20,30

Most

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
50740	Siha Aktiv Hefe 3	20 g	Hochaktive Weinhefe für sichere Vergärung. Auch für steckengebliebene Weine, Umgärungen und Konzentrate geeignet. Dosierung: 20 g/hl	2,53
14411	Siha Aktiv Hefe 3	40 g	-	3,32
14414	Siha Aktiv Hefe 3	125 g	-	6,49
14413	Siha Aktiv Hefe 3	500 g	-	20,60
51705	Siha Cryarome	500 g	Kaltgärhefe mit hoher Alkoholtoleranz. Für Rot- und Weißwein geeignet. Dosierung: 20 g/hl	22,93

Klär- und Stabilisierung

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
14254	Carbogran GE	1 kg	Aktivkohle mit breitem Anwendungsspektrum zur Geschmacks- und Geruchsverbesserung. Bei Spirituosen ist eine Dosierung von bis zu 500 g/hl möglich. Spätestens nach 2 Tagen Kohle abfiltrieren.	12,43
14256	Carbogran Fa	1 kg	Aktivkohle mit breitem Anwendungsspektrum zur Farbverbesserung von Spirituosen und Weinen. Dosierung bis 100g/hl	12,43
14127	Zitronensäure	1 kg	Sehr reines Produkt zur Säureanreicherung von Getränken	7,80
14114	Milchsäure 80%	30 kg	80%ige biologisch gewonnene Säure zur Verwendung in Most und Fruchtweinen.	a.A.
14185	Kaliumpyrosulfit	1 kg	Zur Schwefelung von Weinen und Mosten. Schutz vor Oxidation und Bakterien. Dosierung: 10 g/hl	4,80
14362	Kaliumsorbat (E202)	1 kg	Hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen. Verhindert Nachgärung auf der Flasche.	16,80

Spirituosen

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
14094	Combisäure	120 l	Säurepräparat zur pH-Absenkung von Obst- und Beerenmaischen auf 2.8 - 3.1. Verhindert Bakterienbefall. Dosierung: 1 - 2 l/hl	229,00
14091	Combisäure	10 l	Säurepräparat zur pH-Absenkung von Obst- und Beerenmaischen auf 2.8 - 3.1. Verhindert Bakterienbefall. Dosierung: 1 - 2 l/hl	27,60
14093	Combisäure	30 l	Säurepräparat zur pH-Absenkung von Obst- und Beerenmaischen auf 2.8 - 3.1. Verhindert Bakterienbefall. Dosierung: 1 - 2 l/hl	61,00
58331	Combisäure	1000 l	Säurepräparat zur pH-Absenkung von Obst- und Beerenmaischen auf 2.8 - 3.1. Verhindert Bakterienbefall. Dosierung: 1 - 2 l/hl	a.A.
14095	Combisäure Granulat	1 kg	Granulierte Säurekombination zur pH-Absenkung von Obst- und Beerenmaischen auf pH 2.8 - 3.1. Dosierung: 150 - 300 g/hl	9,31
58143	Combisäure Granulat	25 kg	Granulierte Säurekombination zur pH-Absenkung von Obst- und Beerenmaischen auf pH 2.8 - 3.1. Dosierung: 150 - 300 g/hl	198,00
14292	Silikonentschäumer SE	1 kg	Zur Verhinderung von Schaum bei der Destillation und Vergärung von Maischen.	16,90

Fruchtsaft und Most

Best.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Info	Preis in €
51270	Bentonit-Ca-Siha	25 kg	-	30,72
51271	Bentonit-G-Aktiv	1 kg	Besonders hohe Adsorptionswirkung gegenüber Eiweißverbindungen. Ca-Na Bentonit. Hohes Quellvolumen und kompaktes Trubdepot. Dosierung bis 350 g/hl	2,69
51272	Bentonit-G-Aktiv	10 kg	-	18,59
51273	Bentonit-G-Aktiv	25 kg	-	34,38
14357	Bevasil 30	25 kg	Enthält 30% reines, kolloidales Siliciumdioxid. In Kombination mit Gelatine zur Klär- und Stabilisierung von Getränken als Flockungsverstärker eingesetzt. Dosierung bis 100 ml/hl	79,39
58145	Baykisol 30 30%ig	140 l	-	364,00
58194	Gelatine feinkörnig	25 kg	-	a.A.

Filtration

Best.-Nr.	Bezeichnung	Mindest- abnahme	Info	Preis in € pro St.
17345	Filterschichten 40x40 K1	25 St.	grobe Klärfilterschicht mit hoher Trubaufnahme. Ideal für die klärende Filtration von Weinen, Mosten und Likören.	1,78
17344	Filterschichten 40x40 K2	25 St.	Etwas feiner als K1. Bedingt durch großräumiges Hohlraumgefüge hohe Trubaufnahme.	1,78
17343	Filterschichten 40x40 KD3	25 St.	Feinste Klärfiltrationsschicht. Abscheiderate etwa halb so groß wie bei K1	1,78
17342	Filterschichten 40x40 KD5	25 St.	Größte Schicht zur Feinfiltration, bei der schon eine gewisse Keimreduzierung eintritt.	1,89
17341	Filterschichten 40x40 KD7	25 St.	Zur Feinfiltration. Gut geeignet zur trübungsfreien Einlagerung und Füllung von Flüssigkeiten	1,89
17340	Filterschichten 40x40 KD10	25 St.	Klärfilterschicht zur Erzielung eines besonders hohen Klärgrades mit entkeimender Wirkung.	1,89
17376	Filterschichten 40x40 KDS12	25 St.	Besonders feine, keimreduzierende Filterschicht an der Grenze zur Sterilfiltration.	2,12
17362	Filterschichten 40x40 Steril40	25 St.	Hohe Keimrückhalterate. Zur kaltsterilen Füllung oder Einlagerung von Flüssigkeiten.	2,98
53250	Becogur 200	20 kg	Feine Kieselgur zur Klärung von Wein, Most, Essig, Honig usw.	31,80
58432	Becogur 1200	20 kg	Kieselgur fein	35,43
58431	Becolite 5000	20 kg	-	24,60
57796	Becogur 3500	20 kg	Grobe Kieselgur zur Klärung stark trubstoffhaltiger Flüssigkeiten.	35,43
53462	Becolite 5000	16 kg	Mittelfeine Filtrationsperlite zur Klärung stärker getrübler Flüssigkeiten bis hin zu Zuckerlösungen.	a.A.
58060	Filterschichten Ø=22 Beco select A20	25 St.	Für hochwertige Spirituosen, farbschonend, hält Feinpartikel und höhere Fettsäuren zurück.	1,19
58224	Filterschichten Ø=22 Beco select A40	25 St.	Hochwertige Filterschicht für geringe Trübung.	1,00
58285	Filterschichten 20x20 Beco select A20	25 St.	Für hochwertige Spirituosen, farbschonend, hält Feinpartikel und höhere Fettsäuren zurück.	1,06
58286	Filterschichten 20x20 Beco select A40	25 St.	Hochwertige Filterschicht für geringe Trübung.	1,06
58253	Filterschichten Ø=14 Beco select A20	25 St.	Für hochwertige Spirituosen, farbschonend, hält Feinpartikel und höhere Fettsäuren zurück.	0,97
59126	BecoPad 270 20x20	25 St.	Keimreduzierende Filtration bei niedriger Ausgangslastung	1,10
50125	BecoPad 350 20x20	25 St.	Feinfiltration, Entfernung von Hefen und Reduktion von Bakterien	a.A.
59982	BecoPad 550 20x20	25 St.	Grobfiltration, Partikelrückhaltung, Hefereduktion	1,02
53978	Beco ACF07 20x20	25 St.	Aktivkohleschicht. Zur Geschmacks- und Farbkorrektur an Spirituosen.	1,56
53977	Beco ACF07 Ø=22	25 St.	Aktivkohleschicht. Zur Geschmacks- und Farbkorrektur an Spirituosen.	1,98
61001	Beco CP2KS Ø=22	25 St.	Vorfiltration, Ersatz für A80	0,89
61002	Beco CP2KS 20x20	25 St.	Vorfiltration, Ersatz für A80	0,88

Preis pro Stück / Kg.

Reinigungsmittel

Reinigungsmittel für Maschinen und Tanks. Oft mit kombinierter reinigender und antimikrobieller Wirkung. Spezielle Brennereireiniger zum Entfernen festsitzender Beläge und Aktivierung des Kupfers.

Universal-Weinbaureiniger CL

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
12324	5 kg	17,66

Außenreinigung von Oberflächen wie z.B. Böden und Wänden, Tankaußenreinigung, Pressenreinigung. Mit antimikrobieller Chlorkomponente.

Citora Kraftreiniger

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
58032	5 l Kanister	65,00

Lebensmittelbereich, Landwirtschaft, Gastronomie. Haushalt zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen. Löst Weinstein, reinigt Fliesen und Steinfußböden, vielseitig einsetzbar. Entfernt auch Kalkablagerungen. MV 1:8 mit Wasser Einwirkzeit: 2-4 min.

P3 Gamo

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
52178	1 kg	8,39

Für Reinigungsbrand. 2-3 kg pro Abtrieb, je nach Verschmutzungsgrad.

Antibaktera

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
53167	6 kg	20,46

Desinfektionsmittel: 0,1 - 0,25%ige kalte Lösung, 10 - 20 Minuten einwirken lassen. Muss restlos mit Wasser von Lebensmittelqualität ausgespült werden. Für Behälter, Schläuche, Leitungen, Innensysteme usw...

Formalin flüssig

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
12256	1 l	10,15
12257	10 l	65,34

Zur Desinfektion in der Getreidebrennerei. Formaldehydlösung 37%ig.

Chlorbleichlauge

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
12200	1 l	9,44
12201	6 kg	19,84

Zur Reinigung von Kunststoffen aller Art. 13% Cl aktiv. Zur Reinigung von Hand auf 0,5% verdünnen. Lagerung, Verkauf und Abgabe unterliegt gesetzlichen Bestimmungen. Warnhinweise beachten!

Flaschenreiniger Superfla 0,5%

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
12290	1 kg	6,28
12291	6 kg	27,93

Reinigungskonzentrat zur manuellen sowie zur halbautomatischen Reinigung von Flaschen, insbesondere bei stark anhaftenden Etiketten.

Pitt-Faßreiniger

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
12212	150 g	3,60
12213	1250 g	10,99

Pitt-Reiniger, pulverform. Reiniger für Holzfässer, Kunststoffbehälter, Ballons und Flaschen.

Brennereireinigung und Versiegelung

Best.-Nr.	Produkt	Gebinde	Preis in €
53548	Brennereireiniger Spezial 5 l	5 l = 6 kg	69,00
61084	Aktivsauerstoffpolitur Poliermittel inkl. Schwamm	400 g	29,95

Brennereireiniger: Zur Außenreinigung 1:10 verdünnen, Brennerei einsprühen, 5 min. einwirken lassen. Danach abspritzen. Für einen Reinigungsabtrieb ungefähr 1,5 Liter Reiniger auf 30 - 40l Wasser dosieren. Nach der Brennerei-außenreinigung kann eine Versiegelung erfolgen. Das blanke Kupfer bleibt erhalten. Hitzebeständig bis 400°C.

Universal-Systemreiniger CL

Best.-Nr.	Gebinde	Preis in €
12328	6 kg	20,55

Hochwertiges Reinigungskonzentrat mit Desinfektionskomponente. Speziell zur Reinigung von Innensystemen wie z.B. Filter, Separatoren, Tanks und Leitungssysteme. Durch die Chlorkomponente werden Essigbakterien, Hefen und Schimmelpilze bekämpft.

Bockmeyer Reinigungsmittel

Best.-Nr.	Beschreibung	Gebinde	Preis in €
61902	SRC, chloralkalischer Schaumreiniger	10 l (=11kg)	27,39
61903	Tankreiniger chlorfrei, alkalisch	10 l (=12kg)	27,12
61904	Reinigungsverstärker SL, auf Basis Aktivsauerstoff	10 l (=10kg)	27,40
61905	Sept Sprühflasche, Schnelldesinfektionsmittel auf Basis Alkohol	1 l	6,08
61906	Separatoren-, Filter-, Tankreiniger, chloralkalischer Tankreiniger	10 l (=12kg)	28,56
61907	Kellerbodenreiniger, chloralkalischer Bodenreiniger	10 l (=12kg)	27,84
61908	WR Pulver, alkalischer Desinfektionsreiniger	10 l (=10 kg)	37,20
61909	Brennblasenreiniger, alkalischer, pulverförmiger Spezialreiniger	10 kg	35,20
61910	Kessirein, saurer Außenreiniger für Kupfer und Messing	1 kg Dose	7,22
61911	Passivierungsmittel P sauer, flüssig, phosphorsauer	10 l (=11kg)	31,13

Hochwertige Reinigungsmittel.
Für mehr Informationen fragen Sie nach den Produkt- und Datenblättern.

Fachliteratur / Formulare

Umfassendes Sortiment an Literatur zu allen Themengebieten der Fruchtverarbeitung. Alle Bücher sind praxisorientiert ausgewählt und in vielen Fällen von uns auf ihre Tauglichkeit überprüft worden. Auf Bücher fallen nur übliche 7% MwSt. an.

Fachbücher

Best.-Nr.	Buch	Autor	Info	Preis in €
12401	Fachbuch Obstbrennerei HEUTE	Tanner/ Brunner	Anspruchvolles Buch mit vielen chemischen Details	32,71
12403	Amtl. Alkoholtafeln	-	Korrekturtafeln für die Arbeit mit alkoholischen Lösungen. Für Alkoholometer mit Temperaturanzeige notwendig	55,00
12407	Likörbereitung	George	Klassiker zur Likörherstellung. Neuauflage	12,06
12413	Most- und Weinfibel	-	Alle Tips und Details zur Herstellung von Most und Beerenweinen. Grundlagenwissen	3,99
12421	Dörren. Früchte, Gemüse, Kräuter	Achim Samwald	Trocknen von Obst und Gemüse, lange Zeit fast in Vergessenheit geraten oder als veraltet betrachtet, ist die einfachste und ursprünglichste Methode der Konservierung, energiesparend und billig, vorausgesetzt, man macht es richtig.	9,25
12425	Fruchtsäfte, Weine, Essig, Liköre	Thönges	Für Hobby und Haushalt.	9,25
12433	Ansatzschnäpse, Liköre, Kräuterweine	Gaigg	Tipps für Hobby und Haushalt	15,79
12436	Landfrauen kochen	Heinrich	Leicht nachvollziehbare, schmackhafte Rezepturen	9,25
12437	Most und Apfelwein	Stückler	Paxisnahes Buch für die heimische Saft- und Mostbereitung	14,95
12440	Kontraktionstabelle	-	Tabelle zum einfachen Herabsetzen hochprozentiger Destillate auf Trinkstärke	11,94
12443	Früchte einkochen, kandieren und einlegen	Lehari	Für Hobby und Haushalt	9,25
50631	Von der Frucht zum Destillat	Bartels	Modernes leichtverständliches Buch zum Einstieg und Nachschlagen	39,90
50812	Obst haltbar machen, einlegen, einkochen	Obermair/ Schneider	Für Hobby und Haushalt	15,79
51628	Met- / Honigweibereitung	Stückler	Wertvolle Tipps für Methersteller	15,79
51846	Bier brauen	Lehrl	Handbuch für den Heimbrauer, unterhaltsam und interessant	27,94
52265	Farbatlas Alte Obstsorten	Hartmann	Unverzichtbar für Obstanbauer- u. Verarbeiter	23,27
52440	Essig selbst bereiten	Hagmann/ Graf	Fachwissen leicht verständlich für Hobby und Selbstvermarktung	18,60
52931	Marmeladen, Konfitüren und Gelees	Innerhofer	Fachwissen leicht verständlich für Hobby und Selbstvermarktung	15,79
53096	Pflanzenöle	Löw	Anbau und Verarbeitung der gängigen Ölpflanzen. Herstellung von Spezial- und Gewürzölen	15,79
53231	Der Most	Mangold	Das Buch zu Apfel- und Birnenwein. Schönes Lesebuch für Freunde des Mostes.	18,60
53550	Whisky selbstgebrannt	Jäger	Gute Grundlage für Anfänger der Getreidebrennerei	15,79
57938	Eingelegte Köstlichkeiten	Aufreiter / Baumgartner	Das Einlegen von Früchten, Gemüse, Käse und Fisch zum Zwecke des Haltbarmachens hat lange Tradition. Hier geht es aber weniger um das Konservieren selbst als vielmehr um die vielfältigen Geschmacksvariationen.	15,79

Fachbücher

Best.-Nr.	Buch	Autor	Info	Preis in €
57939	Sirup und Nektar	Georg Innerhofer	Herrlich schmeckender Fruchtnektar und Sirup aus Blüten, Früchten oder Kräutern können Sie in Ihrer Küche einfach herstellen. Die klaren Anleitungen des Autors lassen die Säfte sicher gelingen.	15,79
57940	Bowlen, Punsche und Liköre	W. Gaigg	Fruchtige Bowlen, dampfende Punsche und wohlschmeckende Ansatzliköre und -schnäpse mit leicht erhältlichen Zutaten und einfachen Rezepten lassen sich eine Vielfalt von besonderen Getränken zubereiten, die in keinem Geschäft erhältlich sind.	15,79
57997	Hobby-Winzer	Gerd Ulrich	Auf alle Fragen findet der Hobby-Winzer eine Antwort. Dabei stützt sich der Autor, Gerd Ulrich, gelernter und studierter Gärtner, auf 40-jährige praktische Erfahrungen im sächsischen Weinbau.	18,60
57998	Obst brennen	Hagmann / Essich	Für alle, die Obstbrennerei richtig verstehen möchten, vermittelt dieses Buch kompaktes, leicht verständliches Grundlagenwissen über Obstsorten und Anbau sowie über die nötige Physik, Chemie und Mikrobiologie.	18,59
58410	Most und Saft selber machen	Uwe Jakubik	Lüften auch Sie das Geheimnis von süßem Apfelsaft und vergorenem Most! Alle Arbeitsschritte gut verständlich beschrieben. Mit Tipps und Tricks für gute Qualität. Praktische Hilfe bei Fehlern und Pannen.	18,60
58618	Blitz-Liköre	Hagmann	Basiswissen zur Likörbereitung Tipps für Selbstvermarkter. Viele Rezepte!! Morgens zubereitet - abends genießen !!	9,25
12400	Technologie der Obstbrennerei			55,99

Fachliteratur über die komplette Verarbeitung von Früchten für Haushalt, Hobby und professionellen Einsatz.

Anmeldeformulare

Best.-Nr.	Typ	Preis in €
61094	S Stoffbesitzer 1221	0,15
61093	B Brennereibesitzer 1220 nichtmehlige Stoffe	0,15
61095	M Brennereibesitzer 1219 mehlige Stoffe	0,24
51464	Feinbrand für Abfindungsbrennereien 1223	0,14

Anmeldeformular. Offizielle Formulare zur Anmeldung von Destillationen in der Abfindungsbrennerei.

Alkoholbestimmung

Die Alkoholbestimmung ist eine wichtige Angelegenheit. Laut Gesetzgeber muss der Alkoholgehalt in Destillaten und Likören mit einer Genauigkeit von 0,3%vol angegeben werden. Hierzu benötigen Sie Alkoholometer mit Temperaturanzeige und einer Genauigkeit von 0,1%vol. Gezuckerte Destillate und Spirituosen oder Liköre müssen vor der Alkoholbestimmung probedestilliert werden. Hierzu bieten wir einen besonderen Analysenservice an.

Alkodest-Probedestilliergerät

Best.-Nr.	Typ	Preis in €
50170	Alkodest 3 Grundausstattung	260,30

Alkodest 3 Grundausstattung.

Probedestilliergerät zur Alkoholbestimmung von Weinen und Gärmosten. Zur Alkoholbestimmung von Likören werden zusätzlich eine Vollpipette 50ml, Antiback sowie entsprechende Alkoholspindeln benötigt.

Für Liköre im Alkoholbereich 10 - 20 %vol die Spindel 5 - 10 %vol

Für Liköre im Alkoholbereich 20 - 30 %vol die Spindel 10 - 15 %vol

Für Liköre im Alkoholbereich 30 - 40 %vol die Spindel 15 - 20 %vol

Die Spindeln oder Alkoholometer jeweils mit Thermometer u. Teilung 0,1. Klasse Euro3. Erhitzung auf Herdplatte oder als Zubehör Heizplatte erhältlich.

Zubehör

Best.-Nr.	Buch	Info	Preis in €
51575	Alkodest 3 Glaszylinder	(Spindel) 100 ml	18,95
50298	Einzelkochplatte d=180 mm	Separate Wärmequelle, falls nicht auf eigenen Herd destilliert werden soll, weiß emalliert, nicht regelbar	61,28
50721	Antiback	Verhindert bei der Probedestillation von Likören das Anbacken von Zuckerbestandteilen am Boden des Glaskolbens. Lokale Überhitzungen und Bruch des Kolbens kann dadurch vermieden werden.	3,40
50722	Vollpipette 50 ml	Bei der Alkoholbestimmung von Likören erforderlich. Hier werden aus destillationstechnischen Gründen nur 50ml Proben eingesetzt, die mit der Vollpipette genau abgemessen werden können.	12,24
52426	Alkoholtafeln für Liköre von 0-30 %vol	Tafel mit Tabelle, 1 Ablesewinkel, 1 Gebrauchsanleitung	15,95
52427	Alkoholtafeln für Likör von 26-56 %vol	Tafel mit Tabelle, 1 Ablesewinkel, 1 Gebrauchsanleitung	15,95
50513	Alkoholometer 5-10 %vol	mit Thermometer, eichfähig EG3, Teilung 0,1, DIN12803, 33 cm lang	49,70
50515	Alkoholometer 10-15 %vol	mit Thermometer, eichfähig EG3, Teilung 0,1, DIN12803, 33 cm lang	49,70
52801	Alkoholometer 15-20 %vol	mit Thermometer, eichfähig EG3, 0,1 Teilung, ca. 33 cm lang	49,70
51568	Destillierkolben	Ersatzbedarf	54,56



Methanol-Test

Bei der Vergärung von Obstmaischen entsteht neben dem Ethylalkohol (Ethanol) auch eine gewisse Menge an Methylalkohol (Methanol). Der Grund dafür ist das in jedem Obst vorhandene Pektin, das als wesentlichen Bestandteil Polygalakturonsäure enthält, die teilweise mit Methanol verestert ist. Bei der alkoholischen Gärung wird diese Esterbindung aufgespalten und es entsteht freies Methanol, das bei der Destillation zusammen mit dem Ethanol in den Brand übergeht.

In geringer Konzentration ist Methanol unbedenklich, in höheren Konzentrationen ist es aber gesundheitsschädlich und kann z.B. zu Erblindung führen, in hoher Konzentration sogar tödlich sein. Aus diesem Grund hat der Gesetzgeber Höchstgrenzen für die einzelnen Brände festgelegt, die nicht überschritten werden dürfen, sonst ist das Produkt nicht verkehrsfähig.

Die derzeit geltenden Höchstgrenzen sind:

1000 g/hl reinem Alkohol bei Obstbränden allgemein oder bei Tresterbrand.

1200 g/hl bei Brand aus Pflaumen, Mirabellen, Zwetschgen, Äpfeln, Birnen (außer Williams), Himbeeren, Brombeeren, Aprikosen und Pfirsichen.

1350 g/hl bei Bränden aus Williams, Johannisbeeren rot und schwarz.

1500 g/hl bei Brand aus Obsttrester.

Ohne geeignete Analyse des Methanolgehaltes in seinen Bränden weiß der Brenner nicht, ob seine Erzeugnisse die gesetzlichen Höchstwerte einhalten. Er befindet sich damit quasi im Blindflug und kann nur hoffen, daß er keine Beanstandung erhält. Die chemischen Untersuchungsämter überwachen die Einhaltung. Der neue Methanoltest ist eine Methode, die es auch dem „kleinen“ Brenner ermöglicht, die Einhaltung der Grenzwerte zu kontrollieren.

Das Prinzip der Methode besteht darin, daß man in ein Reagenzglas 1 ml des auf 9 % vol verdünnten Brandes und in ein zweites die Vergleichslösung mit dem für diesen Brand geltenden Höchstwert gibt. Dann werden weitere Chemikalien zugesetzt. Nach einer kurzen Wartezeit wird dann der Entwickler zugefügt. Nach etwa 20 Minuten sieht man bereits eine deutliche Violettfärbung, die sich im Verlauf der Zeit weiter verstärkt und nach etwa einer Stunde sind dann die Farbunterschiede noch deutlicher zu erkennen. Ist die Färbung im Glas mit der Probe des Brandes schwächer als die mit der Vergleichslösung, so liegt der Methanolgehalt unter dem Höchstwert und der Brand ist verkehrsfähig. Wenn die Färbung bei der Probe jedoch stärker ist, dann ist der Brand nicht verkehrsfähig. Möchte man aber gerne wissen, wie hoch die Überschreitung des Grenzwertes ist, dann kann bei einem weiteren Ansatz des Brandes festgestellt werden, wie hoch in etwa die Überschreitung des Grenzwertes ist.

Die Chemikalien des Tests reichen für ca. 60 Untersuchungen.

Methanol-Test

Best.-Nr.	Bezeichnung	Preis in €
60432	Methanol-Test	213,25



Präzisions-Vinometer

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15107	Vinometer	17,10

Präzisions-Vinometer zur Alkoholbestimmung in vergorenen Weinen und Gärmosten. Einfache Anwendung, schnelle Ablesung. 4-15 %vol Skalenträger: Traubenform. 1,0 Teilung, Genauigkeit 0,5 %.



Standard-Vinometer

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
15106	Vinometer 0-25 %vol	5,23

Teilung 0-25 %vol. Zur Alkoholbestimmung in Maische und Most.

Alkoholometer, Oechslewaagen und Thermometer

Alle Messgeräte für Alkohol oder Zucker sind Dichtemessgeräte und funktionieren nur in entweder reinen Alkohol- oder reinen Zuckerlösungen. Die Geräte sind in verschiedenen Genauigkeitsstufen erhältlich, unter anderem auch mit Temperaturabgleich, da die Messergebnisse auf eine Temperatur von 20°C korrigiert werden müssen.

Mit Messbereich 5%vol. Zur genauen Messung. Teilung 0,1.

Best.-Nr.	%vol	geeicht	eichfähig	Preis in €
51615	0-5	nein	ja	49,70
51614	0-5	ja EG3	-	130,00
50513	5-10	nein	ja	49,70
51616	5-10	ja EG3	-	130,00
50515	10-15	nein	ja	49,70
51617	10-15	ja EG3	-	130,00
52801	15-20	nein	ja	49,70
58146	15-20	ja EG3	-	130,00
52942	20-25	nein	ja	49,70
53253	20-25	ja EG3	-	130,00
53606	25-30	nein	ja	49,70
53255	25-30	ja EG3	-	130,00
15052	35-40	nein	ja	49,70
15053	35-40	ja EG3	-	130,00
15056	40-45	nein	ja	49,70
15057	40-45	ja EG3	-	130,00
58104	45-50	nein	ja	49,70
15061	45-50	ja EG3	-	130,00
58109	70-75	nein	ja	49,70
52959	70-75	ja EG3	-	130,00
58110	75-80	nein	ja	49,70
52960	75-80	ja EG3	-	130,00
58111	80-85	nein	ja	49,70
53254	80-85	ja EG3	-	130,00

Vorlage Alkoholometer 0-100 %vol

Best.-Nr.	Teilung	Infos	Thermometer	Preis in €
15002	-	zur Vorlage mit Farbskala, 230mm lang	nein	8,89
15006	1,0	L=33 cm, d=18 mm	ja	13,60

Alkoholometer sind einfache Dichtemessgeräte zur Bestimmung des Alkoholgehaltes von reinen Alkohol-Wasser-mischungen. Sobald Zucker oder nicht vergärbare Extraktstoffe mit Alkohol vermischt sind ändert, sich die Dichte der Flüssigkeit und der Alkoholometer zeigt falsche Werte. Dies hat zur Folge, dass Liköre, Moste und Weine vor der Alkoholbestimmung destilliert werden müssen (siehe Probedestillation), um Extrakt von Alkohol zu trennen. In der erhaltenen reinen Alkohollösung ist dann das Alkoholometer wieder einsatzfähig. Auch in vergorenen, nicht destillierten Flüssigkeiten zeigen die Alkoholometer nur ungenaue Messwerte an. Welche Genauigkeit des Alkoholometers soll man wählen? Da in Destillaten und Likören der Alkoholgehalt mit einer Toleranz von nur 0,3%vol. angegeben werden muss, sind für diese exakte Alkoholbestimmung eichfähige Alkoholometer der Klasse EG2 oder 3 mit einer Genauigkeit von 0,1 und Thermometer erforderlich. Um den Messwert auf 20°C zu beziehen, sind Tabellen (Amtliche Alkoholtafeln, siehe Literatur) erforderlich. In dem Alkoholbereich in dem Destillate in Verkehr gebracht werden, sind geeichte Alkoholometer vorzuweisen. Für gröbere Orientierungsmessungen mit Teilung 0,2 oder 0,5 gibt es Alkoholometer mit Thermometer und Temperaturabgleich. Dies bedeutet, dass das Thermometer einen Korrekturfaktor anzeigt, mit dem der Alkoholmesswert auf 20°C korrigiert wird.

Mit Messbereich 10%vol. Teilung 0,1

Best.-Nr.	%vol	geeicht	eichfähig	Preis in €
15054	35-45	nein	ja	49,70
15055	35-45	ja EG2	-	118,90
15058	40-50	nein	ja	49,70
15059	40-50	ja EG2	-	118,90
15060	50-60	nein	ja	49,70
15036	50-60	ja EG2	-	118,90
15049	60-70	nein	ja	49,70
51613	60-70	ja EG2	-	118,90
15064	70-80	nein	ja	49,70
58112	80-90	nein	ja	49,70
59642	90-100	nein	ja	49,70

Mit größeren Messbereichen eichfähig

Best.-Nr.	%vol	Teilung	Infos	Preis in €
15020	0-25	0,5	26,5 cm lang	35,40
15034	30-50	0,2	36 cm lang	38,40

Mit größeren Messbereichen nicht eichfähig

Best.-Nr.	%vol	Teilung	Infos	Preis in €
15012	35-85	0,5	L=33 cm, d=18 mm	21,45

Oechslewaagen

Best.-Nr.	Messgrad	Thermometer	Info	Preis in €
15103	0 - 120 °Oe	nein	24 cm lang	10,45
15100	0 - 130 °Oe	ja + Korrekturskala	L=32 cm, d=1,8 cm	20,15

Oechsle-Brix-Waage

Best.-Nr.	Messgrad	Thermometer	Info	Preis in €
15090	0 - 130 °Oe	ja + Korrekturskala	0 - 30 %mas, 0,2 Teilung, 340 mm lang, d= 18 mm	24,40

Wie bei den Alkoholometern handelt es sich hierbei um Senkwaagen (Dichtemeßgeräte) zur Bestimmung des Extraktgehaltes von Säften oder zuckerhaltigen Lösungen. Teilung 0,1. Maßeinheit sind Oechslegrade. Um die Bezugstemperatur von 20°C einzubeziehen ist bei genauer Messung ein Thermometer notwendig. Ein Gerät verfügt über eine zweite Maßeinheit in Brix.

Thermometer

Best.-Nr.	Typ	° C	Preis in €
15167	Im Kunstst.-Korb	0 - 100	11,50
15168	In Drahtfassung	0 - 100	15,60
14999	Labor-Thermometer	-10 - 105	17,30

Thermometer 0-100°C: Mit Schutzhülle aus Draht oder Kunststoff für alle Messungen in Brennerei, Kelterei und Mosterei. Labor-Thermometer: -10 bis 105 °C ; Teilung: 0,5 °C, l = 300 mm, d = 9 mm

Saccharimeter mit Temperaturkorrektur

Best.-Nr.	Messgrad	Teilung	Maße (mm)	Preis in €
15085	1-7 %mas	0,1	L=330, Ø=19	22,95
15088	0-25 %mas	0,2	L=335, Ø=19	27,47

Saccharimeter ohne Temperaturkorrektur

Best.-Nr.	Messgrad	Teilung	Maße (mm)	Preis in €
15087	0-25 %mas	0,2	L=290, Ø=19	10,82

Spindelzylinder

Best.-Nr.	Typ	Info	Preis in €
15603	460 / 46 mm	Rundboden	13,50
15606	400 / 40 mm	Flachboden	6,57
50289	360 / 36 mm	Rundboden	6,33

Aus Glas zur Aufnahme von Alkoholometern oder Oechslewaagen. Entweder für kardanisches Stativ oder als Standzylinder mit Polyfuß. Incl. Polyfuß und Schutzring.

Dichtemessgerät

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
58579	Dichtemessgerät DMA 35n	2240,00

Tragbares Dichtemessgerät zur Bestimmung der Dichte, relativen Dichte und Konzentrationen. Ideal zur Bestimmung des Alkoholgehaltes von Destillaten. Es ist aber nur möglich, reine Alkohol-Wasser-Mischungen zu bestimmen. Spirituosen mit Zucker oder Liköre müssen vorher probedestilliert werden. Meßbereich: Dichte 0 bis 1,999 g/cm³. Temp: 0 - 40°C. Genauigkeit: Dichte ± 0,001 g/cm³. Temp: 0,1°C. Gewicht: 275g

Kardanisches Gelenk und Zubehör

Best.-Nr.	Typ	Maße (mm)	Preis in €
15632	Kardanisches Gelenk	36	34,25
15633	Kardanisches Gelenk	46	38,35
50286	Spindelzylinder	360 / 36	6,81
50287	Spindelzylinder	460 / 46	13,30
50290	Gussplatte	210 x 130	18,15
50291	Alu-Stab	600 x 12	8,20

Kardanische Aufhängung für Spindelzylinder gewährleistet eine absolut senkrechte Schwimmrichtung für das Alkoholometer auch auf leicht schiefen Unterlagen. Dadurch kann das Alkoholometer frei schwimmen und streift nicht an der Wandung. Eine korrekte Messung ist gewährleistet. Die komplette Vorrichtung besteht aus Gußplatte, Alustab und Gelenk mit einer Halterung für einen Spindelzylinder mit 36 oder 46 mm Durchmesser.

Handrefraktometer

Best.-Nr.	Typ	Preis in €
51324	"Portable"	98,00
53064	„Für Marmelade“	98,00
58095	„Für Honig“	98,00

Zur Bestimmung des Extraktgehaltes von Früchten oder Säften. Ein Tropfen Flüssigkeit genügt zur Bestimmung. Optisches Meßsystem über Brechungsindex. Autom. Temperaturkorrektur Zuckerbestimmung in Saft mit 3 Skalen: 0-32 % Saccharose (Brix); 0 - 140 Öchsle und 0 - 26 KMB Klosterneuburger Mostgrade (= øBABO) Sondermodell für Marmelade oder Honig: Skala 0,5 %Brix mit Thermometer 45 - 82 %brix, Sondermodell für Honig: Skala 0,5 %Brix mit Thermometer 58 - 90 %brix



Tischwaage 60 kg

Best.-Nr.	Typ	Preis in €
51864	Tischwaage	225,00

Waage Soehnle Tischwaage 60 kg. Zifferschnitt 20 g. Maße: 310x275x35mm Gewicht: ca. 4 kg. Wägeplattform aus VA. Anschluss: 230 V, 50/60 Hz. Batteriebetrieb möglich.

Reinigungsgeräte

Arbeitserleichterungen zur effektiven Reinigung vieler in der Lebensmittelbranche üblicher Reinigungsvorgänge.



Schwammgummibälle

Best.-Nr.	Durchmesser	Preis in €
12331	15 mm	0,90
12282	20 mm	1,00
12283	25 mm	1,35
12284	35 mm	1,80
12285	40 mm	2,80
12286	50 mm	3,40
12287	60 mm	5,15
12288	70 mm	5,22

Schwammgummibälle zur Reinigung von Schläuchen und Leitungen.



Flaschenbürste Perlon mit Zopf

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
12018	Flaschenbürste Perlon mit Zopf	3,90

Zur effektiven Innenreinigung von 0,35 l - 1 l Flaschen.



Flaschenbürste Drillsystem

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
21203	Flaschenbürste Drillsystem	14,91
21204	Ersatzbürste Edelstahl	6,49

Zur effektiven Innenreinigung von Flaschen.



Ballonreinigungsbürste gerade

Best.-Nr.	Produkt	Preis in €
12010	Ballonreinigungsbürste	10,70

Schwarz. Zur manuellen Innenreinigung von Glasballonen 5-60 l.



Ballonreinigungsbürste gebogen

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
12011	Ballonreinigungsbürste	Farbe: Weiß	10,05

Zur mechanischen Innenreinigung von Glasballonen 5-25 l.



Faßbürste Perlon 6-reihig

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
12002	Faßbürste	Ohne Stiel	5,98

Fassbürste ohne Stiel, zur manuellen Reinigung von Brennereien, Fässern und Behältern.

Faßbürste Union 6-reihig

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
12000	Faßbürste Union	Ohne Stiel	5,98

Fassbürste ohne Stiel, zur manuellen Reinigung von Brennereien, Fässern und Behältern.



Stielfaßbürste Union

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
12003	Stielfaßbürste Union	Mit Stiel Länge: 62cm	9,77

Fassbürste mit Stiel, zur manuellen Reinigung von Brennereien, Fässern und Behältern.



Stielfaßbürste für Behälter

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
59131	Stielfaßbürste	Farbe: Weiß Ohne Stiel	26,55

Bis zu max. 121°C. 21x13,5x9,5cm, hart, weiss.
Dazugehöriger Stiel Art. 59132



Stiel für Stielfaßbürste

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
59132	Stiel	Länge 130cm Ø=3,3cm	19,00

Ergonomisch aus Alu. max. 100°C. Länge 130cm x Ø=3,3cm.
Dazugehörige Bürste Art. 59131.



Fassbürste aus Perlon

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
59133	Faßbürste	Farbe: Weiß Hart 20x7x6cm	18,00



Stechhahnbürste

Best.-Nr.	Produkt	Länge	Preis in €
12021	Stechhahnbürste	bis 30 cm	2,59
12022	Stechhahnbürste	30-50 cm	3,86
12023	Stechhahnbürste	70-100 cm	4,64



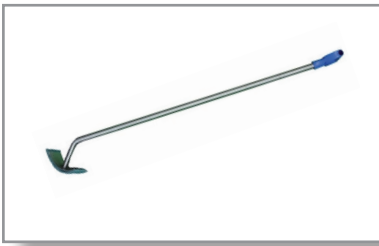
Brennereireiniger und Ersatzpad

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
12035	Brennereireiniger	Ohne Stiel	32,92
12028	Ersatzschwamm-Pad		4,95

Zur manuellen Innenreinigung von Brennblasen. Ausführung mit Gelenk um auch unzugängliche Stellen zu erreichen.
Schwamm-Pad braun 12x25 cm dick.



Brennereireiniger manuell



Brennereireiniger manuell (Set)

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
58537	Brennblasenbürstenset	-	189,00

Bestehend aus: Ergonomisch geformter Brennblasenbürste, 5x Spezialpad zur Kupferaktivierung, 2 l hochkonzentrierter Belaglöser, 1 l Spezialkupferaktivator.



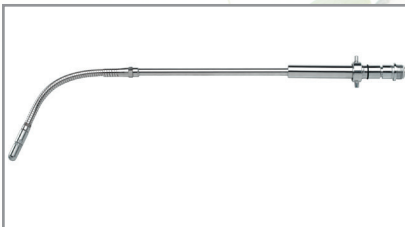
Traubenschaufel

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
59129	Traubenschaufel	Länge: 115cm Farbe: weiß Lebensmittelecht Schaufelgröße: 33x27x7,5cm	53,00



Traubengabel

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
59130	Traubengabel	Länge: 127cm Farbe: weiß Lebensmittelecht Gabelgröße: 31,5x27x12cm	92,20



Reinigungsarmatur für Zapflochklappe Gr. 37

Best.-Nr.	Typ	Info	Preis in €
59121	Reinigungsarmatur	bis 4 bar	495,00

Mit biegsamer Welle. Für Tanks bis 5000 l. Benutzung mit jeder Exzentrerschnecken-, Kreisel- oder Impellerpumpe bis 4 bar Druckhöhe.



Reinigungsarmatur IG-WKN

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
53148	Reinigungsarmatur	Edelstahl	249,00


Mit Reinigungsdrehkopf und konischem Gummistopfen. Edelstahl. Passend für Durchgang DN50 (Spundloch).



Tankreinigungsgerät auf Schlitten mit Drehdüse

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
59120	Tankreinigungsgerät	bis 6 bar	245,00

Mit Niederdruck bis 6 bar. Benutzung mit jeder Exzentrerschnecken-, Kreisel- oder Impellerpumpe bis 10.000 ltr/h Leistung. Ab Mannlochgröße: 300x400mm

- 
- **Liköre**
 - **Destillate, Spirituosen und Neutralalkohol**
 - **Essige und Speiseöle**
 - **Aromen, Konzentrate und Zubehör**
 - **Kräuter**
 - **Bag in Box Weine, Apfelsaft und Zubehör**

Lebensmittel

Lebensmittel Liköre

Liköre

Unsere Liköre beruhen zum Teil auf eigenen Spezialrezepten, die sich durch hohen Fruchtanteil und ein ausgewogenes Zucker / Säureverhältnis auszeichnen. Muster der jeweiligen Liköre können für 1,00 € je Probe (Inhalt: 20 ml) angefordert werden. Alle angegebenen Preise sind Literpreise.

Best.-Nr.	Likör	Alkoholgehalt	Gebinde	Weitere Produktinfos	Preis in €/l
53051	Apfel mit Holunderblüten	20 %vol	5 l	Fruchtiger Apfel kombiniert mit dem feinen Duft des Holunders - ein Likör auf Eis, zum Mischen oder pur. Mit Zitrone verfeinert.	7,96
58672	Ananas Kokos	18 %vol	5 l	Unglaublich fruchtig präsentiert sich diese Mischung aus tropischen Früchten eingebettet in weichen Alkohol und feine Süße. Ein idealer Likör für Cocktails, über Eis oder eisgekühlt als Digestif oder Aperitif.	7,28
53405	Blutwurz	52 %vol	10 l	Milder, aromatischer Kräuterlikör aus der Wurzel des Fünffingerkrautes. Typische Oberpfälzer Spezialität.	16,40
51800	Cocos-Sahne	17 %vol	5 l	Harmonischer, fein nach Cocos duftender Likör mit weichem, zartem Geschmack am Gaumen. Ideal für jede Jahreszeit. Im Winter pur, im Sommer auf oder über Eis.	9,21
53653	Cognac-Walnuß	28%vol	5 l	Ein ausgesprochenes Geschmackserlebnis. Delikate Noisette, samtweich und vollmundig, sehr harmonisch im Abgang.	12,50
22432	Dornfelder-Weintrauben	20 %vol	5 l	Roter Traubenlikör, der durch die Charakteristik der Rebsorte brilliert. Intensive Farbe und blumiges Bukett.	9,07
22442	Eierlikör	20 %vol	5 l	Klassische Spezialität zum puren Genuß oder zur Verfeinerung von Kuchen und Desserts.	8,98
50603	Feige-Wodka	20 %vol	5 l	Intensives Feigenaroma und milder Wodka bilden die Basis dieses Likörs, der sich im Laufe der Jahre zu einem wahren „Kultgetränk“ entwickelt hat.	8,79
50195	Gewürzapfel	20 %vol	5 l	Mit Zimt- und Gewürznote ideal zur Weihnachtszeit.	9,39
57954	Eisbonbon	16 %vol	5 l	Wer kennt es nicht, das klassische Eisbonbon. Hier in Form eines frischen Likörs, der mit Farbe und Geschmack alle Eigenschaften des Gletschereises verkörpert. Stahlblaue Farbe, eisig-frischer Geschmack, feiner alkoholischer Ausklang am Gaumen.	6,71
60416	Haselnuss	20 %vol	5 l	Haselnuss mit feinen Nuss-Nougat Noten. Ansprechende Konsistenz und Farbe in Verbindung mit intensivem Geruch und Geschmack.	12,58
50507	Heidelbeer	20 %vol	5 l	Vollmundiger Likör bestechend durch tiefe, dunkelrote Farbe.	9,46
50600	Himbeer	20 %vol	5 l	Edle Spezialität zu günstigem Preis. Das natürliche, vollfruchtige Aroma begeistert	7,96
53129	Holunder mit Cognac	20 %vol	5 l	Intensiver Likör mit dem herb-fruchtigen Geschmack der Holunderbeere mit edlem Cognac verfeinert. Ein leichter und frischer Sommerlikör.	8,05
60419	Jamingo	52 %vol	5 l	Der perfekte Likör zum Flambieren und für die Feuerzangenbowle. Mit 52%vol Alkoholgehalt natürlich brennbar und von unbeschreiblicher Kraft, da der hohe Alkoholgehalt auch ideales Lösemittel für die enthaltenen Aromen darstellt.	17,50
22444	Johannisbeer	20 %vol	5 l	Das Aroma schwarzer Johannisbeeren macht diesen Likör zu einer edlen, verführerischen Spezialität.	9,61
61211	Johannisbeer „Premium“	20 %vol	3 l	Intensiv rot-blauer Likör aus Fruchtsaft mit hochwertigem Johannisbeergeist als alkoholische Basis. Spritzige Säure und weiche Süße bilden eine harmonische Kombination am Gaumen und machen den Likör zu einem unwiderstehlichen Genuss aus der Natur.	18,20
52625	Kaffee	30 %vol	5 l	Cremiger Likör als Bereicherung für die Kaffeetafel. Für Eis und Desserts besonders gut geeignet.	9,70
60417	Kastanie	18 %vol	5 l	Als absolute Rarität bieten wir einen aromatischen Kastanienlikör in der typischen Kastanienfarbe an. Nussige Maronenaromen sind fein eingebundene in harmonisch süße Caramelnoten am Gaumen. Ein Likör für kälter werdende Abende.	9,60
22424	Kirschen	25 %vol	5 l	Süß und vollmundig, klassischer Likör für das Standardsortiment.	8,83
58459	Kirsch-Banane Likör	18 %vol	5 l	Eine Fruchtkombination die Sie begeistern wird. Harmonisch abgestimmt -beim Genuss dieser fruchtigen Köstlichkeit ist man ständig zwischen den Fruchtaromen hin und her gerissen – die fruchtige Kirsche harmoniert besonders mit der milden Banane.	7,21
58458	Kürbis Likör	20 %vol	5 l	orangeroter, fruchtiger Likör mit angenehmem Geruch und Geschmack. Pur oder auch zum Mixen bestens geeignet.	7,50
61602	Lebkuchen-Sahne	17% vol	5 l	Gewürze und Früchte aus der vorweihnachtlichen Lebkuchenbäckerei und feine Sahne bilden die Grundlage für diesen Likör. Mit Liebe, Sorgfalt und festlicher Vorfreude.	11,95

Liköre

Best.-Nr.	Likör	Alkohol-gehalt	Gebinde	Weitere Produktinfos	Preis in €/l
53655	Marc de Champagne -Trüffel-likör	18 %vol	5 l	Weißer Schokolade eingebettet in würzige Destillatnuancen, fruchtig, süß u. weich mit intensiver Kraft am Gaumen. Extra feine Qualität.	9,90
58073	Marzipan-Rum	22 %vol	5 l	Geschmack und Aroma sind von nussigen Noten geprägt. Typische Züge von Marzipan und schokoladigem Konfekt machen sich am Gaumen und an der Nase bemerkbar. Feinherbe Nuancen von Mandeln sowie Süße bestimmen das Bild. Zum pur trinken oder zum Verfeinern von Desserts.	9,22
60415	Mocca	22 %vol	5 l	Unser neuer Moccalikör, dessen Stärke eindeutig in der sehr harmonischen Abstimmung feiner Moccanoten, zarter Bittere und angenehmer Süße zeigt. Ein Likör der sich ideal auch als Verfeinerung in Kaffee und Espresso eignet.	9,90
22422	Pfirsichlikör	18 %vol	5 l	Ausgewogene Komposition mit dem zarten Duft des reifenden Pfirsichs.	8,36
52653	Pflaumen-Zimt-Likör	20 %vol	5 l	Saisonartikel ab September. Idealer Winterlikör .	8,18
22423	Pflaumen	20 %vol	5 l	Edler und feiner als die Zwetschge bildet die Pflaume eine ideale Likörgrundlage. Das volle Fruchtaroma wird durch eine zarte Marzipannote abgerundet.	9,35
52944	Pistazien mit Cognac	20 %vol	5 l	Mit Farbstoff tannengrün, ideal zum Füllen unserer Tannenbaumflaschen.	7,96
22428	Quittenlikör	20 %vol	5 l	Charakteristisch duftender Likör mit verbesserter Rezeptur.	7,96
22450	Rhabarber	20 % vol	5 l	Fruchtige Rhabarbernoten. Am Gaumen wenig süß und leicht fruchtig.	8,64
22427	Roter Weinbergpfirsich	20 %vol	5 l	Mit seinem einmaligen Geruch und Geschmack führt dieser Likör die Hitliste unserer Produktpalette an.	7,96
22434	Sauerkirsch	25 %vol	5 l	Fruchtig-säuerliche Komposition mit deutlicher Bittermandelnote. Zum Beimischen in Sekt und Weißwein, aber auch pur auf Eis ein raffinierter Genuss.	8,55
53547	Saure Marille	16 %vol	10 l	Spezialität aus Italien: gelborange, sauer, fruchtig und erfrischend. Ideal zum Sekt. Neues Produkt ohne Farbstoff	7,95
22419	Schlehen	20 %vol	5 l	Vollmundiger Likör mit dem typischen herbfruchtigen Geschmack reifer Schlehen.	7,96
61650	Schlehenlikör mit Whisky	20 %vol	5 l		7,96
57789	Schokoladen Sahne-Likör	17 %vol	5 l	Die Krönung der Likörherstellung erreicht man durch die Verbindung von Alkohol, Schokolade und Sahne. Besonders gut gelungen in diesem wohl-schmeckenden Likör.	11,55
58457	Schoko Chili Likör	20 %vol	5 l	Süß-scharfe Köstlichkeit. Ein sämiger, dichter Schokoladenlikör mit intensivem Schokoladengeschmack und angenehmer Schärfe am Gaumen.	10,35
50865	Sahnelikör mit Kirschwasser	15 %vol	5 l	Vanille-Sahne-Likör angesetzt mit Schwarzwälder Kirschwasser feiner cremiger Vanilleton mit leichtem Kirschwasseraroma ideal auch als Weihnachtslikör und zum Kaffee, Alternative zum Baileys.	9,88
53654	Tiramisu -Likör	15 %vol	5 l	„Heb mich hoch“ wörtlich übersetzt, genau zutreffend für diesen Likör, der Sie durch seine Harmonie erheben wird.	9,22
52751	Waldbeere mit Grappa	20 %vol	5 l	Faszinierende Kombination aus dunklen, süßfruchtigen Waldbeeren und würzig-aromatischem Grappa.	7,96
22449	Walnuss	20 %vol	5 l	Nussige Rarität für den besonderen Geschmack. Angenehm verbindet sich der kräftige, leicht bittere Geschmack der Walnuss mit der weichen Süße des Likörs.	8,94
60418	Weihnachts-Likör	22 %vol	5 l	Unser neuer Weihnachtslikör, der sämtliche Klischees erfüllt. Feiner Zimt und edle Gewürze sind die Basis dieses golden schimmernden Likörs mit langanhaltender Kraft am Gaumen.	7,77
22426	Weintrauben-Frucht	25 %vol	5 l	Das muskatartige Aroma fruchtiger weißer Traubensorten und die lebhaft Säure machen diesen Likör zu einem süffigen Geschmackserlebnis.	8,64
58693	Whisky -Likör	30 %vol	5 l	Wer Whisky schon immer gern gerochen hat, wem aber der Genuss zu hart und rau war, für diesen Kundenkreis haben wir diesen typisch aus hochwertigem Whisky hergestellten Likör aufgenommen. Schmeckt sehr gut auf Eis oder als Aperitif. (ohne Sahne)	11,79
22433	Williams-Christ-Birnen	20 %vol	5 l	Aromatischer Birnenlikör verfeinert mit Williamsdestillat. Duftig-frisch in der Nase, ausgewogen fruchtig-süß auf der Zunge	7,96
58667	Williams-Honig	25 %vol	5 l	Fruchtige Williamsbirnen und süßer Honig - eine gelungene Mischung, wie dieser Likör beweist. Die beliebtesten Aromen sind in diesem Likör vereint zu einer harmonisch fruchtigen Mischung für alle Anlässe	9,15
52928	Wintersahne	17 %vol	5 l	Sahne, weihnachtliche Gewürze und Karamell bilden die Grundlage für diesen samtig weichen Likör. Saisonartikel ab September lieferbar.	11,95

Lebensmittel

Destillate, Spirituosen und Neutralalkohol

Beste Obstbrände und Destillate aus Deutschland und Italien. Neutralalkohol für Liköre und Ansätze.

Destillate und Spirituosen

Alle Preise sind Literpreise. Rabatt: ab 50 L auch sortiert mit anderen Lebensmitteln 5 %
Muster der jeweiligen Spirituosen können für 1,00 € je Probe (Inhalt: 20 ml) angefordert werden.

Was schönes zum Verschenken

Best.-Nr.	Typ	Inhalt	Sontige Informationen	Preis in €/St.
52698	100 Euro Geldschein	20 ml	„mit Füllung „ Williams 20 ml 40% Vol.	1,35

Destillate und Spirituosen

Best.-Nr.	Likör	Alkoholgehalt	Gebinde	Weitere Produktinfos	Preis in €/l
53788	Absinth MILD	55 %vol	5 l	Farbe: smaragdgrün, Geruch: Nach Anis, Geschmack: Anis, Wermut, Kräuter.	13,28
52994	Brot-schnaps	40 %vol	5 l	Weiche Brotaromen eingebettet in feinen Alkohol bieten ein Geruchs-u. Geschmackserlebnis besonderer Art.	14,50
58656	Blutwurz	40 %vol	5 l	Milder, aromatischer Kräuterschnaps aus der Wurzel des Fünffingerkrautes. Typische Oberpfälzer Spezialität.	9,80
23905	Calvados	40 %vol	5 l	Der Name des französischen Departments Calvados in der Normandie bildet die geschützte Bezeichnung für diesen Brand aus Apfelwein (Cidre). Seine Bernsteinfarbe und sein besonderes Bukett erhält er durch Lagerung in Eichenholzfässern.	14,32
51207	Cognac Haute-forte	40 %vol	5 l	Ein französischer Brantwein aus den beiden Departments Charente -Maritime. Als Ausgangsrohstoff dient Wein, der ausschließlich aus weißen Rebsorten gewonnen wurde. Die Alterung des Destillats erfolgt in Eichenholzfässern.	27,99
60390	Grappa Barrique	40 %vol	5 l	Hochwertiger Grappa im Eichenholzfass gereift. Goldgelbe Farbe mit besonders mildem und weichem Fruchtcharakter unterstützt durch die feinen Vanillearomen der Eiche.	13,49
53787	Grappa Chianti	40 %vol	5 l	Die Perle der Toscana. Ein Grappa weich und mild aus dem Trester der typischen Chiantitraube Sangiovese.	12,67
60389	Grappa Classic	40 %vol	5 l	Klassischer Grappa aus Südtirol mit besonders intensiver Tresternote. Besonders sauber destilliert und dadurch extrem weich am Gaumen. Ideal als Digestif oder im Espresso oder Kaffee.	12,99
53786	Grappa Toscana	40 %vol	5 l	Dieser beliebte Digestif wird aus den Schalen (Trester) destilliert, die beim Pressen der Trauben zur Weinbereitung übrigbleiben.	12,25
53786	Grappa Veneto	40 %vol	5 l	Für Liebhaber fruchtig intensiver Tresternoten. Ein regional typischer Grappa für alle Gelegenheiten.	12,25
51853	Haselnuss Spirituose	38 %vol	5 l	Einmal probiert kommt man kaum wieder davon los. Einfach nur Haselnuss in flüssiger Form. Besonders geeignet für Desserts und Süßspeisen aber auch pur ein Genuss.	19,00
23904	Jamaica Rum	40 %vol	5 l	Echter Jamaica Rum.	12,61

Destillate und Spirituosen

Best.-Nr.	Likör	Alkoholgehalt	Gebinde	Weitere Produktinfos	Preis in €/l
50854	Mirabellenwasser	40 %vol	5 l	Fruchtiges Destillat aus hochwertigen Mirabellen. Zarte Bittermandelnote und der Geruch vollreifer Früchte in Verbindung mit einem weichen Abgang prägt den Charakter dieses Produkts	11,37
50860	Obstwasser	38 %vol	5 l	Aus Äpfeln und Birne gebrannt.	9,39
23939	Portwein rot -Burkes Ruby	18 %vol	5 l	Portugiesischer Likörwein, lieblich. Der wohl bekannteste Dessertwein aus dem Gebiet des oberen Dourtals im Norden Portugals. Seinen hohen Süßegrad verdankt der Port wein dem Zucker, der in den Trauben enthalten ist, aus denen man ihn bereitet.	8,25
23943	PLUM	13 %vol	10 l	Aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit Pflaumensaftanteil. Ein aromatisierter Wein mit einem Anteil von 3% Pflaumensaft. Eine Spezialität, die Sie pur oder auch als Longdrink über Eis genießen können.	3,15
50247	Quittenbrand	42 %vol	5 l	Lieblich duftendes Destillat aus vollreifen Quitten. Die einzigartige Charakteristik der Quitten konzentriert auf wenige Tropfen Alkohol bietet einen Genuß der besonderen Art.	25,55
50852	Schwarzwälder Kirschwasser	40 %vol	5 l	Der Klassiker unter den Destillaten. Gebrannt aus den aromatischen Kirschen des Schwarzwaldes mit edler Fruchtnote und angenehmen Marzipantönen im Geruch und Geschmack.	13,63
51852	Schlehengeist	40 %vol	5 l	Duft und Geschmack von Schlehen in Verbindung mit reinem Alkohol liefern ein besonders weiches Destillat mit angenehmer Würze am Gaumen und zarter Frucht in der Nase.	14,71
53406	Südtiroler Marillenbrand	40 %vol	5 l	Aprikosen, gewachsen im milden Klima Südtirols, schonend vergoren und destilliert. Ein vollmundiges Destillat mit intensivem Aroma.	17,22
52140	Südtiroler Waldhimbeergeist	40 %vol	5 l	Die besondere Qualität Südtiroler Waldhimbeeren zeigt sich in diesem alkoholischen Auszug durch besonders dichtes und intensives Aroma und süßlich-weichen Geschmack (gezuckert).	13,90
52117	Südtiroler Williams Birnenbrand	40 %vol	5 l	Weltweiten Bekanntheitsgrad besitzt die Südtiroler Williamsbirne, deren hohe Qualität und fruchtige Eigenschaften in diesem Destillat aufgefangen sind (gezuckert).	15,08
23936	Sherry Cream	17 %vol	5 l	Spanien, lieblich. Ein sehr dunkler Dessertwein, bei dessen Herstellung eine Vermischung der Oloroso vor der Reifung mit dem süßen Wein der Pedro-Ximénez-Taube stattfindet.	6,50
23921	Scotch Malt Whisky J.G. Kinsey	40 %vol	5 l	Dieser Whisky wird aus vergorener Gerstenmaische durch zweimalige Destillation (im sogenannten "Postill"-Verfahren) hergestellt und anschließend in Wildkirsch-, Apfel- und Steineichenholzfässern gelagert .	18,50
51857	Topinambur	42 %vol	5 l	Topinambur ist eine Kartoffelähnliche Knolle mit rauer Oberfläche. Im Gegensatz zur Kartoffel ist beim Topinambur Inulin, eine Verbindung aus Fructose, das Reservekohlenhydrat.	11,95
50858	Waldhimbeergeist DEUTSCH	40 %vol	5 l	Im Gegensatz zum Südtiroler Waldhimbeergeist ist dieses Produkt nicht gezuckert und deshalb am Gaumen etwas kräftiger. Duft und Aroma sind intensiv und nachhaltig vorhanden.	11,07
50859	Williams-Christ-Birnenbrand	40 %vol	5 l	Zur Herstellung dieses Destillates werden vollreife Früchte eingemaischt und destilliert. Dies zeigt in besonders intensiver Aromatik und Sauberkeit sowie edler Fruchtnote.	13,37
52000	Burkes Irish Pure Malt Whiskey	40 %vol	5 l	Dieser Malt-Whiskey aus Nord-Ost-Irland wird mit reinem irischem Quellwasser und gemälzter Gerste hergestellt. In Eichenholzfässern entwickelt er seinen außergewöhnlichen milden und abgerundeten Geschmack.	22,10
50863	Zibartenwasser	40 %vol	5 l	Zibarten sind Wildfrüchte in deren Destillat sich durch intensiven Bittermandelcharakter und dominierende Marzipantöne präsentiert.	19,79

Neutralalkohol und Primasprit

Best.-Nr.	Alkoholgehalt	Volumen	Rabatt	Preis in €
52731	60 %vol	10 l		135,00
57820	60 %vol	1 l		16,40
53024	96 %vol	5 l		108,35
57821	96 %vol	1 l	-	28,00

Neutralalkohol 60%vol. Primasprit 96%vol Sorte 410. Leichtentzündlich.

Lebensmittel

Essige

Alle Essige sind nach speziellen Auswahlverfahren zusammengestellt worden. Lieferanten sind hauptsächlich kleine Essigmanufakturen aus ganz Europa, wodurch wir eine gleichbleibend hohe Qualität der Essige und individuelle Produkteigenschaften gewährleisten können.

Alle Essige sind nur in 5 l Gebinde lieferbar. Die angegebenen Preise sind Literpreise. Muster der jeweiligen Essige können für 1,00 € je Probe (Inhalt: 20 ml) angefordert werden.

Best.-Nr.	Typ	Säure	Produkt Information	Preis in €/l
22940	Apfelessig	5%	Durch sein charakteristisch-fruchtiges Aroma findet Apfelessig alternativ zu Weinessig vielfältige Verwendung. Passt zu allen grünen und gemischten Salaten, zum Abschmecken von zahlreichen Gerichten geeignet; klassisch zu Möhren-Apfel-Rohkost.	3,27
52081	Aceto -Balsamico di Modena "SUPERIEUR "	6%	Mit seiner fast unnachahmlichen Milde und Ausdruckskraft führen wir diesen schweren und intensiven Essig speziell für die Freunde der hochwertigen ital. Küche.	22,34
51365	Bärlauchessig	5%	Intensiv duftender Ansatzessig auf der Basis von Branntwein- und Weißweinessig sowie frischem Bärlauch.	3,66
52881	Balsam-Essig aus Modena 6 Stars Quality	6%	Betont fruchtiger Balsamico mit erkennbaren Alterungsnuancen. Kräftiger Balsamico, der bestens zu Tomatensalat und Saucen passt	3,07

Best.-Nr.	Typ	Säure	Produkt Information	Preis in €/l
51138	Basilikum-Orangen-Zitronen-Essig	5%	Ansatzessig, Branntweinessig und Apfelessig mit frischem Basilikum, Orangen und Zitronen angesetzt. Ideal für alle Sommersalate. Verleiht Tomatensalat ein unverwechselbares Aroma.	3,99
51143	Balsamico Essig "Premium"	6%	Fruchtiger, milder Balsamico mit deutlich erkennbaren Reifenuancen. Ein weicher und angenehmer Begleiter zu Tomatensalat und Saucen aller Art.	5,65
52879	Condimento Balsamico Bianco, Weißer Balsamico Essig	5,4%	Diese betont fruchtige Essigkomposition schillert in zarten Gelbtönen. Durch seine helle Farbe bleiben Salatsaucen appetitlich leuchtend und klar.	3,38
57869	Feigen-Balsam-Essig	5%	Zartes Feigenaroma eingebunden in milde Säure kennzeichnet dieses beliebte Produkt. In Verbindung mit intensiver Farbe. Ein Essig für viele Verwendungszwecke in Küche, Bar u. Gastronomie.	5,27
52603	Himbeerbalsam-Essig	5%	Intensiver, süß-fruchtiger Essig mit feiner Himbeernote. Ideal zu Blattsalaten und als Grundlage für fruchtige Dressings.	5,99
51149	Himbeerle	6%	Aromatisierter Rotweinessig wird gerne als Salatdressing für leicht bittere Salate sowie Mischsalate verwendet. Eine klassische Kombination ist Himbeeressig und Walnussöl zu Feldsalat. Auch Krabbcocktail wird zu einem besonderen Genuss.	3,19
53067	Kräuterbalsam-Essig	5%	Ansatzessig aus Weisswein, frischen Kräutern und Gewürzen mit Glucosesirup gesüßt.	5,15
57870	Mango-Balsam-Essig	5%	Exotische Verbindung aus Frucht, Säure u. süßlichen Komponenten. Aromatischer Essig für Dressings und Salatsaucen, ideal auch als Aperitif sowie zu Schokolade und Eis.	5,27
51150	Sherryessig	7%	Sherryessig aus der Palomino-Traube, 4 Jahre alt.	5,41
51148	Weißweinessig	6%	Ausschließlich aus reinem Weißwein hergestellt. Fruchtig eleganter Alltagsessig.	2,99

Lebensmittel

Speiseöle

Gesunde Ernährung steht heute immer mehr im Vordergrund. Hochwertige Öle liefern die Grundlage dazu. Ständige Qualitätskontrollen sorgen für optimale Qualität und den besonderen Geschmack der Bockmeyer-Öle, die in Europa und Afrika eingekauft werden.

Speiseöle

Alle Öle sind nur in 5 l Gebinden lieferbar. Die angegebenen Preise sind Literpreise. Muster der jeweiligen Öle können für 1,00 € je Probe (Inhalt: 20 ml) angefordert werden.. Rabatt: ab 50 l, auch sortiert mit anderen Lebensmitteln 5%.

Best.-Nr.	Öl Sorte	Produkt Information	Preis in €/l
58735	Arganöl		38,50
22918	Erdnuss Öl	Mildes, neutrales Öl für alle Anwendungsbereiche mit einem hohen Gehalt von ungesättigter Fettsäuren. Helle, leicht gelbliche Farbe.	4,29
52608	Griechisches Olivenöl	Hervorragende Qualität, niedriger Säuregehalt. kaltgepresst, nativ extra. Das extra reine Olivenöl aus Kreta ist berühmt für seine hervorragende Qualität. Dank seinem niedrigen Säuregehalt ist es für die mediterrane Küche bestens geeignet.	7,20
52184	Haselnussöl	Frankreich, beste Qualität.	17,59
22944	Kräuter-Öl Basilico	Maiskeim- und natives Olivenöl extra mit Basilikumaroma. Diese mediterrane Ölkombi-Verleiht ihren Gerichten den typischen Hauch des Südens. Besonders geeignet für Gemüse, knackige Salate, zu Fisch und Meeresfrüchten	6,20
22920	Kräuteröl Knoblauch	Pflanzliches Öl mit natürlichem Knoblaucharoma	3,63
52982	Bio -Olivenöl nativ extra	Aus kontroll. biolog. Anbau. Kaltgepresst. Herkunft: Italien. Das Öl besitzt eine ausgezeichnete Resistenz gegen das Ranzigwerden dank seines hohen Gehalts an Antioxidantien wie Polyphenole und Vitamin E.	10,60
60371	Bio-Olivenöl Italien Zitrone	Aus kontroll. biolog. Anbau. Kaltgepresst. Herkunft: Italien. Das Öl besitzt eine ausgezeichnete Resistenz gegen das Ranzigwerden dank seines hohen Gehalts an Antioxidantien wie Polyphenole und Vitamin E.	10,90
53784	Raps -Öl	Rapsöl enthält so viel der besonders gesunden Omega-3-Fettsäuren wie kein anderes Pflanzenöl. Im Gegensatz zu Olivenöl weist es einen hohen Anteil an Alpha-Linolensäure auf, die gut für Herz und Kreislauf ist. Das Öl ist reich an Vitamin E.	2,75
22919	Sesamöl	Durch hohen Anteil an Sesamol und Sesamolol sehr lang haltbar und frisch, verleiht den Gerichten ein exotisches Hauch. Als krönende Würze auch für Salate, Reis und Nudeln geeignet.	6,95
52162	Steirisches Kürbiskernöl	Höchste Qualität. Das Steirische Kürbiskernöl ist eine traditionsreiche Spezialität aus der Steiermark. Durch seinen einzigartigen Geschmack eignet es sich vorzüglich zum Verfeinern verschiedenster Gerichte.	19,20
22921	Traubenkernöl	Aus getrockneten Kernen der Weinbeeren, naturbedingte Ausflockungen von Wachsen möglich. Traubenkernöl ist vielseitig verwendbar. Durch seine hohe Erhitzbarkeit eignet es sich zum Backen, Braten und Frittieren.	4,99
22924	Trüffelöl	Pflanzliches Öl mit Trüffelaroma. Dieses Öl verleiht ihren Speisen das angenehme Aroma der Trüffel. Das volle Aroma bekommen Sie am besten, wenn Sie das Öl nicht mit kochen, sondern erst vor dem Servieren zugeben	9,08
22908	Walnuss Öl	Spezialität der Gourmet-Küche, für Salate, Rohkost, Süßspeisen und Dessert. WICHTIG: nicht erhitzen!	6,65
52183	Walnuss Öl (Huile de Noix)	Goldgelbe Farbe und ein sehr kräftiger Walnussgeschmack machen dieses Öl zu etwas ganz Besonderem. Passt wie die einfache Qualität zu Salaten und Gemüse. WICHTIG: nicht erhitzen!	16,99

Lebensmittel

Aromen, Konzentrate und Zubehör

Fruchtsaftkonzentrate zur Herstellung von Likören mit eigenen Obstdestillaten oder zur Saftbeimischung. In Kombination mit den entsprechenden Aromen und Neutralalkohol zur Herstellung von Likören nach unseren Rezeptvorschlägen (Broschüre anfordern). Aromen zur Geruchs- und Geschmacksintensivierung von Spirituosen und Likören.

Aromen, Konzentrate und Zubehör

Einige Aromen jetzt auch in 100ml Gebinde lieferbar. Likörherstellung mit Fruchtsaftkonzentraten und Aromen. Zur Likörherstellung darf Sortenalkohol (Obstbrände, Korn) oder Neutralalkohol verwendet werden. Bei Sortenalkohol ist genau zu überprüfen, ob der Eigengeruch- und Geschmack das Aroma des Likörs nicht negativ beeinflusst. In diesem Fall ist eine Neutralisierung mit Aktivkohle oder nochmalige Destillation notwendig. Die Fruchtsaftkonzentrate sind problemlos in der Anwendung und so aufgearbeitet, dass normalerweise keine Trübungen verursacht werden. Eine schnelle Verarbeitung ist notwendig, die Lagerung nur bei -18°C möglich. Zur Süßung verwendet man Invertzuckersirup, der im Vergleich zu anderen Zuckerarten eine gute Löslichkeit in Alkohol, feinen Geschmack und klare Farbe aufweist. Um die Konsistenz des Produktes zu verbessern und sämiger zu machen empfiehlt sich der Einsatz von Trockenglucose. Hier von löst man 1 kg in 0,33l Wasser und erhält einfach zu dosierenden Glucose-sirup. Dieser hat nur 1/3 der Süßkraft von Invertzuckersirup jedoch konsistenzverbessernde Eigenschaften. Bitte beachten Sie, dass beim Inverkehrbringen von Likören der Alkoholgehalt auf $\pm 0,3\% \text{vol}$ genau angegeben werden muss. Da die Alkoholbestimmung mit Aräometern (Spindeln, Senkwaagen) eine Dichtemessung darstellt, kann der Alkoholgehalt eines Likörs erst nach der Abtrennung der Zucker- und Extraktstoffe durch Probedestillation in einer reinen Alkohol-Wasser-Mischung erfolgen. Da Alkohol die Dichte erniedrigt, Zucker die Dichte erhöht heben sich diese beiden Substanzen oft gegenseitig auf und eine alkoholhaltige Flüssigkeit zeigt bei der Spindelung einen Alkoholgehalt von $0\% \text{vol}$ oder weniger an.

ACHTUNG:

Preise für Aromen und Konzentrate sind i.d.R. TAGESPREISE und können variieren.
Wir behalten uns vor diese anzupassen!

Bitte beachten Sie, dass seit dem 01.01.2016 auf alle Aromen und Konzentrate, bei welchen Alkohol enthalten ist, die Alkoholsteuer selbst abgeführt werden muss.

Aromen und Konzentrate im 1 Liter bzw. 1 kg Gebinde

Best.-Nr.	Produkt	Produktnummer	Alkohol-gehalt	Dosierung	Sonstige Informationen	Preis in €/l
22898	Abrundungs-Aroma	250 4555	8%vol	0,20 -5 l /100 l	Natürliches Aroma, weißes, klares Caramel-Aroma zur Abrundung von Likören	8,70
22899	Alterungs-Essenz	250 5358	20%vol	0,05-0,1 l /100 l	Abrundung und weichmachen von Likören und Spirituosen	18,90
22857	Apfel-Aroma	250 2004	40%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für klare Spirituosen mit Apfelgeschmack	27,00
22701	Apfel-Konzentrat	450 1167	-	4 -5 kg/100 l	1 kg entspricht 5-7 l Saft entpektinisiert, blank filtriert nicht aromatisiert	5,20
22859	Apfel mit Birne-Aroma	250 1146	45%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma	26,15
22861	Aprikosen-Spirit-Aroma	292 0110	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, typische Note für klare Spirituosen	32,90
22705	Birnensaft-Konzentrat	450 1238	-	4 -5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert nicht aromatisiert.	7,40
22810	Blutwurzel-Aroma	250 1332	60 %vol	3 l/100 l	Natürliches Aroma	33,60
22711	Brombeer-Aroma	494 1228	-	1 kg/100 l	Natürliches Aroma, für Brombeerlikör	29,60
22710	Brombeer-Konzentrat	450 1241	-	4 -5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert, nicht aromatisiert	24,20
60846	Caramelsirup, dünnflüssig	412 0180	-	0,10 - 2 l /100 l	Zur Abrundung und Färbung von Spirituosen und Likören	5,60
22893	Caramel-Couleur	450 1683	-	0,70 l /100 l	zur Abrundung und Färbung von Spirituosen und Likören	3,90
22618	Cassis-Fruchtsaft Aroma	250 5188	15 %vol	25 l/100 l	Natürliches Aroma, Spitzenprodukt, unter Verwendung von Muttersaft hergestellt	8,55
22619	Cassis-Likör Aroma	250 4454	22 %vol	0,70-1 l /100 l	Natürliches Aroma, zur Abrundung von Cassislikör (Schwarze Johannisbeere)	42,15
22770	Edelkirsch Likörgrundstoff	250 5189	15 %vol	20 l/100 l	Natürliches Aroma, für Edelkirschlikör mit hohem Fruchtsaftanteil, Spitzenqualität	13,40
52945	Feigen-Aroma	250 2650	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, farblos, nur auf Bestellung	23,30
22716	Feigen-Fruchtsaft-Aroma	450 4565	-	4 -5 l /100 l	Natürliches Aroma aromatisiertes Fruchtsaft-Konzentrat	10,95
22629	Heidelbeer-Fruchtsaftkonz.	450 1153	-	4 -5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert nicht aromatisiert	36,40
22717	Himbeer -Fruchtsaftkonzentrat	450 1392	-	4 -5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert nicht aromatisiert	35,50
22865	Himbeer -Spirituosen-Aroma	250 5013	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für klare Spirituosen, nicht für Himbeerlikör	35,00
22635	Holundersaft-Konzentrat	450 2247	-	4 -5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert nicht aromatisiert	19,80
22765	Himbeer Likör-Grundstoff	250 5004	15 %vol	10 l /100 l	Natürliches Aroma, für Himbeerlikör, enthält Fruchtsaft	22,85

Bitte beachten Sie, dass seit dem 01.01.2016 auf alle Aromen und Konzentrate, bei welchen Alkohol enthalten ist, die Alkoholsteuer selbst abgeführt werden muss.

Aromen und Konzentrate im 1 Liter bzw. 1 kg Gebinde

Best.-Nr.	Produkt	Produktnummer	Alkohol-gehalt	Dosierung	Sonstige Informationen	Preis in €/l
22818	Jagdtropfen-Likör-Aroma	250 4595	60 %vol	3 l/100 l	Natürliches Aroma, Premiumqualität	25,00
22647	Kakiquitte-Aroma	250 2173	37 %vol	3 l/100 l	Naturidentische Aroma, Kombination heimischer und exotischer Früchte	20,70
22646	Kakiquitte-Konzentrat	450 2185	-	4- 5 kg /100 l	Natürliches Aroma, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	10,60
22868	Kirsch-Spirituosen-Aroma	250 4348	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für klare Spirituosen nicht für Kirschlikör	27,40
22831	Kräuter-Anis-Destillat	250 2207	65 %vol	1 -2 l/100 l	Natürliches Aroma	30,75
22805	Kräuter-Aroma Klosterlikör	250 4575	60 %vol	2 l/100 l	Natürliches Aroma, Kräuterlikör nach Art des Benediktinerlikörs	31,90
22834	Kräuter-Destillat klar	250 4557	60 %vol	1 -2 l/100 l	Natürliches Aroma, ausgewogene Kräuternote	30,40
22822	Kräuter-Likör-Aroma	250 4648	60 %vol	2 l/100 l	Natürliches Aroma, für kräftige, halb-bittere Kräuterliköre	28,60
22883	Limousinholz-Extrakt	250 4134	60 %vol	1 l/100 l	Natürliches Aroma, Extrakt aus Limousinholz (Eichenholz)	23,70
22870	Mirabellen-Aroma	250 4820	60%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für Likör und klare Spirituosen	35,90
22773	Mirabellen-Konzentrat	495 0161	-	5- 6 kg /100 l	Natürliches Aroma, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	9,80
52693	Orangen-Konzentrat	450 1270	-	5 kg/100 l	-	10,30
22659	Pfirsich-Aroma	250 2183	-	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, farblos	23,40
22725	Pfirsich-Konzentrat	450 1124	-	4 -5 kg /100 l	Naturidentisches Aroma, weiß, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	8,30
22730	Pflaumen-Konzentrat	450 2443	-	4 -5 kg /100 l	Natürliches Aroma, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	8,95
22662	Pflaumen Likör-Aroma	250 2331	47 %vol	1 l/100 l	Natürliches Aroma, für Pflaumenlikör	32,50
22873	Quitten - Spirituosen - Aroma	292 0329	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für klare Spirituosen	32,40
22727	Roter Weinberg-pfirsich Fruchtsaft-aroma	492 0217	-	4 -5 l/100 l	Natürliches Aroma, rot, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	9,85
22661	Roter Weinberg-pfirsich Aroma	292 0216	40%vol	2 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für roten Weintraubenlikör	22,60
22670	Sahne-Aroma Kaffee	296 0760	16%vol	3 -5 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für Sahnelikör mit kräftigem "Kaffeegeschmack"	25,40
22771	Sauerkirsch Fruchtsaft-konzentrat	450 1164	-	4 -5 kg /100 l	Entpektiniert, blank filtriert nicht aromatisiert	8,60
22668	Sauerkirsch Likör Aroma	250 4132	50 %vol	1 l/100 l	Natürliches Aroma	20,90
22735	Schlehen-Konzentrat	450 2547	-	4 -5 kg /100 l	Natürliches Aroma, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	13,70

Bitte beachten Sie, dass seit dem 01.01.2016 auf alle Aromen und Konzentrate, bei welchen Alkohol enthalten ist, die Alkoholsteuer selbst abgeführt werden muss.

Aromen und Konzentrate im 1 Liter bzw. 1 kg Gebinde

Best.-Nr.	Produkt	Produktnummer	Alkohol-gehalt	Dosierung	Sonstige Informationen	Preis in €/l
22671	Schlehen Likör Aroma	250 2624	40 %vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für Schlehenlikör, rot-braun	29,40
22720	Schwarze Johannisbeere Fruchtsaftkonzentrat	450 2697	-	4- 5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert, nicht aromatisiert	7,50
52929	Johannisbeere Fruchtsaftkonzentrat rot	450 0152	-	4- 5 kg /100 l	Entpektinisiert, blank filtriert, nicht aromatisiert	11,30
22740	Traubenkonzentrat weiß	450 4199	-	4- 5 kg /100 l	Natürliches Aroma, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	6,95
22741	Traubenkonzentrat rot	493 0780	-	4- 5 kg /100 l	Natürliches Aroma, aromatisiertes Fruchtsaftkonzentrat	10,10
22678	Trauben Likör Aroma rot	250 1662	36 %vol	3 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für roten Traubenlikör	23,20
22674	Trauben Likör Aroma weiß	250 1103	44 %vol	2- 3 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für weißen Traubenlikör	26,55
22683	Williamsbirnen Aroma	250 1291	50 %vol	1-2 l/100 l	Naturidentisches Aroma	27,50
22875	Williamsbirnen Spirituosen Aroma	250 2453	50 %vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma	37,40
22626	Wodka Feige Aroma	292 0439	50 %vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für Feige mit Wodkalikör	23,90
22877	Zwetschgen Spirit Aroma	250 2256	50 %vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma	44,00

Aromen und Konzentrate 100 ml Gebinde

Best.-Nr.	Produkt	Produktnummer	Alkohol-gehalt	Dosierung	Sonstige Informationen	Preis in €
57858	Himbeer - Spirituosen-Aroma	250 5013	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für klare Spirituosen, nicht für Himbeerlikör	10,00
58084	Kirsch-Spirituosen-Aroma	250 4348	50%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für klare Spirituosen nicht für Kirschlikör	10,00
57857	Mirabellen-Aroma	250 4820	60%vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, für Likör und klare Spirituosen	10,00
58200	Pfirsich-Aroma	250 2183	-	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma, farblos	10,00
57855	Williamsbirnen Spirituosen Aroma	250 2453	50 %vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma	10,00
57856	Zwetschgen Spirit Aroma	250 2256	50 %vol	1 l/100 l	Naturidentisches Aroma	10,00

Aromen hochkonzentriert

Best.-Nr.	Produkt	Volumen	Dosierung	Info	Preis in €
50278	Williamsbirnen Aroma hochkonz.	2 ml	25-30 ml/ 100 l Alkohol (40%vol)	Naturidentisches Aroma zum hochprozentigen Alkohol (mind. 80 %Vol) zugeben, anschließend Zusatz von enthärt. Wasser u. Filtration Lagerung: unter 20 °C, Dosierung bei gleicher Temperatur	7,15
22853	Williamsbirnen Aroma hochkonz.	100 ml	25-30 ml/ 100 l Alkohol (40%vol)	Naturidentisches Aroma zum hochprozentigen Alkohol (mind. 80 %Vol) zugeben, anschließend Zusatz von enthärt. Wasser u. Filtration Lagerung: unter 20 °C, Dosierung bei gleicher Temperatur	99,00

Sonstiges

Best.-Nr.	Produkt	Menge	Info	Preis in €
22896	Trocken Glukose	1 kg	Trocken Glukose. Zur Herstellung von Glukosesirup. 1 kg Trockene Glukose + 200 ml Wasser ergeben 1l Glukosesirup. Ab 25 kg 30% Rabatt.	4,90
22894	Glukosesirup	12,5 kg	Liköre werden dickflüssiger mit nur geringer Beeinflussung der Süße. Ungefähr 10-20% des Zuckeranteils von Likören sollte aus Glukosesirup bestehen. Achtung: Zähflüssiges Produkt. Vor Verarbeitung Gebinde im Wasserbad erwärmen.	29,40
22897	Zitronensäurelösung	1 l	Lösung 1:1, Dosierung: 0,1-1 l/100 l. Für Spirituosen und Liköre.	5,80
22889	Zuckersirup 72,7%	1 l	Invertzuckersirup 72,7%ig zum Süßen von Likören und Spirituosen. Durch einen Invertierungsvorgang wird Rohr- oder Rübenzucker in wohlschmeckenderen und besser alkohollöslicheren Trauben- und Fruchtzucker umgewandelt.	2,85
22890	Zuckersirup 72,7%	10 l	Invertzuckersirup 72,7%ig zum Süßen von Likören und Spirituosen. Durch einen Invertierungsvorgang wird Rohr- oder Rübenzucker in wohlschmeckenderen und besser alkohollöslicheren Trauben- und Fruchtzucker umgewandelt.	24,48
53628	Enthärtetes Wasser	10 l	Zum Herabsetzen von Alkohol. Mineralstoffe und Geschmack bleiben im Gegensatz zum destillierten Wasser erhalten. Nur in 10 l Gebinde lieferbar. Achtung angegebener Preis ist der Literpreis.	0,95

Sehr geehrte Damen und Herren,
mit diesem Schreiben möchten wir Sie über die uns bekannten Fakten bezüglich der Branntweinsteuer für die alkoholhaltigen Aromen informieren:

1. Aufgrund der Leitlinie CED Nr. 458 gibt es in Deutschland keine rechtliche Grundlage mehr zur Besteuerung des Alkohols in den Aromen.
2. Aus diesem Grund werden alle alkoholhaltigen Aromen mit den o.g. KN-Codes (Zolltarif-Nr.) ohne Alkoholsteuer verkauft, unabhängig vom Verwendungszweck. Dies gilt auch für Kunden ohne Branntweinlager!
3. Unsere Aromen haben alle den KN-Code 3302. Unsere Sahne-Base, Art.Nr. 296 0115 fällt unter KN-Code 2106 9020.
4. Ethylalkohol (Kosher, KbA oder vergällt) wird weiterhin versteuert oder mit EVD geliefert.
5. Die Regelung gilt für Deutschland gesamt, auch für andere Aromenhäuser.
6. Die Leitlinie kommt von der Europäischen Kommission. Deutschland hat dieser Leitlinie 2014 vollständig zugestimmt. Siehe auch Vorschriftensammlung Branntweinmonopol und Branntweinsteuer V 2320 vom 10.02.2015, Bundesfinanzverwaltung.
7. Siehe auch Vorschriftensammlung V 2320 vom 10.02.2015, Bundesfinanzverwaltung Punkt 2.0 (9): „Die Kennzeichnungspflichten nach §§ 28 Absatz 8 Nummer 2 und 55 Absatz 1 BrStV finden ab sofort keine Anwendung.“
8. Noch unklar ist die Besteuerung des Endproduktes. Leider können wir dazu keine Angaben machen. Diese Entscheidung liegt beim Bundesfinanzministerium.
9. Ihre Kunden sollten bitte bei Bedarf und bei weiteren Fragen mit ihren jeweiligen Hauptzollämtern Kontakt aufnehmen.
10. Für alle Kunden in Deutschland mit Branntweinlager werden wir ab 01.01.2016 das Elektronische Verwaltungsdokument nicht mehr ausstellen.
11. Nach Rücksprache mit unseren Hauptzollbeamten sind Barverkäufe weiterhin möglich.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, können Sie sich gerne an uns wenden. Bitte beachten Sie dabei, dass wir keine Rechtsauskünfte, z.B. Vorgehensweise der Besteuerung im Endprodukt beim Kunden, geben können.

Lebensmittel

Kräuter

Kräutermischungen zum Mitdestillieren von Maischen, Destillaten oder Nachläufen oder zum Ansetzen und Mazerieren. Bei den Mischungen werden nur Kräuter allerbesten Qualität mit besonders intensiver Aromatik verwendet. Dies garantiert trotz geringer Dosierung eine intensive Kräutercharakteristik in Ihrem Produkt.

Kräuter

Gebindegröße (Inhalt): 1kg

Sonstiges

Best.-Nr.	Produkt	Info	Preis in €
22510	Anis ganz	Zur Herstellung von Anis-Spirituosen 1 kg Anis mit 100l Kernobstmaische oder Kernobstmost abdestillieren	19,20
22520	Blutwurzeln geschnitten	(Tormentillwurzelstock) Zur Herstellung von Ansatzschnäpsen Dosierung: 1 kg/20-25 l Alkohol (40 %vol) 2-3 Wochen ziehen lassen, abfiltrieren, leicht zuckern. 1kg auf 20l 45%igen Alkohol.	18,90
22516	Enzian geschnitten	Zum Ansetzen oder Abdestillieren in Kernobstmaische 1 kg auf 20 l 45%igen Alkohol	39,20
22522	Heidelbeeren ganz	Zur Herstellung von Ansatzschnäpsen 1kg Heidelbeeren auf 10l 40%igen Alkohol geben und nach 14 Tagen abfiltrieren und Beeren auspressen	51,80
22514	Kümmel ganze Körner	Zur Herstellung einer Kümmel-Spirituose 1 kg Kümmel mit 100l Kernobstmaische oder Kernobstwein abdestillieren	10,08
57959	Kräutermischung Alpenkräuter	Eine wertvolle Komposition aus 16 Kräutern. Diese neu zusammengestellte Kräutermischung auf der Basis von hochwertigen Alpenkräutern ergibt bei der Destillation eine besonders duftige Kräuternote ohne intensive Anisausprägung. Dosierung: 0,5-1 kg/100l Destillat/Nachlauf 20%vol	15,45
22901	Kräutermischung (Schweizer)	Mit feiner Anisnote. Dosierung: 0,5-1 kg/100 l Maische, 3-5 kg/100 l Destillat /Nachlauf/ Neutralalkohol 20%vol	14,05
22902	Kräutermischung ganze Körner	Dosierung: 0,5-1 kg/100 l Maische, 3-5 kg/100 l Destillat /Nachlauf/ Neutralalkohol 20%vol	14,05
22523	Schlehen ganze Früchte	Dosierung: 1 kg/15 l Alkohol (40 %vol)	10,08
22515	Wacholderbeeren ganz gesiebt	Dosierung: 1-2 kg/ 100 l Maische, mehrmals destillieren	12,00
22528	Weißdornblätter mit Blüten geschn.	Dosierung: 1 kg/10-15 l Alkohol (40 %vol)	10,50
22521	Blutwurzeln	100 g	3,97
59911	Kräutermischung-Gin Bockmeyer	Dosierung: 1,5 kg / 100 l 15% Alkohol	14,75

Lebensmittel, Bag in Box Weine, Apfelsaft und Zubehör

Unsere Weine in Bag in Box Verpackung aus Italien sind seit vielen Jahren ein gern gekauftes Produkt. Bedingt durch ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis können die Weine ideal als Tischweine aber auch in Bäckerei und Konditorei verwendet werden.

Der Apfelsaft wird nach einem besonderen Verfahren der Hoch-Kurzzeiterhitzung in die Beutel eingelagert, wodurch keine Aromen geschädigt werden.

Weine in Bag in Box Verpackung

Weine in 5 l Bag in Box-Verpackungen können ohne Qualitätsverlust über mehrere Wochen konsumiert werden, da keine Luft in das Gebinde gelangt. Der Cabernet ist ein kräftiger dunkelroter Wein mit wuchtiger Eleganz am Gaumen. Etwas lieblicher präsentiert sich der Merlot mit ebenfalls tieferer Farbe und milden Beerennoten in der Nase und im Geschmack. Frischfruchtig und leicht sind Rosato und Chardonnay. Nur in 5 Liter Gebinden lieferbar. Preise pro Liter.



Indicazione Geografica Tipica

Best.-Nr.	Sorte	Alkoholgehalt	Info	Preis in €/l
52870	Cabernet del Veneto	12 %vol	Rotwein, Indicazione Geografica Tipica	2,85
52873	Chardonnay del Veneto	11,5%vol	Weißwein, Indicazione Geografica Tipica	2,85
52871	Merlot del Veneto	11,5 %vol	Rotwein, Indicazione Geografica Tipica	2,55
52872	Rosato	11,5 %vol	Tafelwein	2,55

Apfelsaft

Best.-Nr.	Sorte	Gebinde	Preis in €/l
57782	Apfelsaft „Jonagold“	5 l	1,57
61681	Apfelsaft „Topaz“	5 l	1,57
61682	Apfelsaft „Braeburn“	5 l	1,57
61683	Apfelsaft „Pinova“	5 l	1,57

Bag in Box 5 l, sortenrein. 100% Direktsaft, naturtrüb, frisch gepresst und Abgefüllt. Nach dem Öffnen ca. 2 Monate haltbar, gekühlt länger haltbar. Der angegebene Preis ist Literpreis.

Holzfass

Best.-Nr.	Holzfass	Info	Preis in €
52869	für 5 l-Bag in Box	Eichenholzfass	99,50
52614	für 10l Bag in Box	Eichenholzfass	142,20

Eichenholzfass für Bag in Box Kartons. Bietet eine optische Aufwertung und gibt den Anschein, als ob direkt aus dem Faß gezapft wird. Ohne Kühlung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Angebote

Unsere Angebote sind hinsichtlich Preise, Liefermöglichkeiten und Lieferfristen freibleibend.

2. Eigentumsvorbehalt

Alle von uns gelieferten Waren bleiben bis zu vollständigen Bezahlung sämtlicher Forderungen unser Eigentum.

Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auch auf die durch Verarbeitung entstehenden neuen Produkte.

Bei Verbindung oder Vermischung mit uns nicht gehörenden Waren erwerben wir Miteigentum an dieser Ware.

Im Falle einer Weiterveräußerung vor Zahlung des gesamten Kaufpreises geht die dem Käufer aus der Weiterverarbeitung erwachsenen Forderungen an uns über.

3. Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich ab Werk, ausschließlich Verpackung zzgl. MwSt.

Ab einem Warenwert von 1250,-€ liefern wir frei Haus.

Wir behalten uns die Versandart vor.

Flaschen und Gläser werden nur per Frachtsendung versandt.

Mindestbestellwert 140,-€ bei Lieferung durch unser Fahrzeug

Die Auslieferung erfolgt:

Montags	Untermosel (z.B. Bernkastel-Kues, Kröv, Zell, Wittlich usw.)
Dienstags	Eifel (z.B. Bitburg, Prüm, Bollendorf, angrenzendes Luxemburg usw.)
Mittwochs	Kusel (z.B. St. Wendel, Kusel, Glanbrücken, usw.)
Donnerstags	Obermosel (z.B. Trier, Konz, Perl, Saarburg, Mettlach usw.)
Freitags	Saarland (z.B. Losheim, Saarlouis, Wallerfangen, Homburg, Zweibrücken usw.)

4. Frachtkosten

Paketsendungen pauschal 5,-€ zzgl. 19 % ergibt 5,95€

Paketsendungen pauschal 40,-€ zzgl. 19 % ergibt 47,60€

Auslieferung durch unser Fahrzeug kostenfrei (Mindestmenge beachten)

Paletten und PVC Lagen können getaucht werden.

Paletten und PVC Lagen, die nicht getaucht werden, werden mit 10,-€ bzw. 3,50€ berechnet.

Bei frachtfreier Rückgabe erfolgt Gutschrift.

5. Rücksendungen/Abzüge

Bei Rücksendungen müssen Sie uns vorher informieren. Wir entscheiden dann über die Frachtart.

Unberechtigte Abzüge werden zurückgefordert.

6. Zahlung

Alle Zahlungen sind ohne Abzug von Skonto an unsere angegebenen Konten zu leisten.

Bei Neukunden bitte Vorkasse.

7. Höhere Gewalt

Unverschuldete Umstände wie Streik, Aussperrung, Feuerschäden, behördliche Verfügungen, Rohstoffmängel usw. befreien uns für die Dauer der Störung von der Lieferverpflichtung

8. Versicherung

Alle Waren werden auf Gefahr des Käufers versandt und von uns nur auf dessen ausdrücklichen Wunsch versichert.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an den jeweiligen Spediteur.

Für eingetretenen Verlust durch Bruch oder sonstige Schäden haftet ausschließlich die jeweilige Spedition.

9. Beanstandungen

Beanstandungen müssen spätestens 1 Woche nach Lieferung der Ware schriftlich angezeigt werden.

Bei berechtigter Beanstandung wird nach unserer Wahl Ersatzlieferung oder Gutschrift geleistet.

Wir haften nicht für Schäden, die durch mangelhafte Ware entstanden sind. Geringe Qualitätsschwankungen, deren Ursache die Natürlichkeit des Produktes bzw. der verwendeten Rohstoffe ist, berechtigt nicht zur Beanstandung bzw. zu Schadensersatzansprüchen

10. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlungen ist 54349 Trittenheim

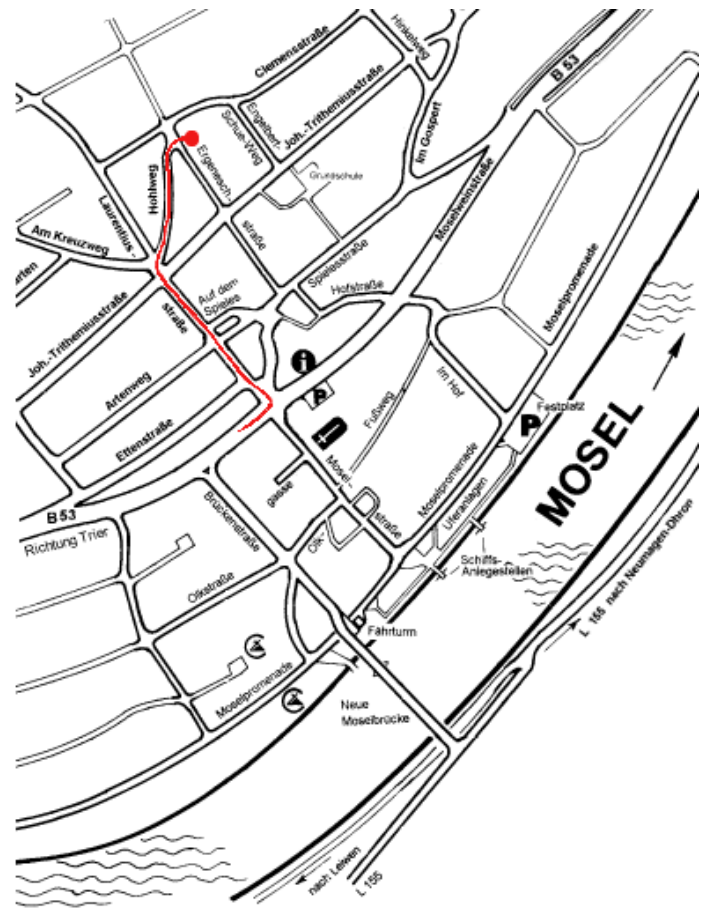
Gerichtsstand ist 54470 Bernkastel-Kues

So finden Sie uns:



Abfahrt Mehring A1
Links Richtung Büdlicher Brück
Dann wieder links Richtung Trittenheim

Abfahrt Föhren A1
Richtung Mosel
Dort links über Klüsserrath nach Trittenheim



Katharinenhof
Bollig-Lex Elfriede

Ergeneschstr. 12
54349 Trittenheim

Tel. 0 65 07 / 22 44

Fax 0 65 07 / 57 21

brennereibedarf-katharinenhof@t-online.de