



IOC

Révérons votre différence



SAFT & FRUCHTWEIN

TOP-PRODUKTE FÜR DIE OBSTVERARBEITUNG

Das Beste aus Ihrem Obst 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

Enzyme



Einsatz von Enzymen zur Maximierung der Safftausbeute, Verbesserung der Pressbarkeit, rascheren Saffklärung und schnelleren Pektin- und Kolloidabbau



* 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!

MAISCHEENZYME

PRODUKT	VERWENDUNG	DOSIERUNG	BIO*
IOC Saff und Maischeenzym	Universalsenzym zur Saffklärung und Brennmaischeverflüssigung	6 - 10 ml/hl	👍
hochreines flüssiges Pektinaseenzym zur Saffklärung, für eine rasche Trubsedimentation oder Flotation, zur Maischeenzymierung für eine bessere Pressbarkeit, höhere Ausbeute und Maischeverflüssigung bei Obstmaischen			
Filtrazym AMS Maischeenzym Kernobst	flüssiges Maischeenzym für Stein- und Kernobstmaischen	10 ml/hl ab 15°C 20 ml/hl bei 10°C	👍
für die Maximierung der Ausbeute, Verbesserung der Pressbarkeit, verkürzte Presszeit und verringerter Feintrubanteil im Saff			
Filtrazym BMS Maischeenzym Beerenobst	flüssiges Maischeenzym für Stein- und Beerenobstsäfte	20 - 40 ml/hl Steinobst 30 - 70 ml/hl Beerenobst	👍
für eine problemlose Verarbeitung ohne Gelbildung durch Pektin, leichter Saftablauf und geringere Feintrubbildung			

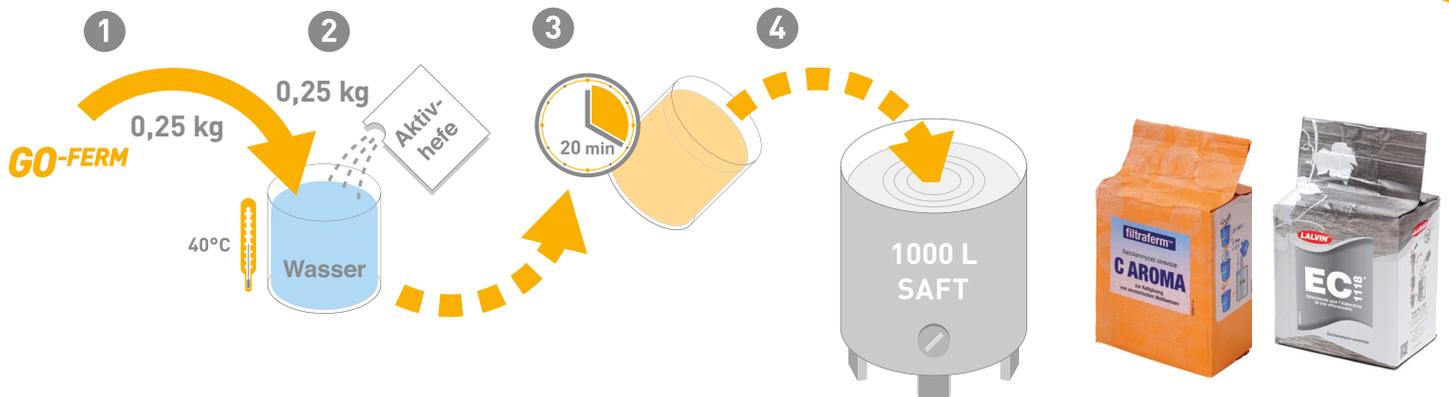
SAFTENZYME

IOC Saff und Maischeenzym	Universalsenzym zur Saffklärung und Brennmaischeverflüssigung	6 - 10 ml/hl	👍
hochreines flüssiges Pektinaseenzym zur Saffklärung, für eine rasche Trubsedimentation oder Flotation, zur Maischeenzymierung für eine bessere Pressbarkeit, höhere Ausbeute und Maischeverflüssigung bei Obstmaischen			
Filtrazym AS Saffenzym Kernobst	flüssiges Klärenzym für Kernobstsäfte auch für tiefe Safftemperaturen	10 ml/hl ab 15°C 20 ml/hl bei 10°C	👍
temperaturtolerantes, hochaktives Klärenzym, entfernt auch filtrationshemmende Stoffe, ideal für Flotation geeignet			
Filtrazym AS gran. Saffenzym Kernobst	granuliertes Klärenzym für Kernobstsäfte, speziell für Mostbirnen	2 g/hl ab 15°C 4 g/hl bei 10°C	👍
Klärenzym besonders für schwierige Saffklärungen bei Mostbirnensäften			
Filtrazym BS Saffenzym Beerenobst	flüssiges Klärenzym für Stein- und Beerenobstsäfte	20 ml/hl ab 15°C 40 ml/hl bei 10°C	👍
hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat für den vollständigen Pektin- und Kolloidabbau für Beeren und Steinobstsäfte			

SPEZIALENZYME

Filtrazym ST-EX Stärkeabbau Kernobst	flüssiges hochkonzentriertes Amylaseenzym für den Stärkeabbau in Kernobstsaff	5 - 8 ml/hl	
zur Verhinderung von Trübungen durch Stärke, bei der Kaltklärung von Kernobstsaff (z.B. Apfelsaft aus Frühsorten) Kontrolle mittels Stärketest			
Filtrazym A Aromafreisetzung	pulverförmiges Enzym zur Freisetzung gebundener Aromen	3 - 5 g/hl	
zur Aromafreisetzung in der abklingenden Gärung bei Obstwein oder Obstmaischen			
Filtrazym F Filtration	Filtrationsenzym und Feinhefelagerung	5 g/hl	
durch die Glucanaseaktivität werden für die Filtration störende Glucane abgebaut, beim Einsatz bei der Feinhefelagerung spaltet das Enzym die Mannoproteine von der Hefezellwand ab, das fördert den Körper und die Komplexität der Weine			

Hefen



HEFESTAMM	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFFBEDARF	GÄRTEMP.	BIO*
Lalvin EC 1118	■■■■■	■	13 - 18°C	
Lalvin EC 1118 Organic	■■■■■	■	13 - 18°C	👍
ausgezeichnete Hefe für sortentypische Obstweine sowie zur Versetzung, durch die starke β -Glucosidaseaktivität werden sortentypische Aromen freigesetzt				
Lalvin Affinity™	■■■■■	■■	16 - 24°C	👍
neues, innovatives Konzept einer perfekt aufeinander abgestimmten Kombination von Hefestamm und Spezialnährstoff, intensive Fruchtsterbildung auch bei höheren Temperaturen				
Enoferm Cross Evolution YSEO	■■■	■■■■■	14 - 18°C	👍
starke Esterbildung bei der Gärung, fördert exotische Fruchtaromatik, hoher Nährstoffbedarf				
IOC TWICE	■■■	■■■	19 - 23°C	👍
forcierte Bildung von exotischen Fruchtaromen, gute Aromadichte am Gaumen				
Filtraferm C	■■■	■	13 - 20°C	👍
robuste Gärhefe mit guten Kaltgäreigenschaften und sehr guter Aromastabilität bei Obstweinen				
Filtraferm C Aroma	■■■■■	■■	13 - 19°C	👍
für niedrige Gärtemperaturen bei stark vorgeklärten Säften, besonders geeignet für fruchtbetonte Apfelmoste				
Filtraferm Aroma	■■■■■	■■	15 - 18°C	👍
sehr stabile, langlebige Aromatik, für fruchtbetonte Obstweine gut geeignet				
Filtraferm C Fresh	■■	■■■	18 - 20°C	👍
erzeugt harmonische Obstweine mit prägnanter Fruchtaromatik und hebt den Sortentypus hervor, gute Eignung zur Feinhefelagerung				
Filtraferm Tropic	■■■	■■■■■	16 - 22°C	👍
forcierte Freisetzung von exotischen Fruchtaromen, gute Nährstoffversorgung erforderlich				

HEFEMPFEHLUNG FÜR DIE OBSTVERARBEITUNG

Weitere Hefen für die Fruchtweinerzeugung finden Sie auf unserer Homepage www.weintechnologie.at

Hefenährstoffe + Bakterien



Hefenährstoffe zur optimalen Heferversorgung durch perfekt abgestimmte Nährstoffe für eine bessere Gärsicherheit und eine gesteigerte Aromatik bei Obstweinen



HEFENÄHRSTOFFE

PRODUKT	VERWENDUNG	DOSAGE G/HL	EINSATZ-ZEITPUNKT	BIO
Lalvin GoFerm	Hefestarternährstoff	20 - 30	Rehydrieren der Hefe	👍
Spezialprodukt aus inaktivierten Hefen, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren, bessere Alkoholtoleranz und geringere Pyruvat- und Acetaldehydbildung zum Gären				
IOC Activit O	100% organischer Komplett Nährstoff	20 - 40	Beginn bis 1. Gärdrittel	👍
100% organischer Komplett Nährstoff mit Vitamin B1				
IOC Activit Eco	Komplett Nährstoff	30 - 100	bis Gärmitte	
Komplett Nährstoff für stark vorgeklärte Säfte (Flotation) und kühle Gärtemperaturen, enthält mikrofeine Zellulose, die als Trägerstoff für die Hefe dient				
Filtramon Super	Komplett Nährstoff	20 - 40	bis Gärmitte	👍
Komplett Nährstoff für eine effiziente und vollständige Vergärung von Mosten				
IOC Hefenährsalz	DAP + Vitamin B1	10 - 30	bis Gärmitte	👍
je nach Dosagehöhe in 1 bis 3 Teilgaben dosieren (max 30 g/hl je Gabe), geringere Produktion von SO ₂ -Bindungspartnern dadurch geringere Schwefelabbindung				
Filtramon DAP rf	reines Diammoniumphosphat	10 - 100	bis 2. Gärdrittel	👍
Dosagemenge je nach hefeverfügbarem Stickstoff wählen, bei hohen Dosagen sind Teilgaben vorteilhaft, bei Bocksehbildung im 2. Gärdrittel wird Filtramon DAP in kleinen Dosagen (10 g/hl) empfohlen				
Lalvin Optimum-White™	Aromaschutz bei Obstweinen	20 - 40	Saft vor Gärung	
Hefenährstoff mit starker reduktiver Kraft zum maximalen Oxidationsschutz von Aromen, der hohe Gehalt an Glutathion wirkt konservierend auf leicht oxidierbare Thiole und Ester				
Stimula Chardonnay™	bessere Bildung flüchtiger Ester	15 - 40	Nach 1/3 der Gärung	👍
Stimula CH™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat, das wertvolle Inhaltsstoffe wie Riboflavin, Biotin, Vitamin B6 und Magnesium enthält.				

BAKTERIEN

BAKTERIENSTAMM	EIGENSCHAFTEN	TEMP.	BIO
Uvaferm ALPHA™	Oenococcus Oeni zur Direktbeimpfung, auch für den Ausbau bei tiefen Temperaturen geeignet, für sortentypische Obstmoste	16 - 22°C	👍
ML Prime™ Lactobacillus Plantarum	zur Simultanbeimpfung bei Obstweinen, keine Gefahr der Bildung flüchtiger Säure, Beimpfung 12-24h nach der Hefezugabe, ML Prime kann kein Diacetyl (Joghurtnote) bilden	17 - 30°C	👍

Biologischer Säureabbau bei säurereichen Mosten zur natürlichen Reduzierung der fruchteigenen Apfelsäure für harmonische und vollmundige Obstmoste

Behandlungsmittel



Behandlungsmittel zur Saftklärung und Gerbstoffreduzierung für fruchtige, harmonische Obstweine

PRODUKT	ZIEL	ANWENDUNG	DOSIERUNG	BIO	VEGAN
IOC Flotationsgelatine	Pulverförmige Gelatine zur Flotation	Pulver in 5-facher Menge kaltem Wasser 20min. vorquellen, danach in Heißwasser lösen, Achtung: unter 35°C geliert die Lösung. Lösung täglich frisch bereiten	5 - 15 g/hl	👍	
Gelatine mit optimaler Bloomzahl für die Flotation, für ein kompaktes Flotationsdepot und starke Klärwirkung					
Filtragel 100	Pulverförmige Spezialgelatine zur Klärung von Fruchtsäften	Filtragel 100 im kalten Wasser (5-fache Menge) 20-30 min vorquellen, danach mit gleicher Menge Heißwasser (90°C) lösen und anschließend sofort verarbeiten	Solo: 5-20 g/hl bis zu 100 g/hl (z.B. Mostbirne) Klärerschönung: 50 ml Filtra Blank 1 und 10 g/hl Filtragel	👍	
zur Gerbstoff- und Polyphenolminderung speziell bei Birnen- sowie zur Klärerschönung von Kernobstsaften					
Bentomost spezial eisenarm	Saftbentonit zum Entschleimen	in 5-10-facher Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Saft einmischen	100-250 g/hl je nach Eiweißgehalt	👍	👍
Speziell aufbereitetes Ca-Na Bentonit mit hoher Klärwirkung und kompaktem Trubdepot, besonders wirksam auch bei hohen pH-Werten					
Filtra Blank 1	hochkonzentriertes Kieselöl, Es ist sowohl bei niedrigen Temperaturen als auch bei höheren pH-Werten wirksam	vorlösen in 10-facher Saftmenge	50-150 ml/hl in Kombination mit Filtra Blank 2 od. Filtragel 100	👍	👍
Kieselöl als Reaktionspartner mit Filtragel 100 oder Filtra Blank 2					
Filtra Mostgelatine*	Gerbstoffreduktion und Klärung im Saft enthält Kasein und Gelatine	Mostgelatine in Saft, nach der Enzymatisierung einrühren	50 - 200 ml/hl je nach Gerbstoffgehalt im Saft	👍	
flüssiges Gelatine-Kaseinat-Derivat zur Entfernung störender Gerbstoffe in Maische und Saft					
IOC Most-Kasilat*	Gerbstoffreduktion und Saftklärung mit Kasein, Silicat und Gelatine	Pulver direkt in den Saft, nach der Enzymatisierung einrühren	20 - 50 g/hl je nach Gerbstoffgehalt im Saft	👍	
kaseinhaltiges, pulverförmiges Saftbehandlungsmittel, zur Entfernung unerwünschter Gerb- und Bitterstoffe im Saft, bildet ein besonders kompaktes Trubdepot					
IOC Most-Kasilat Spezial*	Gerbstoffreduktion und Mostklärung speziell bei Fäulnis- und Trockenschäden	Pulver direkt in den Saft nach der Enzymierung einrühren	30 - 100 g/hl		
Gerbstoffbehandlung und Mostklärung mit starker Reduktion von Gerb- und Bitterstoffen, durch den Gehalt an PVPP werden die oxidierbaren Phenole reduziert um spätere Oxidationsprobleme zu vermeiden					
IOC Inofine V	Gerbstoffreduktion und Klärmittel auf Basis von Erbsenprotein	IOC Inofine V in 10-facher Wassermenge gründlich vorlösen und anschließend im Gesamtgebilde gut verteilen	Flotation: 20-40 g/hl Sedimentation: 10-30 g/hl	👍	👍
Inofine V ist ein Klärerschönungsmittel auf Basis von Erbsenprotein, somit frei von tierischen Proteinen und Allergenen. Sowohl zur Flotation als auch zur Sedimentation geeignet					
Bentomost spezial eisenarm	Saftbentonit zum Entschleimen	in 5-10-facher Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Saft einmischen	100-250 g/hl je nach Eiweißgehalt	👍	👍
Speziell aufbereitetes Ca-Na Bentonit mit hoher Klärwirkung und kompaktem Trubdepot, besonders Wirksam auch bei hohen pH-Werten					

FRUCHTSAFTERZEUGUNG

SAFTBEHANDLUNG BEI OBSTWEINEN

Mit * gekennzeichnete Produkte enthalten KASEIN. Grenzwert von 0,25 mg/l im Obstwein für die Deklarationspflicht von Inhaltsstoffen beachten

Behandlungsmittel



optimale Klärschönung und Gerbstoffbehandlung für harmonische Obstweine

KLÄRSCHÖNUNG

PRODUKT	BEHANDLUNGSZIEL	ANWENDUNG	DOSIERUNG	BIO	VEGAN
Filtra Blank 1	hochkonzentriertes Kieselsol, Es ist sowohl bei niedrigen Temperaturen als auch bei höheren pH-Werten wirksam	vorlösen in 10-facher Saftmenge	50-150 ml/hl in Kombination mit Filtra Blank 2 od. Filtrigel 100	👍	👍
Kieselsol als Reaktionspartner mit Filtrigel 100 oder Filtra Blank 2					
Filtra Blank 2 n.a.	Klärmittel auf Basis von Gelatine und Hausenblase	vorlösen in 10-facher Saftmenge	50-150 ml/hl in Kombination mit Filtra Blank 1	👍	
zur Klärschönung und Verbesserung der Filtrierbarkeit von Mosten					
Filtrigel 100	Pulverförmige Spezialgelatine zur Klärung von Fruchtsäften	Filtrigel 100 im kalten Wasser (5-fache Menge) 20-30 min vorquellen, danach mit gleicher Menge Heißwasser (90°C) lösen und anschließend sofort verarbeiten	Solo: 5-20 g/hl bis zu 100 g/hl (z.B. Mostbirne) Klärschönung: 50 ml Filtra Blank 1 und 10 g/hl Filtrigel	👍	
zur Gerbstoff- und Polyphenolminderung speziell bei Birnen- sowie zur Klärschönung von Kernobstsaften					

GERBSTOFFBEH. U. STABILISIERUNG

Filtra Casolin*	Entfernung von Bitterstoffen im Most	Filtra Casolin in der 10-fachen Wassermenge lösen, nach 15 min Quellzeit in den Most einmischen	20-80 g/hl	👍	
Milchkasein in Kombination mit Kaliumbicarbonat, zur Reduktion störender Bitterstoffe im Most					
IOC Poly-Kasilat*	Entfernung von Gerb- und Bitterstoffen im Most	Poly-Kasilat wird dem Most direkt unter intensivem Rühren zugegeben	15-50 g/hl		
Casein-Silikat Compound mit PVPP für starke Gerbstoff- und Farbkorrekturen, sowie zur Entfernung von Alterungsnoten im Most					
Filtra PVPP	Zur Bindung von Gerbstoffen und Polyphenolen	in der 10-fachen Most- bzw. Weinmenge ca 1h vorquellen lassen	max. 80 g/hl		👍
bindet auch Oxidationsprodukte und verleiht dem behandelten Getränk mehr frische und Klarheit					
IOC Kohle GE	Geschmackskohle zur Obstweinbehandlung	Vorlösen in 10-facher Menge	5-50 g/hl	👍	👍
staubfreie Aktivkohle, fein gekörnt zur Geschmackskorrektur bei Most					
IOC Inofine V	Gerbstoffreduktion und Klärmittel auf Basis von Erbsenprotein	IOC Inofine V in 10-facher Wassermenge gründlich vorlösen und anschließend im Gesamtgebinde gut verteilen	Flotation: 20-40 g/hl Sedimentation: 10-30 g/hl	👍	👍
Inofine V ist ein Klärschönungsmittel auf Basis von Erbsenprotein, somit frei von tierischen Proteinen und Allergenen. Sowohl zur Flotation als auch zur Sedimentation geeignet					
Eiwex Gran	Ca-Na-Bentonit für Most mit hoher Klärkraft	Eiwex gran in der 5-10-fachen Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3 h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Most intensiv einmischen.	50-200 g/hl je nach Eiweißgehalt	👍	👍
Mischbentonit zur effektiven und aromaschonenden Eiweißentfernung im Most					

Mit * gekennzeichnete Produkte enthalten KASEIN. Grenzwert von 0,25 mg/l im Obstwein für die Deklarationspflicht von Inhaltsstoffen beachten

Harmonisierung



Produkte zur Feinabstimmung und Harmonisierung von Fruchtweinen

PRODUKT	BEHANDLUNGSZIEL	ANWENDUNG	DOSIERUNG	BIO	VEGAN
Filtra Äpfelsäure	Zur Erhöhung des Säurewertes	direkt unter intensivem Rühren	89 g/hl entspricht einer Säuerung um 1 g/l		
hochreine Äpfelsäure in Lebensmittelqualität					
Filtra Citronensäure	Zur Erhöhung des Säurewertes	direkt unter intensivem Rühren	85 g/hl entspricht einer Säuerung um 1 g/l		
hochreine Zitronensäure in Lebensmittelqualität					
Filtra Milchsäure	Zur Erhöhung des Säurewertes	direkt unter intensivem Rühren	125 g/hl entspricht einer Säuerung um 1 g/l		
hochreine Milchsäure in Lebensmittelqualität					
Filtra Ascorbinsäure	Vitamin C zur Oxidationsstabilisierung	direkt unter intensivem Rühren	50-250 mg/l		
dient als Oxidationsschutz in Verbindung mit Filtra KPS					
IOC Tanin Fresh			0,5 - 3 g/hl		
Oxidationshemmend und SO2 einsparend für Obstweine, fördert Struktur und Langlebigkeit, wirkt nicht adstringierend.					
IOC Tanin Spice			0,5 - 3 g/hl		
Starke antioxidative (SO2-einsparende) Wirkung, fördert die Struktur und Würzigkeit					
IOC Tanin White Fruit			0,5 - 3 g/hl		
fördert das Sortenbukett und hilft maskierende vegetabile Noten zu beseitigen, gleichzeitig wird die Adstringenz abgepuffert.					
IOC Tanin Essential Fresh			0,5 - 3 g/hl		
Eine spezielle Mischung aus kondensierten Tanninen und Gallotanninen bringt Fruchtigkeit in Obstweine und verbessert den Aromaeindruck.					
IOC RTK Sucraisin oder IOC RTK BIO			115 ml/hl ergibt eine RZ-erhöhung von ca. 1 g/l		
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, völlig neutral, verändert daher den Charakter des Obstweines bei der Restsüßverleihung nicht.					
IOC Kupfersulfat			0,1-1 g/hl, über 0,4 g/hl Kupferkontrolle		
Ein Kupfersulfat-Produkt, dass den Anforderungen der modernen Weinherstellung entspricht. Durch die ideale Kristallstruktur dieses Produktes ist es sehr gut löslich und entfaltet seine Wirkung rasch und verlässlich Anwendungsmenge je nach Intensität des Fehlers					
IOC Filtragum			30 - 150 ml/hl		
Fein filtriertes, flüssiges Gummiarabikum, zur kolloidalen Stabilisierung und Verbesserung des Mouthfeel					
IOC Optigum			20 - 200 ml/hl		
Aufbereitetes, flüssiges, feinst filtriertes Gummiarabikumprodukt, zur Kolloidstabilisierung und Verbesserung des „Mouthfeels“					

SÄUREZUSATZ

TANNINE

HARMONISIERUNG

Reinigung



Informieren Sie sich über unsere Messgeräte zur Analyse von Säure, Zucker, Alkohol und pH-Wert

REINIGUNG

Produkt	Bereich	Beschreibung	Verpackung
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 Sprühcontainer und TM Sprühlanze	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.	Set aus Sprühcontainer, Schlauch und Sprühlanze
TM Schaumgeräte FI10 und FI25	zur Schaum-reinigung	Für Geräte, Tanks, Erntebehältnisse, 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	FI10: 40 Liter Volumen FI25: 100 Liter Volumen

Weitere Informationen zu unseren Produkten, sowie Leitfäden für eine optimale Herstellung fruchtiger und harmonischer Obstweine finden Sie auf unserer Homepage www.weintechnologie.at

Profitieren sie von den aktuellsten Forschungsergebnissen und Innovationen des Weltmarktführers. Kompetente Beratung auf Grund jahrzehntelanger Erfahrung unseres Oenologenteams.

BERATUNG



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

Beratung Niederösterreich-Süd
Burgenland, Steiermark, Kärnten



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

Beratung Niederösterreich,
Oberösterreich, Salzburg



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

Beratung Niederösterreich,
Technischer Service, Analytik



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

Verkaufsorganisation, Vertrieb



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

Beratung Niederösterreich,
Wien, Vorarlberg, Tirol

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. 06-2020

Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf den Verordnungen (EG) 834/2007 und 889/2008.



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