

Angebote gültig
bis 31.01.2012
(Nur solange Vorrat reicht)

Klebeband, Stretchfolie und Zubehör



TESA 4100 transparent (früher Nopi 4065)
statt 2,38 € jetzt nur **2,- €** / Rolle

Klebeband Nopi braun
statt 2,38 € jetzt nur **1,10 €** / Rolle



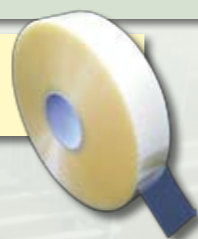
TESA 4124 transparent oder braun
statt 2,97 € / Rolle jetzt nur **2,40 €** / Rolle

Handabroller Metall K20 (schwere Ausführung)
8,60 €



Stretchfolie 15my (Powerstretchfolie)
300 m x 0,5 m transparent
statt 9,04 € jetzt nur **7,50 €** / Rolle

Maschinenklebeband 990 Meter PP
statt 12,24 € jetzt nur **9,90 €**



Um das oben genannte Maschinenklebeband-Angebot bestens nutzen zu können, empfehlen wir Ihnen unsere:

Kartonverschleißmaschine Siat SK2

Zubehör:

- Fahrrollensatz 4-fach, mit Totalfeststeller
- Einlaufrollenbahn 500 mm lang
- Auslaufrollenbahn als Röllchenbahn ausziehbar von 1400 mm auf 4600 mm



Aktionspreis:
3590,- €

Lifestyle für Genießer Glasreihe Taste

- Hervorragende Glasqualität
- Moderne Anmutung
- Robuste Verarbeitung
- Elegantes Erscheinungsbild
- Bruch- und Spülmaschinenfest

Weißwein-Glas
Taste 0
Kelchgröße: 356 ml
Höhe: 211 mm



2,10 €
pro Stück*

Rotwein-Glas
Taste 1
Kelchgröße: 497 ml
Höhe: 225 mm



2,15 €
pro Stück*

*bei einer Mindestabnahme von 250 Stück

Alle Preise ab Lager zzgl. gesetzl. MwSt.

Naturkorken Klasse Super

Peroxid-Waschung
45 x 24 mm **235,- €**
38 x 24 mm **155,- €**

Die Korken 45 x 24 mm sind auch auf Anfrage in einer Natur-Waschung erhältlich.



Feingranulat Korken NC Exclusiv (mit Korkstruktur)

44 x 24 mm **73,- €**
38 x 24 mm **71,- €**

Auch ohne Korkstruktur auf Anfrage erhältlich. Alle Preise verstehen sich bei einer Abnahme von mind. 20 000 Korken, die Korken werden nach Kundenwunsch gedruckt und verpackt. Kleinere oder Größere Mengen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich pro 1000 Stück zzgl. MwSt. und einer Lieferung frei Haus innerhalb der BRD.

WEINANALYSE

Jungweinanalyse

- Vorhandener Alkohol
 - Gesamt Alkohol
 - Zucker nach Inversion
 - Gesamtsäure
 - Freie SO₂
 - Gesamt SO₂
 - ph-Wert
 - Flüchtige Säure
 - Gesamtextrakt
 - Zuckerfreier Extrakt
- Alles zusammen für **20,- €**

BSA-Kontrolle

- Äpfelsäure
 - Milchsäure
- 6,- €**

Schönungsempfehlung

- Eiweißstabilität
 - Wärmetest-Dauer:
24 Stunden nach Abgabe
- 6,- €**

Analyse vor der Abfüllung

- Gesamt Alkohol
 - Vorhandener Alkohol
 - Zucker nach Inversion
 - Gesamtsäure
 - Freie SO₂
 - Gesamte SO₂
- 20,- €**

Alle Preise pro eingereichter Probe zzgl. gesetzl. MwSt.





Schönungsmittel zur Klärung und besseren Filtration

- **Bevasil 30** 6kg
Kolloidal gelöste Kieselsäure
19,90 €

- **Siha Gelatine** flüssig 1kg
5,40 €



Behandlungsmittel zur Weinsteinstabilisierung

- **Erbslöh-Metavin Opti** 1kg
Metaweinsäure mit Langzeitwirkung
11,60 €
- **Siha CelluStab** 5 L
5% ige CMC Lösung, bitte beachten Sie die spezifischen Anwendungshinweise
12,00 €



Kieselgur Jungweinpaket

- **2 Sack Seitz Spezial** à 25kg
- **1 Sack Seitz Extra** à 20kg

**Paketpreis
82,00 €**

Klärerschönung:

Bei früh zu füllenden Weinen und Weinen mit schlechter Selbstklärung empfehlen wir eine Kieselol-Gelatine Flugschönung. Diese beschleunigt die Klärung und spart Filtrationskosten. Um hierbei bestmögliche Ergebnisse zu erzielen sollten die Weine nicht kälter als 8°C sein.

Bentonitschönung zur Eiweiß-Stabilität:

Da die Wirksamkeit von Bentonit bei höheren pH-Werten abnimmt, empfiehlt sich nach erfolgter Schönung eine Nachkontrolle auf Eiweißstabilität. Eventuell weisen die Weine einen erneuten Schönungsbedarf auf. Daher empfehlen wir Ihnen, für einen Vorzugspreis von 3,- € / Probe, eine Nachkontrolle in unserem Weinlabor. Bei hohen pH-Werten empfehlen wir deshalb ein effektives Na-Ca Bentonit.



Elektronisches Durchflussmessgerät Baureihe BT

- **BT 1** = 500 - 10.000 l/h
Gehäuse Kunststoff
535,80 €
- **BT 2** = 600 - 15.000 l/h
Gehäuse Metall (durni coat beschichtet)
663,10 €
- **VA-Gestell** mit Tragegriff
83,60 €

- Hohe Meßgenauigkeit + / - 1 %
- Spritzwasserfest IP64
- Taumelscheibenzähler

Meßmöglichkeiten:

- Gesamtsumme
- Teilsumme (rückstellbar)
- Medientemperatur bis 50°C
- Für Wein / Fruchtsaft
- Betriebsdruck bis 12 bar
- Batteriebetrieb mit einer Lebensdauer von ca. 2.000 Betriebsstunden / 2 Jahre

Barriquefassgestell V2A

- Ansprechende Optik durch glasperlgestrahltes Edelstahl
- Gelenkauflageflächen passen sich der Form der Fässer und dem Boden optimal an - dadurch werden Druckstellen und Beschädigungen am wertvollen Holzfass verhindert
- Mit jedem Flurfahrzeug längs und quer aufnehmbar
- Gestell als Untergestell und als Obergestell verwendbar - Eine Ausführung für alle Anwendungen



238,- €