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 2026

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 Sauvy

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

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

Gärbedingungen:

- Mostvorklärung durch Flotation oder Sedimentation
- Ausreichender N-Gehalt im Most führt zu einer besseren Thiolfreisetzung (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

NEU

15% RABATT

	LAFFORT			ab 1 Pkg	ab 10 Pkg
13856	**CGN24** NEU	Aromen nach grünem Apfel und frischer Birne	Frizzanteerzeugung, WR	33,22	28,24
13257	**XarOm**	Intensive Bildung von Gäraromen (Erdbeere, Ananas, englische Bonbon)	Aromatische Sorten	33,22	28,24
9528	**CX9**	Für komplexe und geschmeidige Spitzen-Chardonnays empfohlen	CH	33,22	28,24
8260	**X5 THIOLE**	Exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit) THIOLE 4MMP	SB, RR	33,22	28,24
8261	**X16**	Exotische Aromen (Ananas, Banane)	CH, WB, NB	33,22	28,24
8257	**VL1**	Hohe ß-Glucose-Aktivität, fördert die Entfaltung blumiger Terpene	CH, RR, MT, TR, MU, GV	33,22	28,24
8258	**VL2**	Vergärung im Holzfass, rundes Mundgefühl	CH, WB, GR, NB	33,22	28,24
8259	**VL3**	Finesse, Eleganz, mit einem sortentypischen Aromaprofil	WR, SB, RR	33,22	28,24
9846	**Delta**	Komplexe, elegante Weine- Zitrusbetont	ALLE	37,95	32,26
10196	**ST**	empfindlich gegen SO2, gut für hohe Zuckerkonzentrationen	SÜSSWEIN	33,22	28,24

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

Eine Packung Hefe zu 500 g

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

WEISSWEIN

15% RABATT

	LALLEMAND			ab 1 Pkg	ab 10 Pkg
10370	**EC 1118**	Citrusaromen und feine Fruchtester bei der Kaltvergärung	WR, GV	35,53	30,20
1655	**R 2**	würzige Fruchtester bei Kaltgärung / Aromaausbeute	RR	34,65	29,45
2361	**CY 3079**	Burgunderaromen, Stachelbeere, Melone	CH, WB, NB	37,95	32,26
11497	**MSB Sauvignon Blanc**	Sortentypische Sauvignon Blanc - ausgeprägte Frucht und Harmonie	SB	37,40	31,79
4310	**Simi White**	eine unglaubliche Vielzahl von Gäraromen	WR, GV	34,65	29,45
10991	**Affinity ECA5 Kit**	Kombination Hefe + Stimulator stilvolle moderne Weissweine	für moderne Weißweine	60,50	51,43
11978	**Sauvy**	die ideale Hefe für thiolische Sorten	SB, GT, SÄ 88	36,85	31,32

	uvaferm			ab 1 Pkg	ab 10 Pkg
3074	**CS 2**	spritzige und lebhaftige Weine	SB, WR	35,20	29,92
10082	**U 43 Restart**	Starterhefe; für steckengebliebene Weine	Starterhefe	42,79	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

LALLEMAND

LALLEMAND HEALTH SOLUTIONS

ROTWEIN

15% RABATT

	LAFFORT			ab 1 Pkg	ab 10 Pkg
10170	**Xpure**	Ausdruck schwarzer Fruchtnoten, aromatische Frische	ALLE	33,22	28,24
8264	**FX10**	Starke Alkoholtoleranz und guter Fruktoseabbau	CS, ME, SH, ZW, BF	33,22	28,24
8262	**RB2**	fruchtige und elegante Rotweine	PN, ME, SL, BB	33,22	28,24
8370	**F15**	Ausdrucksstarke und runde Rotweine	CS, CF, ME	33,22	28,24
8263	**RX60**	Moderne fruchtige und würzige Weine	BF, ZW, RL	33,22	28,24

	Erbslöh Oenoferm			ab 1 Pkg	ab 10 Pkg
7733	**PINOTYPE F3**	Burgunderhefe für moderne Burgunderprofile	BB, PN	31,57	26,83
7736	**ROUGE F3**	Rotweinhefe, hochkarätig	ZW, BF	31,57	26,83
7737	**STRUCTURE F3**	dichte, farbintensive Rotweine	ZW, BF	30,80	26,18
7835	**ZWEIGELT F3**	charakteristisches Weichsel-Kirsch Aroma, die Zweigelt Hefe	ZW	31,13	26,46
6641	**CABERNET**	Hervorhebung des Rebsortencharakters von Cabernet	CS, CF	30,25	25,71

	LALVIN			ab 1 Pkg	ab 10 Pkg
2213	**L 2056**	betonte Tanninstruktur, Tiefgründige Weine	BF, ZW	35,75	30,39
2602	**RC 212**	verstärkt Sortentyp	BB; PN	36,30	30,86
2956	**L 2323**	vollreifes Lesegut, kräftig und vollaromatisch	BF, ZW	47,96	40,77
4377	**BM 4x4**	gehaltvolle Rotweine	ME, BF, ZW	36,52	31,04

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

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

WIR L(I)EBEN ROSÉ

FARBSTABILISIERUNG IM MOST: **OENOFINE PINK**

FRÜHE BEEINFLUSSUNG DER FARBEXTRAKTION/ENZYMIERUNG: **TRENOLIN ROSÉ**

HEFEN

LAFFORT ZYMAFLORE DELTA

Aromatik mit Noten von Grapefruit, Passionsfrucht, Mango und Litschi

LAFFORT ACTIFLORE ROSÉ

fruchtbetonte Rosés, insbesondere bei Rebsorten mit geringem Aromapotential

LALLEMAND SUN ROSÉ

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

IOC FRESH ROSÉ

Intensiven Verstärkung der Aromanoten: Blumen & Zitrusfrüchte

ROSÉ

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

	LALVIN				
12539	**SUN ROSÉ**	zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, Himbeeren, Ribiseln) und Frische bei Roséweinen, fördet ausgewogene und harmonische Weine	harmonische Rosé	36,25	30,81
11978	**LALVIN SAUVY**	speziell für Roseweine aus Blaufränkisch, Cabernet und Merlot Fördert die Ausbrägung von Stachelbeer- und Johannisbeeraromen	fruchtige Rosé	36,85	31,32
12540	**IOC FRESH ROSÉ**	Intesive Florale Aromatik	auch für neutrale Sorten	35,20	29,92

	Erbslöh				
8240	**PINK**	für fruchtige Roséweine, hohe Gäraromatik	fruchtige Rosé	29,26	24,87

Artikel Nr.	ENZYME					
	LAFFORT	**Hochkonzentrierte, granulierte 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** NEU	**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 Sedimitation von Weißweinmosten	100 g	1-3 g/hl	**26,18**	
8252	**Lafazym CL**	für die Flotation und Sedimitation von Weißweinmosten	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	~~**109,68**~~	**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	~~**55,32**~~	**49,79**
10141	**Trenolin Xtract**	für kräftige und farbintensive Premiumweine	1 kg	3-10 ml/hl	~~**141,48**~~	**127,33**
2606	**Trenolin Rouge DF**	Enzym für gehaltvolle Rotweine	1 kg	3-10 ml/hl	~~**108,00**~~	**97,20**
10144	**Trenolin Bouquet PLUS**	Spezialenzym mit aromafreisetzender Wirkung	100 g	3-10ml/hl	~~**17,88**~~	**16,09**
10143	**Trenolin Bouquet PLUS**	Spezialenzym mit aromafreisetzender Wirkung	1 kg	3-10 ml/hl	~~**141,00**~~	**126,90**
11513	**Trenolin Rosé**	Spezialenzym für die Roséweinherstellung	100 g	2-3 ml/hl	~~**14,28**~~	**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	**Granulierte Enzyme**				
3045	**Novoclair Speed**	zur schnellen Klärung / Entschleimung	100 g	2-3 g/hl	**37,95**	
3043	**Vinozym FCE G**	steigert die Saftausbeute und bringt eine schnellere Aromafreisetzung	100 g	2-3 g/hl	**30,25**	
3168	**Vinozym FCE G**	steigert die Saftausbeute und bringt eine schnellere Aromafreisetzung	250 g	2-3 g/hl	**70,40**	
3502	**Vinozym Vintage**	intensivere Farbe und Aromen bei Premium-Rotweinen - Farbstabilität	100 g	3-5 g/hl	**31,90**	
2827	**Vinozym Vintage**	intensivere Farbe und Aromen bei Premium-Rotweinen - Farbstabilität	250 g	3-5 g/hl	**66,99**	

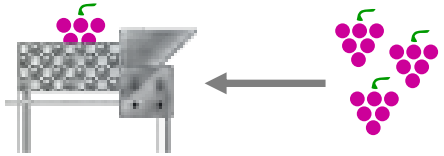
Raidase Expression Optimierung der Extraktion der THIOLE

	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	**27,72**

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Blanc de Noir aus sehr dunklen Trauben

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®



Reife:
Niedrig-Mittel
Intaktes Traubenmaterial

Trenolin® Rosé
3 ml/100kg

< 3 h

Direktes Pressen
Ablaufsaft und max. P1 verwenden

Granucol® FA
100 g/hl

Trenolin® Rosé
1 ml/hl

Vorklärung
Flotation/Sedimentation
50 - 200 NTU

Trübung nach gewünschtem Profil

LittoFresh® Bright
50-80 g/hl

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

VitaFerm® O
30 gl/hl

Vitamon® Combi
20-50 g/hl

1/3 AF — Mitte AF — 2/3AF

Temperatur nach gewünschtem Profil

SweetGum®
100-200 ml/hl

Filtration

Stabilisierung
SO_2
Weinstein Stabilisierung

KELLEREITECHNIK
sengl-pridt
GOLS

TANIN VR SUPRA®
TANIN VR COLOR®

TANIN VR SUPRA 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® 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® und TANIN VR COLOR® vollkommen.

TANIN VR SUPRA® 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 reintönige 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**
14159	**Laffort Nutristart THIOLS**	hilft die im Verlauf der alkoholischen Gärung entstandenen **Thiole** zu bewahren NEU	1 kg	20-60 g/hl	**47,40**
7851	**Erbslöh Vitamon CE**	Nährstoffausgleich für stark vorgeklärte Moste - mit Celluloseanteil	1 kg	30 g/hl	**14,04**
2972	**Erbslöh Vitamon Combi**	Nährstoffkombination aus Viatamon A und Vitamon B	1 kg	50-60 g/hl	**14,64**
10154	**Erbslöh Vitamon Liquid**	reines Diammoniumhydrogenphosphat, Flüssig	10 kg	200 ml/hl	**60,00**
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	**32,45**
10902	**VitaDrive ProArom**	Inaktive Hefe, Hefezellwände, Diammoniumhydrogenphosphat , Thiaminhydrochlorid	1 kg	20-30 g/hl	**45,98**
14171	**Erbslöh Vita Drive Boost**	Sterolreicher Booster für einfache Rehydrierung oder direkte Beimpfung NEU	1 kg	30 g/hl	**51,60**
13196	**GO-FERM STEROL FLASH**	Rehydrierung bei Temperaturen von > 15 °C	1 kg	25 g/hl	**41,25**
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**	reines Diammoniumhydrogenphosphat	1 kg	30 g/hl	**9,60**
3164	**SIHA Gärsalz DAP**	reines Diammoniumhydrogenphosphat	5 kg	30 g/hl	**42,84**

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**
13514	**Tannin MULTI Erbslöh**	Tannin zur Farbstabilisierung	1 kg	15-20 g/hl	**51,72**
6125	**Tannivin SR**	Zugegeben zum Most begrenzt Tanivin Structure die Oxidation der freien Anthocyane	1 kg	2-30 g/hl	**36,12**

Ab 10 Packungen 10% Rabatt auch bei gemischter Abnahme

Alle Preise in Euro **inkl. Mehrwertsteuer -** Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten

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 NEU	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 oxidierter 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**

6643	**IOC MOST PURILAT**	Gelatine, PVPP und Silikat - **Kaseinfrei**	1 kg	20-50 h/hl	**36,24**
6283	**IOC MOST KASILAT SPEZIAL**	Mostgelatine auf Basis Gelatine, Kasein, **PVPP** und Silikat	1 kg	30-100 g/hl	**36,24**
11558	**IOC MOST KASILAT**	Mostgelatine auf Basis von Gelatine, Kasein und Silikat	1 kg	20-50 g/hl	**35,16**

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	**48,18**

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	**36,60**

10990	**Stimula Sauvignon**	Stimuliert damit die Freisetzung von 4MMP-, 3-MH / Einsatz zu Beginn der Gärung	1 kg	40 g/hl	**42,79**
10943	**Stimula Chardonnay**	Verstärkt damit die Bildung von Fruchtestern 7 Einsatz im 1. Drittel der Gärung	1 kg	40 g/hl	**42,79**

Alle Preise in Euro **inkl. Mehrwertsteuer -** Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten

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
8385	**NOBILE SWEET**	stärkere Empfindung der Süsse, rauchiger Geschmack und Komplexibilität	7,5 kg	50-300 g/hl	**94,13**
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**

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

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	**134,40**
	Christian Hansen					
2833	VinifloraOenos	Rotweinbereich, bis 13,5 vol.- %	direkt	≥3,2	250	**17,04**
2834					2500	**100,56**
3177					25000	**809,28**
5235	Viniflora CH 16	für alkoholreiche Rotweine bis zu 16 vol.-%	direkt	≥3,5	250	**21,00**
3531					2500	**125,64**

	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	**194,04**

Bentonit				ab 1 Sack	ab 10 Sack	ab 20
12921	**CANAPUR Bentonit**	hochwertiges Most- Weinbentonit, EXTREM Eisenarm	20 kg	**44,40**	**41,40**	**36,60**
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	**53,40**	**47,76**	**44,88**
8241	**Fermobent Pore-Tec**	Mostbentonit, besonders zum Mitvergären geeignet	20 kg	**61,80**	**55,32**	**51,84**

Besuchen Sie auch unseren
ONLINESHOP
www.sengl-pridt.at

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

REINIGUNGSMITTEL					
	ASIRAL	Anwendungsbereich	*Pkg*	*Aufwandmenge*	*Preis*
3415	**TANKREINIGER**	chlorfreier Reiniger mit hoher Wirkung gegen Weinstein - Hochkonzentriert	6,7 kg	3 - 5%ig	**27,00**
3416	**CHLORFREI**		28 kg	3 - 5%ig	**101,52**
3413	**Pressenreiniger**	kräftige Reinigungswirkung; rasche Abtötung von Bakterien	6 kg	5 -10%ig	**22,68**
5336	**CHLORHALTIG**		25 kg	5- 10%ig	**84,72**
6654	**BODENREINIGER CHLORFREI**	rasche und sichere Abtötung von Bakterien, Schimmel und Hefen	13,9 kg	5%	**84,84**
4372	**Filtertuchreiniger CHLORFREI**	**geeignet für die Filtertücher bei Hefetrubfilter - Lagerpressen**	13,3 kg	2-5%ig	**70,44**
6958	**WEINBAUREINIGER CF**	geeignet für die Reinigung von Leitungen und Schläuchen	6,7 kg	2-5%ig	**25,56**
13201	**OPTIFOAM A CF** NEU	**Hochalkalisches, desinfizierendes Schaumreinigungsprodukt geeignet für Leseboxen - Rebler - Pressen- Tanks**	10,9 kg	2-5%ig	**44,52**
3425	**Edelstahlreiniger SR-AX**	Aussenreiniger für Nirostabehälter - Schaumreiniger bei Kalkablagerungen	10,7 kg	3-5 %ig	**43,68**

EDELSTAHL DRUCKSCHAUMGERÄT

* Behältergröße 24 Liter Fassungsvolumen
* 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

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

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

www.sengl-pridt.at

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