

Das Fachgeschäft der KELLEREITECHNIK

sengl - pridt

Weinanalytik – Getränketechnologie – Kellereimaschinen



A-7122 GOLS
UNTERE HAUPTSTRASSE 27
TEL: 02173 2245 FAX DW 4
office@sengl-pridt.at
www.sengl-pridt.at

Produktkatalog Lese 2025

Es ist wieder soweit.

In raschen Schritten kommt die Lesesaison näher und es ist an der Zeit an die Vorbereitungen zu denken!

Wir haben für Sie eine Liste mit den gängigsten Weinleseartikeln zusammengestellt. Hier können Sie sich über unsere große Auswahl an Reinzuchthefen, Enzymen, Gärhilfen, Bakterien und Schönungsmitteln informieren.

Unser Sortiment wird laufend erweitert, falls sie etwas nicht in der Liste finden einfach anrufen und nachfragen.

Hinweis auf unsere Saisonöffnungszeiten

Während der Weinlese haben wir **MO-FR** von **7-18 Uhr** und **SA** von **8-12 Uhr geöffnet**

WICHTIGE INFORMATION!

Alle Datenblätter und GVO-Bescheinigungen finden Sie auf unserer Homepage zum runterladen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung!

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

ARA entpflichtet

THIOLE-Freisetzung

Hefen: Laffort X5 Erbslöh X-Thiol LALVIN Sauvvy

SAUVIGNON BLANC – WELSCHRIESLING – GRÜNER VELTLINER

Bestimmte Thiole sind für die positiven Cassis-, Limetten- und Grapefruitaromen im Wein verantwortlich, welche für bestimmte Bukettsorten typisch sind.

Thiole können durch bestimmte Hefen besser freigesetzt werden und sind dann als wichtige Aromakomponenten im Wein wahrnehmbar:

4MMP: Buchsbaum, Ginster, vorwiegend auch bei Kühlung (Cassisknospen)

3MH: Grapefruit vorwiegend erst bei höheren Temperaturen (Zitruschale)

A3MH: Passionsfrucht, nur im Wein von der Hefe gebildet Maracuja, Guava während der Gärung

Enzymzugabe bereits beim Rebelein: **Lafazym THIOLS**, **Rapidase® Expression Arome** oder **Trenolin Mash**

Gärbedingungen:

- Mostvorklärung durch Flotation oder Sedimentation
- Ausreichender N-Gehalt im Most führt zu einer besseren Thiofreisetzung (ev. Nähr- und Wirkstoffzugabe)
- Eine höhere Temperatur begünstigt die Freisetzung Thiole
- Rascher Gärbeginn mit geeigneter Hefe die neben der gewünschten Enzymaktivität auch Kaltgäreigenschaften hat
- Die enzymatische Freisetzung läuft am Beginn der Gärung
- Gärung daher nicht zu kalt starten um genug 3MH freizusetzen (19°C), dann aber °C für einen ruhigen Verlauf langsam absenken (16-18°C)



WEISSWEIN



Hefe Staffelpreise bei gemischter Abnahme entsprechen
 ab 10 Packungen **-10% Rabatt**
 ab 20 Packungen **-15%**

| | LAFFORT | | | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg | |
|-------|------------------|--|--|------------------------|-----------|-----------|-------|
| 13856 | CGN24 | NEU | Aromen nach grünem Apfel und frischer Birne | Frizzanteerzeugung, WR | 33,22 | 29,90 | 28,24 |
| 13257 | XarOm | | Intensive Bildung von Gäraromen (Erdbeere, Ananas, englische Bonbon) | Aromatische Sorten | 33,22 | 29,90 | 28,24 |
| 9528 | CX9 | Für komplexe und geschmeidige Spitzen-Chardonnays empfohlen | CH | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 8260 | X5 THIOLE | Exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit) THIOLE 4MMP | SB, RR | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 8261 | X16 | Exotische Aromen (Ananas, Banane) | CH, WB, NB | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 8257 | VL1 | Hohe β -Glucose-Aktivität, fördert die Entfaltung blumiger Terpene | CH, RR, MT, TR, MU, GV | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 8258 | VL2 | Vergärung im Holzfass, rundes Mundgefühl | CH, WB, GR, NB | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 8259 | VL3 | Finesse, Eleganz, mit einem sortentypischen Aromaprofil | WR, SB, RR | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 9846 | Delta | Komplexe, elegante Weine- Zitrusbetont | ALLE | 37,95 | 34,16 | 32,26 | |
| 10196 | ST | empfindlich gegen SO ₂ , gut für hohe Zuckerkonzentrationen | SÜSSWEIN | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |

| | ERBSLÖH Oenoferm | | | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg | |
|-------|----------------------------|--|--|-------------------|-----------|-----------|-------|
| 7729 | FREDDO F3 | aromafördernde Kaltgärung, Säureerhaltend | ALLE | 29,26 | 26,33 | 24,87 | |
| 7740 | GRÜNER VELTLINER F3 | Die Veltliner Hefe, Säureerhaltend | GV | 29,59 | 26,63 | 25,15 | |
| 7727 | BOUQUET F3 | reife und exotische Fruchtaromen | MO, MT | 29,48 | 26,53 | 25,06 | |
| 7739 | TIPICO F3 | die Reifeurmatik der Trauben wird zum Vorschein gebracht | RR, MT | 33,55 | 30,20 | 28,52 | |
| 9743 | X-THIOL | komplexe Gäraromen mit frisch fruchtigem Bouquet | SB, WR | 34,98 | 31,48 | 29,73 | |
| 9122 | X-TREME F3 | für Aromatik mit würzig, fruchtigem Charakter | CH, WB, NB | 33,22 | 29,90 | 28,24 | |
| 6667 | CHARDONNAY | Typischer Sortencharakter von Chardonnay | CH, WB, NB | 30,36 | 27,32 | 25,81 | |
| 13208 | FINESSE | NEU | bringt sowohl Thiole als auch Terpene für viel Frucht und präzises Aroma | SB, WR, Roséweine | 33,00 | 29,70 | 28,05 |

- | | | | |
|------------------|----|------------------|----|
| Chardonnay | CH | Neuburger | NB |
| Grauer Burgunder | GR | Sauvignon Blanc | SB |
| Grüner Veltliner | GV | Traminer | TR |
| Müller Thurgau | MT | Weißer Burgunder | WB |
| Muskat Ottonel | MO | Riesling | RR |
| Muskateller | MU | Welschriesling | WR |



Eine Packung Hefe zu 500 g



WEISSWEIN



Hefe Staffelpreise bei gemischter Abnahme entsprechen
 ab 10 Packungen **-10% Rabatt**
 ab 20 Packungen **-15% Rabatt**

| | LALLEMAND | | | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg |
|-------|----------------------------|--|-----------------------|----------|-----------|-----------|
| 10370 | EC 1118 | Citrusaromen und feine Fruchtester bei der Kaltvergärung | WR, GV | 34,87 | 31,38 | 29,64 |
| 1655 | R 2 | würzige Fruchtester bei Kaltgärung / Aromaausbeute | RR | 33,77 | 30,39 | 28,70 |
| 2361 | CY 3079 | Burgunderaromen, Stachelbeere, Melone | CH, WB, NB | 37,40 | 33,66 | 31,79 |
| 11497 | MSB Sauvignon Blanc | Sortentypische Sauvignon Blanc - ausgeprägte Frucht und Harmonie | SB | 37,40 | 33,66 | 31,79 |
| 4310 | Simi White | eine unglaubliche Vielzahl von Gäraromen | WR, GV | 33,88 | 30,49 | 28,80 |
| 10991 | Affinity ECA5 Kit | Kombination Hefe + Stimulator stilvolle moderne Weissweine | für moderne Weißweine | 59,40 | 53,46 | 50,49 |
| 11978 | Sauvy | die ideale Hefe für thiolische Sorten | SB, GT, SÄ 88 | 36,30 | 32,67 | 30,86 |

| | uvaferm | | | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg |
|-------|---------------------|--|-------------|----------|-----------|-----------|
| 3074 | CS 2 | spritzige und lebhaftige Weine | SB, WR | 34,10 | 30,69 | 28,99 |
| 10082 | U 43 Restart | Starterhefe; für steckengebliebene Weine | Starterhefe | 42,79 | 38,51 | 36,37 |

- | | | | |
|------------------|----|------------------|----|
| Chardonnay | CH | Neuburger | NB |
| Grauer Burgunder | GR | Sauvignon Blanc | SB |
| Grüner Veltliner | GV | Traminer | TR |
| Müller Thurgau | MT | Weißer Burgunder | WB |
| Muskat Ottonel | MO | Riesling | RR |



ROTWEIN



Hefe Staffelpreise bei gemischter Abnahme entsprechen
ab 10 Packungen -10% Rabatt
ab 20 Packungen -15%

| | LAFFORT | |
|-------|---------|---|
| 10170 | Xpure | Ausdruck schwarzer Fruchtnoten, aromatische Frische |
| 8264 | FX10 | Starke Alkoholtoleranz und guter Fruktoseabbau |
| 8262 | RB2 | fruchtige und elegante Rotweine |
| 8370 | F15 | Ausdrucksstarke und runde Rotweine |
| 8263 | RX60 | Moderne fruchtige und würzige Weine |



| | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg |
|--------------------|----------|-----------|-----------|
| ALLE | 33,22 | 29,90 | 28,24 |
| CS, ME, SH, ZW, BF | 33,22 | 29,90 | 28,24 |
| PN, ME, SL, BB | 33,22 | 29,90 | 28,24 |
| CS, CF, ME | 33,22 | 29,90 | 28,24 |
| BF, ZW, RL | 33,22 | 29,90 | 28,24 |

| | Erbslöh Oenoferm | |
|------|------------------|---|
| 7733 | PINOTYPE F3 | Burgunderhefe für moderne Burgunderprofile |
| 7736 | ROUGE F3 | Rotweinhafe, hochkarätig |
| 7737 | STRUCTURE F3 | dichte, farbintensive Rotweine |
| 7835 | ZWEIGELT F3 | charakteristisches Weichsel-Kirsch Aroma, die Zweigelt Hefe |
| 6641 | CABERNET | Hervorhebung des Rebsortencharakters von Cabernet |

| | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg |
|--------|----------|-----------|-----------|
| BB, PN | 31,57 | 28,41 | 26,83 |
| ZW, BF | 31,57 | 28,41 | 26,83 |
| ZW, BF | 32,45 | 29,21 | 27,58 |
| ZW | 31,13 | 28,02 | 26,46 |
| CS, CF | 31,35 | 28,22 | 26,65 |

| | LALVIN | |
|------|--------|--|
| 2213 | L 2056 | betonte Tanninstruktur, Tiefgründige Weine |
| 2602 | RC 212 | verstärkt Sortentyp |
| 2956 | L 2323 | vollreifes Lesegut, kräftig und vollaromatisch |
| 4377 | BM 4x4 | gehaltvolle Rotweine |

| | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg |
|------------|----------|-----------|-----------|
| BF, ZW | 35,09 | 31,58 | 29,83 |
| BB; PN | 35,75 | 32,18 | 30,39 |
| BF, ZW | 47,96 | 43,16 | 40,77 |
| ME, BF, ZW | 36,52 | 32,87 | 31,04 |

| | |
|--------------------|----|
| Syrah | SH |
| Blauer Burgunder | BB |
| Blaufränkisch | BF |
| Merlot | ME |
| Blauer Zweigelt | ZW |
| Cabernet Sauvignon | CS |
| Pinot Noir | PN |
| Sankt Laurent | SL |

NEU IM SORTIMENT



*Bei Hefen sind die Preise pro Packung à 500g in Euro **inklusive Mehrwertsteuer!***



WIR L(I)EBEN ROSÉ

WELTWEIT STEIGT DER KONSUM FÜR ROSÉWEIN

www.sengl-pridt.at

NEU

FARBSTABILISIERUNG IM MOST
OENOFINE PINK / POLYMUST ROSÉ / VEGEFINE / LITTOFRESH ROSÉ

FRÜHE BEEINFLUSSUNG DER FARBEXTRAKTION/ENZYMIERUNG
TRENOLIN ROSÉ / VINOZYM FCE-G

HEFEN

LAFFORT ZYMAFLORE DELTA

Aromatik mit Noten von Grapefruit, Passionsfrucht, Mango und Litschi

LAFFORT ACTIFLORE ROSÉ

fruchtbetonte Rosés, insbesondere bei Rebsorten mit geringem Aromapotentzial

LALLEMAND SUNROSÉ

zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, Himbeeren, Ribisel) und Frische bei Roséweinen durch Saftabzug

ERBSLÖH OENOFERM PINK

unterstützt die Stilistik moderner, internationaler Roséweine; spritzig-trocken mit klarer Frucht

OENOFERM ROSÉ

Komplexe Frucht-Aromen; Süße Blüten-Noten und Honig

IOC FRESH ROSÉ

Intensiven Verstärkung der Aromanoten: Blumen & Zitrusfrüchte



ROSÉ



Hefe Staffelpreise bei gemischter Abnahme entsprechen
 ab 10 Packungen -10% **Rabatt**
 ab 20 Packungen -15%

| | LAFFORT | | | ab 1 Pkg | ab 10 Pkg | ab 20 Pkg |
|------|------------------------|--|----------------|----------|-----------|-----------|
| 8265 | Actiflor Rosé | fruchtige, moderne Roséweine, Himbeer- und Blütenaromen | fruchtige Rosé | 25,96 | 23,36 | 22,07 |
| 9846 | Zymaflore Delta | klare Aromatik, starke Ausprägung von Grapefruit und Zitrusnoten | frische Rosé | 37,95 | 31,58 | 32,26 |



NEU IM SORTIMENT



| | LALVIN | | | | | |
|-------|-----------------------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| 12539 | SUN ROSÉ | zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, Himbeeren, Ribiseln) und Frische bei Roséweinen, fördert ausgewogene und harmonische Weine | harmonische Rosé | 36,08 | 32,47 | 30,67 |
| 11978 | LALVIN SAUVY | speziell für Roséweine aus Blaufränkisch, Cabernet und Merlot Fördert die Ausprägung von Stachelbeer- und Johannisbeeraromen | fruchtige Rosé | 36,30 | 32,67 | 30,86 |
| 12540 | IOC FRESH ROSÉ | Intensive Florale Aromatik | auch für neutrale Sorten | 34,10 | 30,69 | 28,99 |

| | Erbslöh | | | | | |
|------|-------------|---|----------------|-------|-------|-------|
| 8240 | PINK | für fruchtige Roséweine, hohe Gäraromatik | fruchtige Rosé | 29,26 | 26,33 | 24,87 |



HERBST-CHECKLISTE

- Leseimer, Kübel, Trichter, Messbecher
- Lesescheren, Ersatzfedern
- Maiseschläuche, Schlauchschellen, Gummidichtungen
- Besen, Gummiabzieher und Schaufeln
- Reinigungsmittel für Pressen, Rebler, Lesekisten, Schläuche und Böden
- Traubengabel und Bürsten, Schneebesen
- Planen zum Abdecken
- Maischeuntertaucher / Maischesieb
- Refraktometer
- Schläuche kontrollieren und ggf. ersetzen: Schlauchbinder, Dichtungen, Übersetzungen
- Schlauchreinigung: Schlauchwaschkugeln, evtl. neu einbinden
- Einweghandschuhe, Gummihandschuhe, Schutzhandschuhe
- Fliegenblocker/Inficin gegen Essigfliegen
- Reinigungsmittel (Ätznatron, Tankreiniger Chlorfrei, Pressenreiniger, Schaumreiniger)
- Mannlochdichtungen



| Artikel Nr. | ENZYME | | | | | | |
|-------------|-----------------------|---|------------|------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| | LAFFORT | Hochkonzentrierte, granuliert Enzyme | | Pkg | Aufwandmenge | Preis | |
| 8249 | Lafazym Press | zur Optimierung der Kelterung und Extraktion von Aromavorstufen, für fruchtige WW | | 100 g | 2-5 g/hl | 25,52 | |
| 10917 | LafazymTHIOLS | Freisetzung der Thiole (SB / WR / MO / GM) | | 250 g | 3-6 g/hl | 55,44 | |
| 8248 | Lafazym Extract | Extraktion von Aromen bei der Mazeration, für aromatische fruchtige Weißweine | | 250 g | 2-4 g/hl | 61,27 | |
| 8251 | Lafazym CL | für die Flotation und Sedimentation von Weißweinsteinen | | 100 g | 1-3 g/hl | 26,18 | |
| 8252 | Lafazym CL | für die Flotation und Sedimentation von Weißweinsteinen | | 500 g | 0,5-2 g/hl | 125,40 | |
| 9064 | Lafase Fruit | für fruchtige, farbige und runde Rotweine | | 250 g | 0,5-2 g/hl | 62,59 | |
| 8254 | Lafase HE Grand Cru | für strukturierte Rotweine mit Lagerungspotential, | | 100 g | 3-4 g/hl | 26,07 | |
| 8255 | Lafase HE Grand Cru | reich an Farbe und geschmeidigen Tanninen | | 500 g | 3-4 g/hl | 124,96 | |
| 8307 | Lafazym Arom | bessere Freisetzung von Aromen bei Weiß- und Roséweinen | | 100 g | 2-4 g/hl | 38,06 | |
| | ERBSLÖH | | | Pkg | Aufwandmenge | Preis | Sonderpreis |
| 13525 | Trenoloin Klar | Schnelle Klärung von Most bei niedrigen Temperaturen | NEU | 1 kg | 0,5 - 1,5 ml/hl | 409,68 | 98,71 |
| 13532 | Trenoloin Klar | Schnelle Klärung von Most bei niedrigen Temperaturen | | 100 ml | 0,5 - 1,5 ml/hl | 12,48 | 11,23 |
| 10142 | Trenolin Super PLUS | verbesserter Saftablauf und zur Mostklärung | | 1 kg | 3-10 ml/hl | 61,32 | 55,19 |
| 10141 | Trenolin Xtract | für kräftige und farbintensive Premiumweine | | 1 kg | 3-10 ml/hl | 146,28 | 131,65 |
| 1815 | Trenolin Rot DF | Enzym zur Rotweinbereitung | | 1 kg | 3-10 ml/hl | 46,68 | 42,01 |
| 2606 | Trenolin Rouge DF | Enzym für gehaltvolle Rotweine | | 1 kg | 3-10 ml/hl | 113,88 | 102,49 |
| 10144 | Trenolin Bouquet PLUS | Spezialenzym mit aromafreisetzender Wirkung | | 100 g | 3-10ml/hl | 47,88 | 16,09 |
| 10143 | Trenolin Bouquet PLUS | Spezialenzym mit aromafreisetzender Wirkung | | 1 kg | 3-10 ml/hl | 441,00 | 126,90 |
| 11513 | Trenolin Rosé | Spezialenzym für die Roséweinherstellung | | 100 g | 2-3 ml/hl | 44,28 | 12,85 |



SONDERPREIS

| | | | | | | | |
|------|---------------------------|---|--|-------|----------|-------|--|
| | RAPIDASE | | | | | | |
| 2458 | Rapidase EXTRA Color | für schnelle, frühzeitige Extraktion bei der Maischegärung | | 100 g | 1-5 g/hl | 21,91 | |
| 9832 | Rapidase Expression AROME | THIOLE Enzym für schnelle, frühzeitige Extraktion von Aromavorstufen | | 100 g | 1-3 g/hl | 26,06 | |
| 9486 | Rapidase CLEAR EXTREME | für schnelle, effiziente Klärung bei schwierigen Bedingungen | | 100 g | 1-5 g/hl | 22,20 | |
| | NOVOZYMES | Granuliert Enzyme | | | | | |
| 3045 | Novoclar Speed | zur schnellen Klärung / Entschleimung | | 100 g | 2-3 g/hl | 35,64 | |
| 3043 | Vinozym FCE G | steigert die Saftausbeute und bringt eine schnellere Aromafreisetzung | | 100 g | 2-3 g/hl | 28,27 | |
| 3168 | Vinozym FCE G | steigert die Saftausbeute und bringt eine schnellere Aromafreisetzung | | 250 g | 2-3 g/hl | 65,78 | |
| 3502 | Vinozym Vintage | intensivere Farbe und Aromen bei Premium-Rotweinen - Farbstabilität | | 100 g | 3-5 g/hl | 30,36 | |
| 2827 | Vinozym Vintage | intensivere Farbe und Aromen bei Premium-Rotweinen - Farbstabilität | | 250 g | 3-5 g/hl | 63,80 | |

Raidase Expression
Optimierung der
Extraktion der THIOLE

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|--|--|--------|------------|--------|--|
| | FLOTATIONSENZYME | Spezialenzyme zur besseren Aufspaltung | | | | | |
| 13288 | Innovazyme®Wine RRW | Flotationsenzym Flüssig für bis zu 20.000 Liter | | 1 kg | 1-3 g/hl | 80,76 | |
| 7241 | Sepazym Flot "P" | Flotationsenzym Pulver für bis zu 40.000 lt | | 1 kg | 3 - 5 g/hl | 112,53 | |
| 6648 | Sepazym Flot "L" | Flotationsenzym Flüssig für bis zuz 4.000 lt | | 100 ml | 3 - 5 g/hl | 26,88 | |



Blanc de Noir aus sehr dunklen Trauben



Reife:
Niedrig-Mittel
Intaktes Traubenmaterial

**Trenolin®
Rosé**
3 ml/100kg

< 3 h

Direktes Pressen

Ablaufsaft und max.
P1 verwenden



Trenolin® Rosé
1 ml/hl

Granucol® FA
100 g/hl

LittoFresh® Bright
50-80 g/hl

VitaFerm® O 30 gl/hl
Vitamon® Combi 20-50 g/hl

SweetGum®
100-200 ml/hl

Vorklärung
Flotation/Sedimentation
50 - 200 NTU

Vinifikation
Oenoferm® Finesse 20g/hl
+
VitaDrive® 20 g/hl

Temperatur nach
gewünschtem
Profil

Stabilisierung
SO₂
Weinstein Stabilisierung

Filtration





TANIN VR SUPRA® ELEGANCE

TANIN VR COLOR®



TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE zeigt eine hohe Schutzwirkung für die endogenen phenolischen Inhaltsstoffe der Trauben. Seine Reaktionsfreudigkeit ist bis zu Fünffach höher als die anderen Tannine.



TANIN VR SUPRA® ELEGANCE reduziert die Menge an freiem O₂ im Most zu Beginn der Gärung um bis um das Dreifache und vermindert so die Gefahr einer Oxidation leicht oxidierbarer Inhaltsstoffe.

Bei Trauben, die nicht bei optimaler phenolischer Reife gelesen wurden, ergänzen sich die Eigenschaften von **TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE** und **TANIN VR COLOR®** vollkommen.

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE wird dem Most nach dem Einmaischen zugegeben oder beim ersten Überpumpen zur Homogenisierung (falls kein Botrytis-Befall vorliegt) (10 bis 80 g/hL je nach Gesundheitszustand des Leseguts).

TANIN VR COLOR® kommt während der alkoholischen Gärung zur Anwendung, in der Phase der Farbextraktion (10 bis 80 g/hL).



WIR BERATEN SIE GERNE – IHR **sengl-pridt**-TEAM

| Artikel Nr | Hefenährstoffe | | Pkg | Aufwandmenge | Preis |
|------------|---------------------------------|--|------|--------------|--------------|
| 9065 | Laffort SuperStart Blanc | zum Rehydrieren der Hefe; garantiert reintonige und eine saubere Vergärung | 1 kg | 30 g/hl | 36,30 |
| 9066 | Laffort SuperStart Rouge | zum Rehydrieren der Hefe; verbessert die Endvergärung - Rotwein | 1 kg | 30 g/hl | 36,30 |
| 8246 | Laffort Nutristart | DAP + inaktivierte Hefen + Hefeautolysate + Thiamine | 1 kg | 30 g/hl | 20,04 |
| 10915 | Laffort Nutristart AROM | Inaktive Hefen, Hefeautolyse & DAP - Zugabe 1/3 der Gärung | 1 kg | 20-60 g/hl | 40,92 |

| | | | | | |
|-------|----------------------------------|---|--------|-------------------|--------------|
| 7851 | Erbslöh Vitamon CE | Nährstoffausgleich für stark vorgeklärte Moste - mit Celluloseanteil | 1 kg | 30 g/hl | 14,04 |
| 2972 | Erbslöh Vitamon Combi | Nährstoffkombination aus Vitamon A und Vitamon B | 1 kg | 50-60 g/hl | 14,64 |
| 10154 | Erbslöh Vitamon Liquid | reines Diammoniumhydrogenphosphat, Flüssig | 10 kg | 200 ml/hl | 59,88 |
| 7743 | Erbslöh Vita Drive F3 | für eine schnelle Angärung und eine sichere Endgärung | 1 kg | 1 kg zu 1 kg Hefe | 43,89 |
| 7744 | Erbslöh Vitaferm Ultra F3 | versorgt die Hefe mit allen wichtigen Nährstoffen, um eine optimierte Gärung zu erreichen | 1 kg | 2x20-40 g/hl | 36,96 |
| 9419 | Purocell O | Reines bio-zertifiziertes Hefezellwandpräparat zur Förderung der Gäraktivität | 0,5 kg | 10-30 g/hl | 31,35 |
| 10902 | VitaDrive ProArom | Inaktive Hefe, Hefezellwände, Diammoniumhydrogenphosphat, Thiaminhydrochlorid | 1 kg | 20-30 g/hl | 45,98 |

| | | | | | |
|-------|-----------------------------|--|------|---------|--------------|
| 13196 | GO-FERM STEROL FLASH | Rehydrierung bei Temperaturen von > 15 °C | 1 kg | 25 g/hl | 41,03 |
| 4128 | Lallemand GoFerm | bessere Zellvitalität der Hefen | 1 kg | 30 g/hl | 37,51 |
| 10239 | Fermaid AT | Nährstoff aus DAP und inaktivierte Hefe mit dem Zusatz von Thiamin | 1 kg | 30 g/hl | 32,04 |

| | | | | | |
|------|---------------------------|-----------------------------------|------|---------|--------------|
| 7255 | KELLER Gärsalz DAP | | 1 kg | 30 g/hl | 8,50 |
| 3164 | KELLER Gärsalz DAP | reines Diammoniumhydrogenphosphat | 5 kg | 30 g/hl | 42,00 |

| Artikel Nr | TANNINE | | Pkg | Dosage | Preis |
|------------|------------------------|---|------|------------|--------------|
| 9439 | Tannin VR SUPRA | Unser Tipp: Zugabe beim Einmaischen, nach 3 Tagen Zugabe von VR Color | 1 kg | 15-50 g/hl | 31,32 |
| 7153 | Tannin VR COLOR | Speziell zur Stabilisierung der Farbe - Zugabe beim ersten Drittel der Gärung | 1 kg | 15-80 g/hl | 65,40 |

| | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|--------|------------|--------------|
| 10480 | Tannin MULTI Erbslöh | Tannin zur Farbstabilisierung | 0,5 kg | 15-20 g/hl | 27,48 |
| 6125 | Tannivin SR | Zugegeben zum Most begrenzt Tanivin Structure die Oxidation der freien Anthocyane | 1 kg | 2-30 g/hl | 35,76 |



Ab 10 Packungen 10% Rabatt auch bei gemischter Abnahme

GO-FERM™
STEROL FLASH™



| Artikel Nr | Gerbstoffkorrektur bei Flotation und Sedimentation | | Pkg | Dosage | Preis |
|------------|--|---|-------|--------------|---------------|
| 13168 | OENOFINE NATURE | Behandlung von Bittertönen / Verfeinerung (Inaktivierten Hefen, Patatin & Erbsen + Bentonit) | 1 kg | 15-50 g/hl | 44,76 |
| 13189 | OENOFINE PINK | Farbstabilisierung bei Rosé PVPP-FREI (inaktive Hefen, Patatin, Kohle + Bentonit) | 1 kg | 15-50 g/hl | 44,40 |
| 13526 | Litto Fresh Bright | Prävention von Oxidationsnoten und Bitterkeit (Pflanzenprotein, Hefeproteinextrakt, Silikate) | 1 kg | 20 - 80 g/hl | 33,36 |
| 7557 | Litto Fresh Origin | natürliche Pflanzenproteine, Flotation und Harmonisierung | 1 kg | 5-20 g/hl | 25,68 |
| 11962 | Laffort VEGEFINE | Beseitigung oxidiertes und oxidierbarer Phenolverbindungen, gute Sedimentation | 1 kg | 15-30 g/hl | 60,60 |
| 11964 | Laffort VEGEFLOT | Flotationsmittel mit pflanzlichem Eiweiß (Patatin und Erbse) | 1 kg | 5-10 g / hl | 37,92 |
| 10855 | Laffort POLYMUST Rosé | Präparat aus Patatin und PVPP zur Farbstabilisierung von Roséweinen . | 1 kg | 30-80 g/hl | 43,20 |
| 6586 | Erbslöh Mostgelatine CF | Kombinationsprodukt aus Gelatine, Hausenblase und PVPP, Kaseinfrei | 10 kg | 30-100 ml/hl | 74,91 |
| 12048 | Erbslöh Mostgelatine CF | Kombinationsprodukt aus Gelatine, Hausenblase und PVPP, Kaseinfrei | 20 kg | 30-100 ml/hl | 132,66 |
| 6537 | Oenopur 5 | zur vorbeugenden Mostbehandlung, mit PVPP, Kaseinfrei | 5 kg | 30-100 g/hl | 154,56 |
| 6538 | Oenopur 10 | zur vorbeugenden Mostbehandlung, mit PVPP, Kaseinfrei | 10 kg | 30-100 g/hl | 293,52 |
| 6678 | SIHA GESIL | Silikaten, PVPP und Gelatine; Mostbehandlung, Kaseinfrei | 1 kg | 30-100 g/hl | 35,28 |
| 6643 | IOC MOST PURILAT | Gelatine, PVPP und Silikat - Kaseinfrei | 1 kg | 20-50 h/hl | 35,88 |
| 6283 | IOC MOST KASILAT SPEZIAL | Mostgelatine auf Basis Gelatine, Kasein, PVPP und Silikat | 1 kg | 30-100 g/hl | 35,52 |
| 11558 | IOC MOST KASILAT | Mostgelatine auf Basis von Gelatine, Kasein und Silikat | 1 kg | 20-50 g/hl | 34,20 |

| Artikel Nr | AROMASCHUTZ | | Pkg | Dosage | Preis |
|------------|---------------------------------|---|------|------------|--------------|
| 8316 | Laffort Fresharom | Hefeprodukt mit hoher Schutzfunktion, zum Schutz des Aromas | 1 kg | 20 g/hl | 47,52 |
| 10915 | Laffort Nutristart Arome | für die Aromakomplexität von Weinen | 1 kg | 20-60 g/hl | 40,92 |
| 4090 | Lallemand Opti White | Die aromatische Frische der Weißweine wird besser erhalten | 1 kg | 30 g/hl | 40,92 |
| 8736 | Opti Mum White | Saccharomyces cerevisiae Hefederivate | 1 kg | 20-40 g/hl | 47,63 |
| 10631 | Optimum Red | Hefeautolysat - am Beginn der alkoholischen Gärung | 1 kg | 20-40 g/hl | 43,67 |
| 10902 | Vita Drive ProArome | Biologischer Nährstoff zum Schutz der Hefe und des Weinaromas | 1 kg | 20-30 g/hl | 45,98 |

| | | | | | |
|-------|----------------------------|--|-------|----------------|--------------|
| 7306 | VinProtect | Spezialprodukt aus KPS (50 %), Vitamin C (L(+)-Ascorbinsäure) und einem Tannin | 1 kg | 10 g/hl | 34,20 |
| 12052 | Solution Sulfit P15 | Flüssige Lösung aus Kaliumbisulfit zur Schwefelung von Most und Wein | 10 kg | je nach Bedarf | 34,80 |



| | | | | | |
|-------|---------------------------|--|------|---------|--------------|
| 10990 | Stimula Sauvignon | Stimuliert damit die Freisetzung von 4MMP-, 3-MH / Einsatz zu Beginn der Gärung | 1 kg | 40 g/hl | 42,46 |
| 10943 | Stimula Chardonnay | Verstärkt damit die Bildung von Fruchtestern 7 Einsatz im 1. Drittel der Gärung | 1 kg | 40 g/hl | 42,46 |

NOBILE® SWEET VANILLA



Süffige Frucht, natürliche Vanille Die **NOBILE® SWEET VANILLA GRANULIERT** werden ausschließlich aus einer Auswahl französischer Eichenhölzer hergestellt und gehen auf ein höchst präzises Toastingverfahren zurück.

Dank seiner originellen Zusammensetzung fördert NOBILE® SWEET VANILLA den Eindruck von Süße und Frische im Wein. NOBILE® SWEET VANILLA trägt zur Entfaltung intensiver Noten nach **TahitiVanille** und **Marshmallow** bei, zugleich werden Fruchtnoten berücksichtigt.



BEREITS IN DER MAISCHE ZUSETZEN

DOSAGE:

0,5 bis 3 kg / 1000 kg Maische

EICHENHOLZ-PRODUKTE



NOBILE®

Einsatz in der MAISCHE - Granulat

| | LAFFORT | | EH | Dosage | Preis |
|-------|-----------------------------|--|-------|-------------|---------------|
| 8284 | FRESH24 Thermo | Französische Eiche: Frische, Frucht und Struktur | 15 kg | 50-300 g/hl | 149,27 |
| 9542 | NOBILE AMERICAN | Amerikanische Eiche: Karamell und geräuchert | 15 kg | 50-300 g/hl | 198,54 |
| 8428 | NOBILE SWEET | Französische Eiche: Vanille und Röstnoten | 15 kg | 50-300 g/hl | 176,51 |
| 12022 | NOBILE SWEET VANILLA | Französische Eiche: Vanille und Marschmallow | 15 kg | 50-300 g/hl | 202,95 |

| | BEST OAK | | EH | Dosage | Preis |
|------|--------------|---|-------|-------------|---------------|
| 7832 | 2 NTF | ungetoastet - Tannin und Farbstabilität | 15 kg | 50-300 g/hl | 139,10 |

Einsatz im WEIN - Chips



| | LAFFORT | | EH | Dosage | Preis |
|-------|-----------------------------|--|--------|-------------|---------------|
| 8382 | NOBILE FRESH | unterstützt die Weinstruktur und fördert den Weincharakter | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 94,13 |
| 8383 | NOBILE INTENSE | fördert die Komplexheit des Aromas und die eine süße Präsentation des Weines | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 99,21 |
| 8384 | NOBILE SPICE | fördert die Struktur und rundet die Gerbstoffe ab | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 98,42 |
| 8385 | NOBILE SWEET | stärkere Empfindung der Süsse, rauchiger Geschmack und Komplexibilität | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 94,13 |
| 12179 | NOBILE CHERRY SPICE | Französische Eiche: Schwarze Früchte & Würze | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 100,12 |
| 12603 | NOBILE DARK ALMAND | Dezente Noten dunkler Schokolade, gerösteter Kaffee & Mandeln | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 98,42 |
| 13205 | NOBILE SWEET VANILLA | Französische Eiche: Vanille und Marschmallow | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 99,21 |
| 8386 | NOBILE AMERICAN | Amerikanische Eiche: Karamell und geräuchert | 7,5 kg | 50-300 g/hl | 94,13 |

NEU

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU

| | LALLEMAND | Anwendungsbereich | Beimpfung | pH Wert | Liter | Preis |
|------|------------------|--|-----------|---------|-------|--------|
| 9889 | ML Prime Plant | Bei der simultanen Beimpfung die Starterkultur 24 Stunden nach der Hefe zugeben! | direkt | ab 3,4 | 2500 | 130,80 |
| | Christian Hansen | | | | | |
| 2833 | Viniflora Oenos | Rotweibereich, bis 13,5 vol.-% | direkt | ≥3,2 | 250 | 16,20 |
| 2834 | | | | | 2500 | 95,76 |
| 3177 | | | | | 25000 | 770,88 |
| 5235 | Viniflora CH 16 | für alkoholreiche Rotweine bis zu 16 vol.-% | direkt | ≥3,5 | 250 | 20,04 |
| 3531 | | | | | 2500 | 119,64 |

| | Erbslöh | | | | | |
|------|-----------------------|------------------------------------|----------|------|------|--------|
| 7920 | BiStart Vitale SK11/1 | für Weiß- und Rotweine | ansetzen | >3,0 | 1000 | 47,88 |
| 6746 | BiStart Vitale SK11/5 | elegante Abrundung, bis 15,5 Vol.% | ansetzen | >3,0 | 5000 | 194,09 |

| Bentonit | | | | ab 1 Sack | ab 10 Sack | ab 20 |
|----------|---------------------------------|--|-------|-----------|------------|-------|
| 12921 | CANAPUR Bentonit | hochwertiges Most- Weinbentonit, EXTREM Eisenarm | 20 kg | 43,20 | 40,32 | 35,52 |
| 2540 | NACALIT Pore-Tec | Spitzen-Na/Ca-Bentonit, granuliert | 20 kg | 50,04 | 44,76 | 39,60 |
| 2226 | Seporit Erbslöh Pore-Tec | Mostbentonit | 20 kg | 51,24 | 46,32 | 43,44 |
| 8241 | Fermobent Pore-Tec | Mostbentonit, besonders zum Mitvergären geeignet | 20 kg | 61,08 | 54,72 | 51,24 |

Besuchen Sie auch unseren

ONLINESHOP

www.sengl-pridt.at

| REINIGUNGSMITTEL | | | | | |
|------------------|--------------------------------|--|----------|--------------|--------------|
| | ASIRAL | Anwendungsbereich | Pkg | Aufwandmenge | Preis |
| 3415 | TANKREINIGER | chlorfreier Reiniger mit hoher Wirkung gegen Weinstein - Hochkonzentriert | 6 kg | 3 - 5%ig | 27,60 |
| 3416 | CHLORFREI | | 28 kg | 3 - 5%ig | 96,60 |
| 3413 | Pressenreiniger | kräftige Reinigungswirkung; rasche Abtötung von Bakterien | 6 kg | 5 - 10%ig | 21,12 |
| 5336 | CHLORHALTIG | | 25 kg | 5- 10%ig | 78,24 |
| 6654 | BODENREINIGER | rasche und sichere Abtötung von Bakterien, Schimmel und Hefen | 12 kg | 5% | 82,44 |
| | CHLORFREI | | | | |
| 4372 | Filtertuchreiniger | geeignet für die Filtertücher bei Hefetrubfilter - Lagerpressen | 13,3 kg | 2-5%ig | 80,16 |
| | CHLORFREI | | | | |
| 6958 | WEINBAUREINIGER CF | geeignet für die Reinigung von Leitungen und Schläuchen | 6 kg | 2-5%ig | 34,92 |
| 13201 | OPTIFOAM A CF | Hochalkalisches, desinfizierendes Schaumreinigungsprodukt geeignet für Leseboxen - Rebler - Pressen- Tanks | 10 Liter | 2-5%ig | 40,80 |
| | NEU | | | | |
| 3425 | Edelstahlreiniger SR-AX | Aussenreiniger für Nirostbehälter - Schaumreiniger bei Kalkablagerungen | 12 kg | 3-5 %ig | 56,64 |

EDELSTAHL DRUCKSCHAUMGERÄT

- * Behältergröße 24 Liter Fassungsvermögen
- * Komfortables Befüllen durch Kunststoffeinfülltrichter
- * Chemiebeständiger Schlauch 5, 10 oder 20 Meter
- * 60 cm Sprühlanze mit 3 verschiedene Düsen
- * max. 8 bar mit voreingestelltem Sicherheitsventil
- * Kombi-Dosiereinheit für optimales Luft-/ Schaummittelgemisch



AKTION

€ 585,00

Öffnungszeiten ab September

Montag – Freitag: 7:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Samstag: 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr

24 Stunden / 7 Tage die Woche mit unserem **Webshop**



HOCHWERTIGE TERRAKOTTA AMPHOREN

Als Generalvertretung für Österreich und Deutschland dürfen wir Ihnen unsere neuen **TERRAKOTTA AMPHOREN** vorstellen:

Die Porosität unserer Standardtonzusammensetzung beträgt ca. 2,5% und die Porengröße $<0,4$ Mikron. Diese Porosität sorgt für ein moderates Maß an Mikrooxidation.

Wir messen die Porosität jeder Amphore während der Produktion, um sicherzustellen, dass sie konsistent und richtig ist.

Die Feinheit der Poren in unseren Amphoren begrenzt die Entwicklung von Mikroorganismen im Material und erleichtert die Reinigung. Selbst Rotwein färbt das Innere der Terrakotta-Produkte nicht wirklich, so dass sie abwechselnd zur Herstellung von Rot- und Weißwein verwendet werden können.

Berücksichtigen Sie, dass die innere Oberfläche der Amphore ziemlich rau ist und dies auch eine Rolle bei der Entwicklung des Weins spielt.

Die fertigen Gefäße werden mit einer Lösung aus Wasser und Weinsäure gefüllt, um ihre Unversehrtheit zu überprüfen.



Cocciopesto & Beton

WEINAMPHOREN

Für eine Fruchtbetonte und natürliche Reifung Ihrer Weine

Traditionell oder Modern, die Vinifizierung in Amphoren eröffnet neue Möglichkeiten im Ausbau Ihrer Weine.
Im Laufe der Produktion von besten handwerklichen Weinen wird auf jedes Detail geachtet.

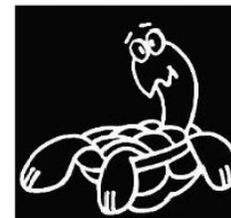
Qualität ist die oberste Priorität!

AMPHOREN ERMÖGLICHEN DEN NATÜRLICHSTEN
AUSDRUCK VON TRAUBEN UND TERROIR "

MEHR INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE

www.AMPHORE.at

Made by



**DRUNK
TURTLE**

