



BRENNEREI

TOP-PRODUKTE FÜR EDELBRÄNDE

Beste Qualität durch

- Innovation
- Kompetenz
- Erfahrung

Lallemand GmbH

A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89

Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a

Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71, www.weintechnologie.at

Einmaischen



* Die hier angeführten Produkte sind für die BIO-Verarbeitung laut VO (EG) 889/2008 zu (EG) Nr. 834/2007 zugelassen. Der Einsatz ist aber UNBEDINGT mit Ihrem zuständigen Kontrollverband abzuklären!

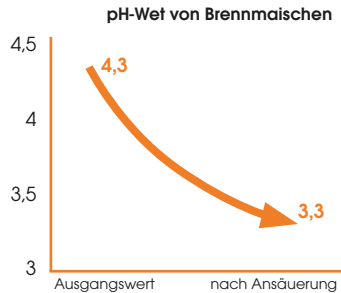
EINMAISCHEN

Produkt	Verwendung	Dosierung	Obst- maische	Getreide	BIO*
Filtrazym Spiri W	Maischeenzym für weichfleischige Früchte, Einsatz während der Gärung	10 ml/hl ab 15°C 20 ml/hl ab 10°C			
Flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzym zur besseren Mazeration von weichfleischigen Früchten wie Äpfeln, Birnen, Zwetschken, Marillen oder Pfirsichen. Wird direkt beim Mahl- oder Quetschvorgang zudosiert.					
Filtrazym Spiri H	Maischeenzym für hartfleischige Früchte, Einsatz während der Gärung	15-30 ml/hl je nach Obstart			
Flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzym zur besseren Mazeration von hartfleischigen Früchten wie Vogelbeeren, Quitten, Mostbirnen, Knollen und Wurzeln. Wird direkt beim Mahl- oder Quetschvorgang zudosiert.					
Filtrazym Spiri G1	Maischeenzym für den Stärkeabbau, Abbautemperatur bis 80°C	20-40 ml/hl bei Getreidemaische 40-60 ml/hl bei Kartoffelmaische			
Flüssiges, konzentriertes Alpha-Amylaseenzym für den Stärkeabbau bei einem pH-Wert von 5,0 - 7,0 (ideal 5,2). Mit Stärketest messen bis Stärke abgebaut ist, erkenntlich durch braun-rötliche Färbung.					
Filtrazym Spiri G2	Maischeenzym für die Verzuckerung, Abbautemperatur bis 55°C	20-40 ml/hl			
Flüssiges, konzentriertes Gluco-Amylaseenzym zum Abbau von Dextrinen zur Verzuckerung bei einem pH-Wert von 4,3 - 5,8. Die Kontrolle der Verzuckerung kann mit einem Stärketest gemessen werden, bis Gelbfärbung					
Filtrazym Spiri G3	Enzym für den Abbau von Schleimstoffen und zur Verflüssigung	50-60 ml/hl bis max. 65°C			
Flüssiges, konzentriertes Glucanaseenzym zum Abbau von Schleimstoffen. Dadurch Verringerung der Viskosität was eine Schaum- und Deckenbildung bei der Maische verhindert.					

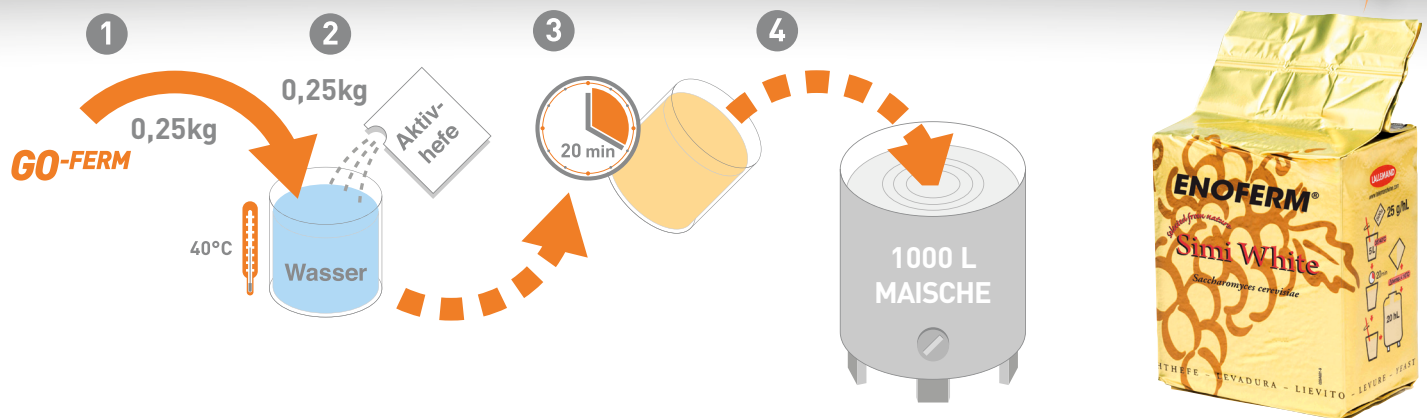
ANSÄUERN

Die Ansäuerung der Maische dient der Unterdrückung unerwünschter Bakterientätigkeit. Dadurch wird die Bildung unerwünschter Stoffe wie Essigsäure, Buttersäure und Acreolin verhindert, was wiederum die Freisetzung fruchteigener Aromen fördert. Der ideale pH-Bereich für die Gärung liegt zwischen 3,0 und 3,3.

Filtra Säureschutz	Säuremischung zum Ansäuern vor der Gärung	1,0 – 2,0 L/hl Maische, je nach pH-Wert des Obstes			
Filtra Mash Protect	Säureschutz geeignet für das Ansäuern von Bio-Brennmaischen.	0,5 – 1,0 L/hl			
Filtra Antischaum	Lebensmittelechter Entschäumer, geruchs- und geschmacksneutral zur Verhinderung des Überschaumens bei der Destillation.	5-10 ml/hl			



Vergärung und Hefeernährung



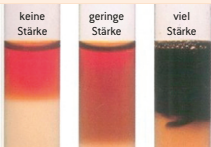
Hefestamm	Eignung	Gär- stärke	Nährstoff- bedarf	Obst- maische	Getreide	BIO*
Filtraferm Spiri Aroma	Brennereihefe für Kern- und Steinobst	● ●	● ●			
Für Obstmaisichen, setzt fruchtige Aromen bei der Vergärung frei. Ideale Gärtemperatur: 15-18°C						
Lalvin EC1118	Robuster universell einsetzbarer Hefestamm für Frucht und Getreidemaische	● ● ● ●	●			
Lalvin EC1118 Organic						
Ausgezeichnete Hefe für sortentypische Obstmaisichen, durch die starke β -Glucosidaseaktivität werden obsteigene Aromen verstärkt freigesetzt, besonders gut geeignet für Williamsmaisichen! Ideale Gärtemperatur: 13-25° Auch in der 0,125 kg Verpackung erhältlich.						
Simi White	zur Vergärung von Obstmaisichen mit starker Aromausbeute	● ●	● ● ● ●			
Forciert die Bildung von Fruchtaromen, sehr gut geeignet für die Vergärung von Marillenmaisichen. Ideale Gärtemperatur: 15-25°C						

HEFEN FÜR BRENNMAISCHEN

Produkt	Einsatzzeitpunkt	Dosage	Obst- maische	Getreide	BIO*
GoFerm	Rehydrieren der Hefe	20-30 g/hl	🍎	🌾	
Spezialprodukt aus inaktiven Hefen, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren. Die Verwendung beim Rehydrieren der Hefen bringt bessere Alkoholtoleranz und besseres Endgärverhalten, sowie geringere Pyruvat- und Acetaldehydbildung zum Gärende.					
IOC Hefenährsalz	bis Gärrmitte	10-100 g/hl	🍎	🌾	
Hefenährsalz zur Versorgung der Hefe mit Stickstoff und Vitamin B1. Je nach Dosagehöhe werden 1 bis 3 Teilgaben zu maximal 30 g/hl je Gabe empfohlen. Gut geeignet für Obstmaisichegärungen!					
Filtramon Super	Beginn bis 1. Gädr Drittel dosieren. Besonders für nährstoffarme Obstmaisichen.	20-40 g/hl	🍎	🌾	
Nährstoffkombination zur optimalen Versorgung der Hefe für Brennmaisichen, beugt Gärtstockungen vor. Je nach Dosagehöhe in 1 bis 3 Teilgaben bis zum Ende des 1. Gädr Drittels dosieren.					
Filtrazym A Aromafreisetzung	abklingende Gärung	3 – 5 g/hl	🍎		
Pulverförmiges Enzym zur Aromafreisetzung in der abklingenden Gärung oder 10 Tage vor dem Brennen bei Obstmaisichen einsetzen, Reaktionszeit 10-14 Tage bei 10°C					

HEFEERNÄHRUNG

Analyse und Reinigung

	Produkt	Bereich	Beschreibung	Verpackung
REINIGUNG	TM TARTAREX + TM BISTERIL Universalreinigung chlorfrei	Tank und Gerätereinigung	Zu 10 Liter Warmwasser (40-60°C) je 0,5- 1 Liter TM TARTAREX und TM BISTERIL zugeben (Konzentrate selbst NICHT mischen). Oberflächen mit Sprühgerät einsprühen, 10-20 Minuten wirken lassen, danach gründlich nachspülen.	TM TARTAREX: 1 kg Flasche, 6/25 kg Kanister TM BISTERIL: 5/20 kg Kanister
	TM Kupferreiniger	Brennanlagen-reinigung: Kupferkessel, Verstärker, Katalysatoren	Innenreinigung der Brennanlage: 5%ige Lösung mit TM Kupferreiniger zubereiten (= 0,5 Liter auf 10 Liter Wasser). Kessel und Kolonne einsprühen, oder mit Sprühsystem rundpumpen. Einwirkzeit: 30 Minuten, danach mit Frischwasser gründlich nachspülen. Außenreinigung der Brennanlage: TM Kupferreiniger 1:1 verdünnt auf die ausgekühlte (!) Metalloberfläche mit einem Schwamm auftragen und nach 5 Minuten mit Wasser abspülen.	Flasche: 1 kg Kanister 5 kg
	TM Sprühcontainer und TM Sprühanze	zum Aufbringen der Reinigungs-lösungen	Container immer zuerst mit 10 Liter Wasser befüllen, dann die Reinigungsmittel dazugeben. Den Containerdeckel verschließen und das Überdruckventil prüfen. Anschließend mit Druckluft auf 3-4 bar aufpumpen, die Reinigungs-lanze anschließen und die Lösung auf die gewünschten Flächen aufsprühen.	
	TM Schaumgeräte FI10 und FI25	zur Schaum-reinigung	Für Geräte, Tanks, Erntebehälter, Böden, Fahrzeuge... Im Schaumgerät Wasser vorlegen, dann die entsprechenden Reinigungsmittel dazugeben und anschließend mit dem Schäumen beginnen. Der Schaum sollte nicht sofort abrinnen, nach 10 Minuten mit Wasser abspülen.	
ANALYTIK	pH-Teststreifen	Schnelle und einfache Methode, mittels Teststreifen wird der pH-Wert gemessen. Verpackung: jeweils 100 Stück pH 0-14, pH 7-14, pH 2,5-4,5		
	pH-Meter	Der pH-Meter besticht durch seine einfache Handhabung und die wasserdichte Verarbeitung. Mittels Elektrode erfolgt die Messung des pH-Wertes der Maische zur Ansäuerung.		
	Biegeschwinger DMA35V4	Das DMA35 V4 ist ein tragbares Gerät zur Bestimmung der Dichte von Flüssigkeiten und zur exakten Alkoholbestimmung im Destillat. Die Dichte und der Alkoholwert können, inklusive Temperaturkompensation, sofort am Display abgelesen werden.		
	Restzuckertest	1 ml Maische in das Reagenzglas pipetieren, 1 Tablette zugeben, nach dem auflösen der Tablette vorsichtig schwenken und nach 20-30 Sekunden die resultierende Färbung mit der Farbskala vergleichen		
	Stärkenachweistest	10 ml der Analyseflüssigkeit werden mit 1 ml Stärkenachweis-Reagenz vermengt. Bei Anwesenheit von Stärke erfolgt eine Verfärbung.		

Weitere Informationen zu unseren Produkten, sowie Leitfäden für eine optimale Herstellung von Obstbränden und Destillaten aus stärkehaltigen Rohstoffen finden Sie auf unserer Homepage www.weintechnologie.at.

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen; die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten. 05-2020
Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf den Verordnungen (EG) 834/2007 und 889/2008.

Beratung/Kontakt:

Lallemand GmbH

A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89

Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a

Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71, www.weintechnologie.at

Peter Derkits
pderkits@lallemand.com
0664/125 11 34

Katharina Dimming
kdimming@lallemand.com
0676/314 35 02

Johann Glanner
jglanner@lallemand.com
0676/328 22 92

Johann Hammer
jhammer@lallemand.com
0664/815 69 82

Georg Leindl
gleindl@lallemand.com
0664/382 10 50