



# IOC

*Révétons votre différence*



## Weinbehandlung

---

- Innovation
- Kompetenz
- Beratung

**LALLEMAND**

**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](http://www.weintechnologie.at)

# Wichtige Themenbereiche für die Weinbereitung

## Entsäuerung

Mindestgehalt an gesamt titrierbarer Säure laut Weingesetz: 4 g/L

Es gibt mehrere Varianten um eine Entsäuerung durchzuführen. Einerseits mit Kaliumbicarbonat und andererseits mit Calciumcarbonat (Kalk). Im Falle, dass sehr hohe Äpfelsäuregehalte im Wein vorliegen, ist eine Doppelsalzent säuerung ratsam.

## Weinsteinstabilisierung

Die Weinsteinstabilisierung ist ein wichtiger Schritt um Kristallausscheidungen in der Flasche zu verhindern. Grundlegend gilt nach einer Entsäuerung vier bis sechs Wochen abzuwarten. Mit Hilfe des Kontaktweinsteins, kann dieser Vorgang beschleunigt werden.

Mit Metacid 40 (hochveresterte Weinsäure) ist es möglich eine temporäre (ca. 6-12 Monate) Kristallausscheidung zu verhindern. Um eine längere Stabilität des Weinsteins zu erzielen, ist der Einsatz von Stabiceil (Carboxymethylcellulose, 10%-ig) zu empfehlen. Der Einsatz von CMC ist nur in Weiß- und Roséweinen zulässig.

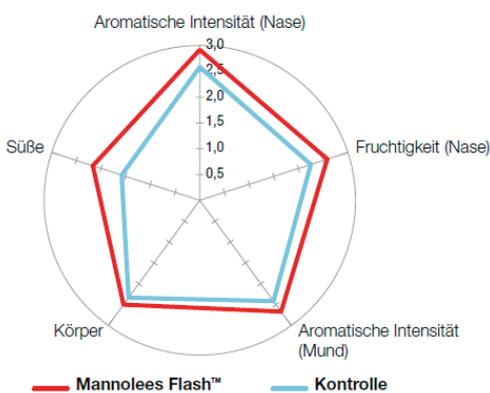
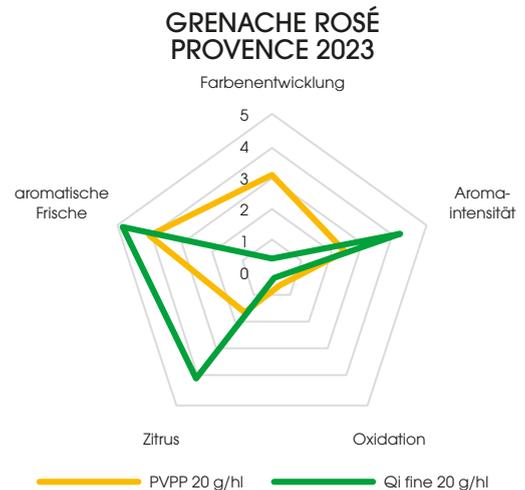
## Gerbstoffbehandlung

Sensorisch störende Gerbstoffe müssen reduziert werden, um ein klares, prägnantes und sortentypisches Bukett im Wein zu erzielen. Je früher diese Reduktion durchgeführt wird, desto besser ist es für die weitere Entwicklung der Weine.

Hierfür stehen unsere bereits seit vielen Jahren gut etablierten Produkte, wie Casolin und Casein zur Verfügung. Nähere Informationen und weitere Produkte entnehmen sie den folgenden Seiten.

In der veganen Weinbereitung ist der Einsatz von Produkten mit tierischen Ursprung nicht erlaubt. Hierfür eignen sich unsere Produkte Qi Fine und Qi UP XC (auf Basis Chitosan pflanzlichen Ursprungs) und Inofine V (Erbsenprotein).

Grundsätzlich gilt es auch hier, die tatsächlich benötigte Aufwandmenge durch **Vorversuche** zu ermitteln, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.



## Harmonisierung

Die Harmonisierung der Weine ist der finale Schritt vor der Füllung. Die Harmonie, Balance und Fülle kann mittels IOC Mannolees, IOC Mannolees Flash, Filtragum, Optigum und RTK Sucraisin gefördert werden. Mannolees ist ein volllösliches Mannoprotein, welches die Struktur und Vollmundigkeit steigert. Die Verwendung von Filtragum und Optigum fördert die Fülle und auch die Erhöhung des Restzuckers wirkt sich auf die Harmonie im Wein aus. Dabei ist stets auf das Zucker- Säureverhältnis zu achten.

## Tanine (Haltbarkeit, Stabilisierung)

Tanine können im Zuge der Weinbereitung vielseitig eingesetzt werden. Einerseits dienen sie zur Strukturverleihung im Wein, aber auch der Einsatz im frühen Stadium des Weinausbaues bringt Vorteile. Tanine erhöhen im Wein die Reduktivität, welche die Weine vor Oxidation schützen und auch helfen den SO<sub>2</sub>-Bedarf zu reduzieren.

Produkt	Beschreibung	Dosage	BIO**	VEGAN	Dekl. pflicht
<b>GERBSTOFFKORREKTUR</b>					
<b>IOC No Ox</b>	Gerbstoffbehandlungsmittel auf Chitosanbasis, welches zur Entfernung von oxidierbarer und oxidierter Phenole und Auffrischung der Weine dient. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	10 - 40 g/hL			
<b>IOC Qi Fine</b>	Die Verbindung aus Chitosan und Erbsenprotein ist sehr effizient bei der Adsorption der in die Oxidationskette eingebundenen Phenolverbindungen. Es ermöglicht die Behebung von Bitterkeit und Adstringenz bei Weinen.	10 - 30 g/hL			
<b>IOC Qi UP XC</b>	Das reine Chitinderivat verbessert das Aromapotentiale von Weinen, durch die Reduktion von oxidierten und oxidierbaren Phenolverbindungen. Kann als Erstatz von PVPP in Bio Weinen angewandt werden.	5 - 25 g/hL			
<b>IOC Fyneo</b>	Der Hefeproteinextrakt dient zur effektiven Bindung von Gerbstoffen. Dadurch eignet es sich optimal zur Schönung von Bittertönen und Adstringenz im Wein.	2 - 15 g/hL			
<b>IOC Inofine V / MES</b>	Ein reines Erbsenprotein (pulverförmig oder flüssig), das oxidierte Gerbstoffe sowie Brauntöne adsorbiert. Zur Harmonisierung der Gerbstoffstruktur.	10 - 30 g/hL 50 - 200 mL/hL			
<b>IOC Silipur</b>	Siliciumdioxid mit aktiver Oberfläche zur Entfernung von Firntönen, „grünen“ Tanninen, und Alterungsnoten. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	20 - 200 g/hL			
<b>Filtra Casolin</b>	Gut lösliches Milchcasein, dass sich besonders zur Entfernung von harten Gerbstoffen und Oxidationsnoten eignet, sowie den Abgang der Weine harmonisiert. Caseinhältig.	20 - 80 g/hL			
<b>Filtra Casein</b>	Ist ein reines Kaliumkaseinat mit hohem Proteingehalt, leicht löslich, besonders wirksam in vorgeklärten Weinen. Caseinhältig.	3 - 20 g/hL			
<b>IOC Kasilat</b>	Casein-Silicat Compound zur Entfernung grüner Gerbstoffe im Wein, gute Verteilung auch bei trockener Anwendung. Caseinhältig.	5 - 40 g/hL			
<b>IOC Polykasilat</b>	Casein-Silicat Compound mit PVPP, für starke Gerbstoff- und Farbkorrekturen, sowie zur Entfernung von Alterungsnoten im Wein. Caseinhältig.	15 - 50 g/hL			
<b>Filtra PVPP granuliert</b>	Zur Entfernung von phenolischen Verbindungen und Oxidationsprodukten. Die Weine werden frischer und heller. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	5 - 30 g/hL			
<b>IOC Albufine</b>	Flüssiges Schönungsmittel auf Eiklarbasis, zur Abrundung adstringierender Phenole in Rotweinen, Schönung nach 1-3 Wochen abfiltrieren. Enthält Eialbumin.	30 - 120 mL/hL			
<b>Filtra Blank 1</b>	Hochkonzentriertes Kieselöl, der optimale Flockungspartner für Filtra Blank 2 n.a. (nicht allergen). Es ist sowohl bei niedrigen Temperaturen als auch bei höheren pH-Werten wirksam.	50 - 150 mL/hL			
<b>Filtragel 100</b>	Im Saft, im Wein und anderen Getränken zur Gerbstoff- und/oder Polyphenolminderung. Kann sowohl als Einzelprodukt oder in Kombination mit Filtra Blank 1 verwendet werden.	5 - 20 g/hL			

# Säuremanagement / Böckserbehandlung

Produkt	Beschreibung	Dosage	BIO**	VEGAN	Dekl. pflicht
---------	--------------	--------	-------	-------	---------------

## SÄUREREDUKTION

<b>Filtra Bicarbonat</b>	Ist ein Kaliumhydrogencarbonat zur Entsäuerung von Weinen. In der Praxis kann sich die Aufwandsmenge für eine Entsäuerung um 1 g Weinsäure pro Liter - abhängig von pH-Wert und Kaliumgehalt - auf 100 g Bicarbonat pro Hektoliter erhöhen.	67 g/hL für 1 g/L Weinsäure			
<b>Filtra Ca-Carbonat</b>	Ist ein gefälltes Calciumcarbonat. Besondere Merkmale sind eine sehr feine, runde Kornstruktur, ein hervorragender Weißgrad und hohe chemische Reinheit. (Lebensmittelqualität, Reinheit nach Weinverordnung)	67 g/hL für 1 g/L Weinsäure			
<b>Filtra Doppelsalzkalk</b>	IOC Doppelsalzkalk ist ein speziell für die Doppelsalzentsäuerung ausgesuchtes Calciumcarbonat.	67 g/hL für 1 g/L Gesamtsäure			

## ANSÄUERUNG

<b>Filtra Apfelsäure</b>	Apfelsäure in DL-Form E296, Lebensmittelqualität, zur sensorischen Optimierung der Säure.	0,89 g/L = + 1 g/L Säure			
<b>Filtra Citronensäure</b>	Citronensäure E330 Monohydrat, Lebensmittelqualität, bis zu einem maximalen Citronensäuregehalt von 1 g/L.	0,85 g/L = + 1 g/L Säure			
<b>Filtra Weinsäure</b>	L+ Weinsäure E334, Lebensmittelqualität, Herkunft aus Trauben.	1 g/L = + 1 g/L Säure			
<b>Filtra Milchsäure 80%ig</b>	Milchsäure E270, Lebensmittelqualität, im Wein zur Säureerhöhung vor der Füllung.	1,25 mL/L = + 1 g/L Säure			

## BÖCKSERBEHANDLUNG

<b>IOC Netarom Extra</b>	Das Hefezellwandprodukt ist mit Kupfer angereichert und wird zur Behandlung hartnäckiger Böckser eingesetzt. Dabei findet kein Kupfereintrag statt. Einwirkzeit 2-5 Tage, danach abziehen oder abfiltrieren.	5 - 30 g/hL			
<b>IOC Cupfercitrat</b>	10 %iges Kupfercitrat zur Entfernung von H <sub>2</sub> S-Böcksern, Mercaptanen, Disulfiden und anderen Schwefelverbindungen. Durch die effektivere Wirkung von Kupfercitrat wird im Vergleich zu Kupfersulfat weniger Kupfer in den Wein eingebracht. 1 g/hL IOC Cupfercitrat $\approx$ 0,33 mg/L Reinkupfereintrag	1 - 10 g/hL über 1,5 g/hL: Kupferkontrolle			
<b>IOC Kupfersulfat</b>	Ein Kupfersulfat-Produkt, dass gut löslich ist und rasch und verlässlich wirkt. Anwendungsmenge je nach Intensität des Fehlers. 0,1 g/hL IOC Kupfersulfat $\approx$ 0,25 mg/L Reinkupfereintrag	0,1 - 1,0 g/hL über 0,3 g/hL: Kupferkontrolle			

# Oenologische Tannine

Produkt	Beschreibung	Dosage	BIO**	VEGAN	Dekl. pflicht
<b>IOC Tanin Fresh</b>	Wirkt Oxidationshemmend und SO <sub>2</sub> -einsparend bei Weißweinen. Weiters fördert es die Struktur sowie die Langlebigkeit der Weine und wirkt dabei nicht adstringierend.	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin Essential Fresh</b>	Hilft oxidierten Weißweinen wieder mehr Fruchtigkeit zu erlangen und den Aromeneindruck zu verstärken. Die stark reduktive Wirkung schützt die Aromatik des Weines und wirkt sich positiv auf den SO <sub>2</sub> -Einsatz aus.	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin Essential Antioxidant</b>	Es wirkt sich positiv auf das Redoxpotential von Weißweinen aus. Unterstützt die Struktur und Langlebigkeit von Weiß- und Roséweinen. Wirkt dabei weder bitter noch adstringent.	0,5 - 4 g/hL			
<b>IOC Tanin Infinity Lemon</b>	Der Einsatz von INFINITY LEMON™ bewahrt die fruchtige Aromaintensität von Weinen und verlängert deren Frische und Eleganz.	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin Essential Free Off</b>	Hilft auf Grund seiner Zusammensetzung das Bukett vor Oxidationseinflüssen zu schützen, die Aromatik wird somit unterstützt. Speziell auf Schwefel basierende Fehltöne werden reduziert (unterstützt die Wirkung von Kupferpräparaten).	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin Essential Free Veg/White Fruit</b>	Dieses Tannin fördert das Sortenbukett und hilft maskierende vegetabile Noten zu beseitigen, gleichzeitig wird die Adstringenz abgepuffert. Durch seine antioxidative Wirkung wird SO <sub>2</sub> eingespart und das Reifepotential erhöht.	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin Bouquet</b>	Fördert die Struktur, Haltbarkeit und Aromastabilität. Durch die starke antioxidative (SO <sub>2</sub> einsparende) Wirkung schützt Tannin Bouquet Aromen vor Oxidation, fördert die Struktur und Würzigkeit und wirkt dabei nicht bitter oder adstringent.	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin Spice</b>	Starke antioxidative (SO <sub>2</sub> -einsparende) Wirkung, fördert Struktur und Würzigkeit beim Weißwein, wirkt nicht bitter oder adstringent.	0,5 - 3 g/hL			
<b>IOC Tanin SR Terroir</b>	Kombiniertes Tannin aus verschiedenen Proantocyanidinen und Ellagantanninen, zur Strukturverbesserung, Abrundung und Farbstabilisierung bei jungen Rotweinen.	2 - 10 g/hL			
<b>IOC Tanin Prämiumfruit</b>	SO <sub>2</sub> -einsparendes Spezialtannin zur Beseitigung von Oxidationsnoten und zur Förderung der Fruchtigkeit, der Langlebigkeit und Struktur der Rotweine.	2 - 10 g/hL			
<b>IOC Tanin Sweet</b>	Tannin zur Erhöhung des Redoxpotentials des Weines. Ein Holztannin aus schonend getrocknetem Eichenholz, wirkt auf den Abgang der Weine weich, harmonisch und rund.	2 - 10 g/hL			
<b>IOC Tanin Oak Soft</b>	Reines Holztannin aus französischer Eiche. Zum Schutz vor Oxidation und zur Förderung von Volumen und Körper der Weine.	2 - 10 g/hL			
<b>IOC Tanin Essential Oak Barrel</b>	Ein aus selektionierten Eichenhölzern gewonnenes Ellagantannin zur Farbstabilisierung. Es verleiht dem Wein Süße, mehr Körper und steigert das Aromapotential. Vor allem bei körperreichen Rotweinen in gebrauchten Barriques, kann das Tannin die fehlenden organoleptischen Eigenschaften ausgleichen.	2 - 10 g/hL			

# Harmonisierung

Produkt	Beschreibung	Dosage	BIO**	VEGAN	Dekl. pflicht
---------	--------------	--------	-------	-------	---------------

## GUMMI ARABICUM

<b>IOC Filtragum</b>	Fein filtriertes, flüssiges Weißwein-Gummiarabikum, zur kolloidalen Stabilisierung und Verbesserung des Mouthfeels der Weine.	20 - 120 mL/hL			
<b>IOC Optigum</b>	Aufbereitetes, flüssiges, feinst filtriertes Gummiarabikumprodukt, zur Farb-, Kolloidstabilisierung und Verbesserung des „Mouthfeels“ der Weine.	20 - 120 mL/hL			

## MANNOPROTEIN

<b>IOC Mannolees</b>	Voll lösliches Mannoproteinprodukt zur Stabilisierung, erhöht die Mundfülle und Komplexität des Weines, wirkt harmonisierend bei hohen Alkoholgehalten.	10 - 30 g/hL			
<b>Mannolees Flash</b>	Ist eine flüssige Formulierung aus Mannoproteinen und Polysacchariden. Besonders einfache Anwendung und wirkt sich dabei positiv auf Struktur und Vollmundigkeit im Wein aus.	20-150 mL/hL			
<b>IOC Ultima Ready Fizz</b>	Eine Lösung aus ausgewählten Mannoproteinen zur Verbesserung von Mundgefühl, Frische und Perlage bei Schaumweinen. Die sensorische, sowie die Weinsteinstabilität werden dabei unterstützt.	50-200 mL/hL			

## RESTZUCKERVERLEIHUNG

<b>IOC RTK Sucraisin</b>	Flüssiges rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, flüssig, völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei der Restsüßverleihung nicht.	115 mL/hL ergibt eine RZ-erhöhung von ca. 1 g/L			
<b>IOC RTK Sucraisin BIO</b>	Flüssiges rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, flüssig, völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei der Restsüßverleihung nicht.	115 mL/hL ergibt eine RZ-erhöhung von ca. 1 g/L			
<b>IOC RTK Pulver</b>	Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Pulverform völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei der Restsüßverleihung nicht.	100 g/hL ergibt eine RZ-Erhöhung von ca. 1 g/L			
<b>IOC RTK Pulver BIO</b>	Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Pulverform völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei der Restsüßverleihung nicht.	100 g/hL ergibt eine RZ-Erhöhung von ca. 1 g/L			

## EIWEISSSTABILISIERUNG

<b>IOC Eiwex gran.</b>	Mischbentonit zur effektiven und aromaschonenden Eiweißentfernung im Wein. Nach mind. 3h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen und intensiv in den Wein einmischen. Nachkontrolle bei Verschnitt/Säurekorrektur durch mögliche pH-Wert-Änderung.	50 - 300 g/hL je nach Eiweißgehalt			
------------------------	--	------------------------------------	--	--	--

# Stabilisierung

Produkt	Beschreibung	Dosage	BIO**	VEGAN	Dekl. pflicht
<b>STABILISIERUNG</b>					
<b>Filtra KPS</b>	Ist ein reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit, K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) in weißer, kristalliner Form. Zur Schwefelung von Maische, Most und Wein.	10 g/hL = 50 mg/L freies SO <sub>2</sub>			
<b>IOC KPS Tabs 2</b>	Kaliumpyrosulfit in Tablettenform, eine Tablette setzt 2 g SO <sub>2</sub> frei. Schwefelzugabe pro 225 l Barriquefass: + 8,9 mg/L	freies SO <sub>2</sub> /1000 l = + 2 mg/L			
<b>IOC KPS Tabs 5</b>	Kaliumpyrosulfit in Tablettenform, eine Tablette setzt 5 g SO <sub>2</sub> frei. Schwefelzugabe pro 225 l Barriquefass: + 22 mg/L	freies SO <sub>2</sub> /1000 l = + 5 mg/L			
<b>IOC Solfosteril</b>	Kaliumbisulfit-Lösung (15%-ig) für die Schwefelung von Maische, Most oder Wein.	33,3 mL/hL = 50 mg/L freies SO <sub>2</sub>			
<b>Filtra L-Ascorbinsäure</b>	Vitamin C in kristalliner Form, starke Reduktionswirkung, maximale Zugabe von 250 mg/L.	50 - 250 mg/L			
<b>No Brett Inside</b>	Chitosanprodukt zum Schutz vor Brettanomyceswachstum im Wein und zur Reduktion des Geruchs- und Geschmacksfehlers Brettanomyces.	vorbeugend 4 g/hL bei Infektionen 10 g/hL			
<b>Bactiless Nature</b>	100% natürlicher Herkunft (Chitosan aus Aspergillus niger und Hefezellwänden) und somit frei von GMO und allergenen Stoffen. Wirkt sowohl präventiv als auch kurativ gegen Milch- und Essigsäurebakterien.	20 - 50 g/hL je nach Kontamination			

## WEINSTEINSTABILISIERUNG

<b>Filtra Enokristall</b>	Ist ein Kontaktweinstein mit hoher weinsteinstabilisierender Wirkung auf natürliche Art.	400 g/hL			
<b>IOC Metacid 40</b>	Durch die Behandlung des Weines mit Metacid 40, wird die Kristallisation und Ausscheidung von Weinstein verhindert. Der Zeitraum der stabilisierenden Wirkung von Metacid 40 ist begrenzt, und hängt sehr stark von der Beschaffenheit des jeweiligen Weines ab.	max. 10 g/hL			
<b>IOC Stabicell</b>	Hochkonzentrierter 10%iger Weinsteinstabilisator auf CMC-Basis, verhindert dauerhaft den Weinsteinausfall durch Unterbindung des Kristallwachstums. Anwendung 12-24 h vor der Füllung, Weine müssen vor der Zugabe Eiweißstabil sein. <b>Einsatz in Weißwein, Rosé und Claretwein nach Vorversuch.</b>	50 - 100 mL/hL			

# Kohle / Chips

Produkt	Beschreibung	Dosage	BIO**	VEGAN	Dekl. pflicht
---------	--------------	--------	-------	-------	---------------

## FARB- UND GESCHMACKSKORREKTUR

<b>IOC Kohle Superattivo CP</b>	Aromaschonende Spezialfarbkohle zur Wiederherstellung der typischen grüngelben Weißweinfarbe. Reduziert selektiv störende Gelb- und Brauntöne, ist durch ihre feine Struktur und der großen inneren Oberfläche besonders wirksam.	5 - 40 g/hL			
<b>IOC Kohle GE</b>	Ist eine staubfreie Aktivkohle und dient zur Beseitigung von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen in Most und Wein. Nur mit Vorversuchen, da ansonsten im Wein irreversible Schäden hervorgerufen werden können.	Vorversuche!			

## EICHENHOLZPRODUKTE

<b>Enoquer Chips FM</b>	Eichholzchips französische Eiche, medium getoastet. Die leichte Toastung bringt im Ausbau den Vorteil, dass Volumen und Extraktsüße gesteigert werden.	0,5 - 4,0 g/L			
<b>Enoquer Chips FM+</b>	Eichholzchips französische Eiche, medium plus getoastet. Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.	0,5 - 4,0 g/L			
<b>Enoquer Chips AM</b>	Eichholzchips amerikanische Eiche, medium getoastet. Die leichte Toastung bringt im Ausbau den Vorteil, dass Volumen und Extraktsüße gesteigert werden.	0,5 - 4,0 g/L			
<b>Enoquer Chips AM+</b>	Eichholzchips amerikanische Eiche, medium plus getoastet. Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.	0,5 - 4,0 g/L			
<b>Enoquer Chips FM Fresh Oak</b>	Ungetoastete Eichenchips aus luftgetrocknetem, französischen Holz zur Förderung der Struktur und Frische bei kräftigen Weißweinen und fruchtigen Rotweinen.	0,2 - 2,0 g/L			
<b>Enoquer Blocs</b>	100% französische oder amerikanische Eiche. Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.	0,5 - 4 g/L			

Produkt	Beschreibung
<b>ANALYSE &amp; GERÄTE</b>	
<b>1 Easy Wine Analyser</b>	Enzymatische Bestimmung von Apfelsäure, Milchsäure, flüchtiger Säure und Glucose+Fructose. Ein kompaktes Gerät zur Messung der einzelnen Parameter mit einer Genauigkeit von 0,1 g/L.
<b>2 Titrator Schwefel</b>	Automatisches Titriergerät zur Bestimmung von freiem Schwefel, Gesamtschwefel und Reduktionen/Ascorbinsäure. Die Messung mittels Endpunktbestimmung wird automatisch durchgeführt und der Schwefelwert wird in mg SO <sub>2</sub> /L angezeigt.
<b>3 Titrator Säure</b>	Automatisches Titriergerät zur Bestimmung der titrierbaren Gesamtsäure in g/L und des pH-Werts.
<b>4 Trübungsmessgerät</b>	Tragbares Trübungsmessgerät mit Infrarot LED-Messung, Messbereich 0 - 1100 NTU. Gut geeignet zur Messung der Trübung im Wein vor der Filtration um die Filtrationsschärfe entsprechend zu wählen.
<b>5 pH-Meter WTW 3110 Set2</b>	Einfaches und robustes tragbares pH/mV Messgerät für schnelle und präzise Ergebnisse mit automatischem Temperaturengleich, pH-Messbereich 0-14
<b>6 Dichtemessgerät DMA 35V4</b>	Tragbarer Biegeschwinger zur Bestimmung der Dichte von Flüssigkeiten. Einfache Bedienung, rasche Messung, für die tägliche Kontrolle des Gärverlaufs.
<b>7 Oxigenius</b>	Mobiles Sauerstoffdosiergerät für die Mikro- und Makrooxidation der Weine. Makrosauerstoffdosierung während der Gärung zur Förderung des Hefewachstums und Stresstoleranz. Mikrosauerstoffdosierung zur Förderung der Farbstabilität und der Polymerisation der Tanine bei Rotweinen während der Lagerung.



1



2



3



4



5



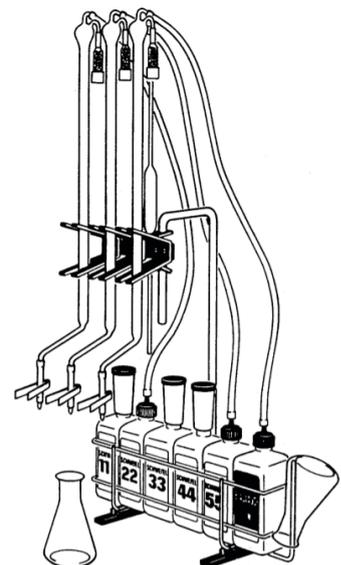
6



7

# Laborbedarf Original Rebelein

Produkt	Beschreibung
<b>LABORBEDARF</b>	
<b>Titrofix 1</b>	Bestimmung der Gesamtsäure
<b>Titrofix 1+2</b>	Bestimmung der Gesamtsäure und freies SO <sub>2</sub>
<b>Titrofix 1+3</b>	Bestimmung der Gesamtsäure, freies SO <sub>2</sub> und geamtes SO <sub>2</sub>
<b>Titrofix 2</b>	Bestimmung des freien SO <sub>2</sub>
<b>Titrofix 3</b>	Bestimmung des freien und gesamten SO <sub>2</sub>
<b>Zuckerbestimmung</b>	nach Rebelein
<b>Alkoholbestimmung</b>	nach Rebelein
<b>Infrarotbrenner</b>	250 W
<b>Elektro-Labor Brenner</b>	590 W
<b>Taschenwaage</b>	elektronisch, 0,1g, max. 150g
<b>Messpipetten</b>	2, 5, 10 mL
<b>Vollpipetten</b>	1, 2, 5, 10, 25 mL
<b>Kolbenhubpipette</b>	10-100 µL, 100-1000 µL



## Produkt

### SCHWEFELBESTIMMUNG

<b>Schwefel-Reagenz 11</b>	Im Erlenmeyerkolben vorlegen zur Messung des gesamten SO <sub>2</sub>
<b>Schwefel-Reagenz 22</b>	Zur Titration der Probe bis zum bestehend bleibenden Farbumschlag „Blauviolett“ (mg/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
<b>Schwefel-Reagenz 33</b>	Zum Ansäuern der Probe
<b>Schwefel-Reagenz 44</b>	Durch die Zugabe der Stärke bildet sich der Jod-Stärke Komplex, der für den Farbumschlag verantwortlich ist.
<b>Schwefel-Reagenz 55</b>	Zur Titration des gesamten SO <sub>2</sub> - titrieren bis zur typischen Weinfarbe (mg/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
<b>SO<sub>2</sub> - Reagenz</b>	Zur einfachen Bestimmung der freien schwefeligen Säure in Kombination mit dem Säuremesser.

### SÄUREBESTIMMUNG

<b>Blaulauge 1/3n</b>	Zur Bestimmung der gesamt titrierbaren Säure bis Farbumschlag „Grün“ (Probenvolumen: 25 mL) (g/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
<b>Blaulauge 2/15n</b>	Zur Bestimmung der gesamt titrierbaren Säure bis Farbumschlag „Grün“ (Probenvolumen: 10 mL) (g/L können direkt am Säuremesser oder Bürette abgelesen werden)

### ZUCKERBESTIMMUNG

<b>Zucker-Reagenz 1</b>	10 mL mittels Bürette im Erlenmeyerkolben vorlegen
<b>Zucker-Reagenz 2</b>	5 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
<b>Zucker-Reagenz 3</b>	Nach der Erhitzung 10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
<b>Zucker-Reagenz 4</b>	Nach der Erhitzung 10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
<b>Zucker-Reagenz 5</b>	Nach der Erhitzung 10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben (Lösung wird Dunkelblau)
<b>Zucker-Reagenz 6</b>	Zur Titration bis Farbumschlag „Rahmgelb“ (g/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)

### ALKOHOLBESTIMMUNG

<b>Alkohol-Reagenz 1</b>	10 mL Vorlage mittels Bürette hinzugeben
<b>Alkohol-Reagenz 2</b>	25 mL mittels Becherglas hinzugeben (Achtung 65 %-ige Salpetersäure)
<b>Alkohol-Reagenz 3</b>	10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
<b>Alkohol-Reagenz 4</b>	Zur Titration mittels Bürette hinzugeben
<b>Alkohol-Reagenz 5</b>	10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben

# Für individuelle Beratungen vor Ort kontaktieren Sie uns gerne!



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

Beratung Niederösterreich



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

Verkaufsorganisation  
Vertrieb



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

Beratung Niederösterreich-Süd  
Burgendland und Steiermark



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

Beratung Niederösterreich  
und Oberösterreich



Petra Hebenstreit  
phebenstreit@lallemand.com  
0676/897 029 555

Beratung Niederösterreich

## Lallemand GmbH

A-1160 Wien | Ottakringer Straße 89

**Vertrieb:** A-2353 Guntramsdorf | Triesterstraße 4a

Tel. 02236/50 62 99, Fax. DW 17

weintechnologie@lallemand.com

www.weintechnologie.at

#lallemandoenology\_austria

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.

