

Volles Programm:

- Brauereiplanung & Montage
- Brauereitechnik
- Produktionshilfsmittel



Brauereibedarf

Produktion – Sudhaus, Gär- und Lagerkeller, Abfüllung

Qualitätssicherung

Schanktechnik

Reinigungsbedarf

Arbeitssicherheit

Festzeltbedarf

Objekt Gartenmöbel

Sonstiges Zubehör

Armaturen VA

Produktionshilfsmittel

Filterhilfsmittel

Etikettenleime

Brauwasseraufbereitung

Reinigungsmittel und Chemie

Zusatzstoffe

Kellerei-Zusatzstoffe



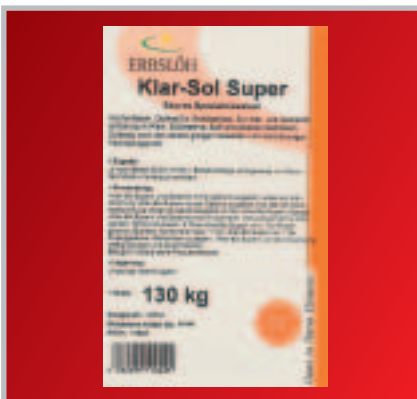
Klar-Sol 30

Klar-Sol 30

Wirksame Klärung von Wein, Saft und anderen Getränken.

Wässrige, alkalische, kolloidale Siliciumdioxid-Lösung, leicht milchig, geruchlos. Dieses Produkt ist in der EU zur Behandlung von Fruchtsäften und Wein zugelassen und entspricht in seiner Reinheit den derzeit gültigen rechtlichen Anforderungen.

1 kg-Gebinde	P350-90001
10 kg-Gebinde	P350-90002
25 kg-Gebinde (Kanister)	P350-00050
130 kg-Gebinde (Fass)	P350-00051



Klar-Sol Super

Klar-Sol Super

Effektive Klärung von Wein, Saft und anderen Getränken. Wässrige, leicht saure, kolloidale Siliciumdioxid-Lösung, leicht milchig, geruchlos. Dieses Produkt ist in der EU zur Behandlung von Fruchtsäften und Wein zugelassen und entspricht in seiner Reinheit den derzeit gültigen rechtlichen Anforderungen.

25 kg-Gebinde (Kanister)	P350-90003
130 kg-Gebinde (Fass)	P350-00053



NaCalit / ErbiGel

Activit 2000

Spezialbentonit zur Wein- und Fruchtsaftklärung. Stabilisierung gegen Eiweiß- und Kolloidaltrübungen. Locker granulierter Natrium-Calcium-Bentonit mit erhöhter Adsorptionskraft. Körniges, grau-braunes Material. Anwendung nach Vorquellung. Dieses Produkt ist in der EU zur Behandlung von Fruchtsäften und Wein zugelassen und entspricht in seiner Reinheit den derzeit gültigen rechtlichen Anforderungen.

20 kg-Gebinde (Sack)	P350-00100
----------------------	------------

NaCalit eisenarm

Spezialbentonit zur Wein- und Fruchtsaftklärung. Granulierter Natrium-Calcium-Bentonit mit erhöhter Adsorptionskraft. Körniges, grau-braunes Material. Anwendung nach Vorquellung in Wasser.

Dieses Produkt ist in der EU zur Behandlung von Fruchtsäften und Wein zugelassen und entspricht in seiner Reinheit den derzeit gültigen rechtlichen Anforderungen.

1 kg-Gebinde	P350-90004
5 kg-Gebinde	P350-90005
20 kg-Gebinde (Sack)	P350-00150

Erbigel

Speisegelatine zur Wein- und Fruchtsaftklärung. ErbiGel ist eine Spezial-Gelatine für eine schnelle Flockung und Bindung von Phenolen bei der Flotation. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

1 kg-Gebinde	P350-90006
25 kg-Gebinde (Sack)	P350-00200



Fructozym P

Fructozym P

Universalenzym für die Fruchtsafterstellung. Klare, hellbraune Flüssigkeit, Aromatisch. Rascher Abbau von Pektinstoffen in Fruchtmaischen zur Verbesserung der Preßbarkeit und zur Freilegung wertgebender Inhaltsstoffe. Vollständiger Pektinabbau im Saft und damit Schaffung der Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

10 x 1 kg-Gebinde	P350-00400
25 kg-Gebinde (Kanister)	P350-90007

Fructamyl FCT

Spezialenzym zum Abbau von gelöster Stärke und Dextrinen bei niedrigen Temperaturen (ca. 20 °C) ohne Fädchenbildung. Dunkelbraune Flüssigkeit, aromatisch. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

10 x 1 kg-Gebinde
25 kg-Gebinde

P350-00401
P350-90008

Fructozym Combi

Spezialenzym für die Kernobstverarbeitung. Klare, braune Flüssigkeit, aromatisch. Abbau von Pektin und Stärke in Kernobstsäften und -weinen. Verbesserung von Klärung und Filtration. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

10 x 1 kg-Gebinde

P350-00402

Fructozym MB

Spezialenzym zur Beeren- und Steinobstverarbeitung. Klare, braune Flüssigkeit, aromatisch. Abbau von Pektinstoffen und eine damit verbunden, schnelle Absenkung der Viskosität der Maische.

Verbesserung von Klärung und Filtration. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

10 x 1 kg-Gebinde
25 kg-Gebinde

P350-00403
P350-90009

Boerovin

Biologisch gewonnene L(+)-Milchsäure. Gehalt an reiner Milchsäure: 80 %. Flüssig, grünlich-gelblich, transparent.

Säureanhebung als zusätzlicher mikrobiologischer Schutz und zur Verbesserung der Geschmacksintensität. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

1 kg-Gebinde
25 kg-Gebinde (Kanister)

P350-90010
P350-00410

Panzym F1

Spezialenzym zum Stärkeabbau in Kernobstsäften und Weinen (Kaltenzymierung 15-30 °C) zur Vermeidung von Fädchentrübungen.

12 x 1 Ltr.-Gebinde

P350-00357

Panzym Extra

Maische-, Klär- und Filtrationsenzym.

12 x 1 Ltr.-Gebinde

P350-00355

Kalfit-Kaliumdisulfit-E 224

Beutel à 10 g
Beutel à 50 g
Beutel à 1 kg

P350-90011
P350-00239
P350-00240



Fructamyl FCT / Fructozym Combi



Fructozym MB / Boerovin



Panzym F1 / Extra



Kalfit