

# Brenntechnologie

Produkte.  
Service.  
Lösungen.

Vom Ansatz bis zur Reifung.



NIEDERER  
**SCHNEIDER AG**  
SEIT 1903

# Hefen

● Sensorisches Profil
 ● Hefeneigenschaften
 ● Destillat

Eine Auswahl an Reinzuchthefen von führenden Herstellern ermöglicht Ihnen zuverlässige Gärverläufe, ganz Ihren Wünschen angepasst.

## LAMOTHE-ABIET.

STAMM	THIOLE	ESTER	SORTEN-TYPZITÄT	FÜLLE	ALKOHOLTOLERANZ (% VOL.)	DESTILLATE
FTH	•••	•	••		15	Beeren, Zitrusfrüchte
STR	•	•••		•	15	Fruchtester
La Cerevisiae	•	•	•	•	15	Basishefe
TXL	••	••	•••	•••	15	Kernobst

## FERMENTIS.

STAMM	THIOLE	FÜLLE	ALKOHOLTOLERANZ (% VOL.)	SPEZIALITÄTEN	DESTILLATE
M-1	•	•	16	Vergärung von Getreide	Whisky
USW-6	•	•	16	Vergärung von Mais und Getreide	Bourbon
VR 44	•	•••	16	Verwendung in Bio	Bio Destillate
HG-1	•	•	18	Hohe Alkoholverträglichkeit, Reinheit	Wodka
C-70	•	••	16	Beständig bei hohem osmotischem Druck	Rum, Molasse
FD-3	••	•••	15	Ausgeprägte Sortentypizität	Stein- und Kernobst, Früchte



## EATON.

STAMM	THIOLE	ESTER	SORTEN-TYPZITÄT	FÜLLE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% VOL.)	DESTILLATE
Aktivhefe 2	•	•	•	•	Mittel	15	Basishefe
Aktivhefe 6	•	•	••	•	Mittel	16	Stein- und Kernobst, Früchte
Destarome	••	•	••	•	Hoch	16	Kirsch, Quitte, Williams, Zwetschge

# Nährstoffe

Nährstoffe aus verschiedenen Komponenten optimieren die Gärung und unterstützen die Hefe in ihrer Tätigkeit.

## GRUNDNÄHRSTOFFE.

PRODUKT	STICKSTOFFBEDARF	THIAMINE	NOPA-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL	DOSIERUNG
SIHA Gärsalz	••• DAP		40	10-50 g/hl
Vitaferment® PH	••• DAP	•••	40	10-50 g/hl

## KOMPLEXE NÄHRSTOFFE.

PRODUKT	AMMONIUM STICKSTOFF	ORGANISCHER STICKSTOFF	ENTGIFTUNG	FRUCHTIGES PROFIL	EINFLUSS AUF DIE AROMATIK	NOPA-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL ZUGEFÜGT	DOSIERUNG (G/HL)
OptiFlore® 0		•••	•••	••	••	10	20-40 g/hl Während der Gärung
ViniLiquid™		•••	•••	••	••	10	25-50 ml/hl Während der Gärung
OptiFerm®	••• DAP	••	•			30	20-40 g/hl Während der Gärung
SpringCell™		••••	•	•		30	30 g/hl Während / am Ende der Gärung
FermControl™		•••	•••	•	••	10	20-40 g/hl Während der Gärung

# OPTIFLORE® 0

Hefe für reduzierten Alkoholgehalt und verbesserte Weinbalance.



Der besonders hohe Gehalt an Aminosäuren und Vitaminen, Mineralien sowie Spurenelementen in Optiflore® 0 gewährleisten eine qualitativ hochwertige Hefeernährung und schließt zugleich die Risiken einer ausschliesslich mineralischen Ernährung aus. Die Hefederivate sorgen nämlich für mehr Komplexität und eine stärkere Wirkung auf die Gärkinetik.

### ORGANISCHE STICKSTOFFERNÄHRUNG

- Wird nach und nach verbraucht
- Hemmt die Bildung von H<sub>2</sub>S
- Ernährung für Hefen und Milchsäurebakterien
- Ohne Wirkung auf die Stickstoff-Katabolitrepression
- Steigert die Aromenkomplexität

## BOOSTER.

PRODUKT	EINFLUSS AUF DIE AROMATIK	SORTENPROFIL	AROMASCHUTZ	FRUCHTIGES PROFIL	DOSIERUNG
OptiThiols®	•••	•••	•	•	30 g/hl Anfang der Gärung
OptiEsters®	•••	•		•••	30 g/hl Anfang der Gärung



# Enzyme

Enzyme zur gezielten Anwendung in der Maische erleichtern und verbessern diverse Prozesse, wie Extraktion, Verflüssigung oder Verzuckerung.

## FLÜSSIGE ENZYME.

PRODUKT	VERFLÜSSIGUNG	VERZUCKERUNG	DOSIERUNG	ANWENDUNG
Thermamyl 2x	•••		1-3 ml/hl	Verflüssigung der Stärke
Panzym SP-L	•••		3-8 ml/100kg	Verflüssigung der Maische
Amylase AG 300 L		•••	2-6 ml/100 kg	Verzuckerung der Stärke
Panzym AG XXL		•••	0.5 -3 ml/100 l	Verzuckerung der Stärke
Lecitase Ultra			0.5-1.5 ml/hl	Hemmung von Schaum

## GRANULIERTE ENZYME.

PRODUKT	MAZARATION	KLÄRUNG	DOSIERUNG	ANWENDUNG
SIHAZYM SupraMash	•••	••	3-5 g/100 kg	Verflüssigung von Edelobstmaische, verstärkt das Aroma

# Hilfsmittel

## SÄURE.

- **Combisäure granuliert**  
(Zitronensäure, Apfelsäure, Weinsäure)
- **Combisäure flüssig**  
(L-Milchsäure, Apfelsäure, Schwefelsäure)
- **L-Milchsäure flüssig 80%**
- **Zitronensäure granuliert**
- **Weinsäure**
- **Apfelsäure**

## DIVERSE.

- **PVPP**
- **SIHA Silikonentschäumer SE**
- **Aufgussack**
- **Aktivkohle GE/FA**
- **RTK – flüssig oder Pulver**
- **ClearUp Bio**
- **Gummi Arabicum**

# Filtration

Mit FILTROX arbeiten wir exklusiv für die gesamte Schweiz und können Ihnen das komplette Produktangebot zur Filtration anbieten.



## FILTERSCHICHTEN.

FIBRAFIX®	VERSAFIX®	ABSCHIEDERATE (µm)	FILTRATION	L/m²* / h / Δ P
-	<b>XE 05</b>	35 - 15	Grobfiltration	700 / 2.5 bar
<b>AF 09</b>	-	30 - 10	Grobfiltration	500-700 / 2.5 bar
-	<b>XE 14</b>	20 - 8.0	Grobfiltration	500-700 / 2.5 bar
-	-	15 - 6.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
<b>AF 21</b>		15 - 6.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
	<b>XE 24</b>	12 - 5.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
<b>AF 31</b>	-	12 - 5.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
	<b>XE 34</b>	9.0 - 4.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
<b>AF 41</b>	-	9.0 - 4.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
-	<b>XE 44</b>	6.0 - 3.0	Klärfiltration	500-700 / 2.5 bar
-	<b>XE 64</b>	3.0 - 1.5	Klärfiltration	500 / 1.5 bar
<b>AF 71</b>	-	3.0 - 1.5	Feinfiltration	500 / 1.5 bar
-	<b>XE 94</b>	1.5 - 0.6	Feinfiltration	400 / 1.5 bar
<b>AF 101</b>	-	1.5 - 0.6	keimreduzierende Filtration	400 / 1.5 bar
<b>AF 110</b>	-	0.8 - 0.5	Sterilfiltration	350 / 1.2 bar
<b>AF 130</b>	-	0.6 - 0.4	Sterilfiltration	350 / 1.2 bar
<b>AF 140</b>	-	0.4 - 0.2	Sterilfiltration	350 / 1.2 bar

\* 1 m² = 7 Filterschichten 40 x 40 cm

# Immobilisierte Aktivkohle

PRODUKT	FILTERMEDIEN	ANWENDUNG
<b>ACTIVASORB®</b>	Filterschichten	Behandlung mit immobilisierter Aktivkohle zur Farb- und Geschmackabstimmung



# Holzalternativen

## OENOBOIS.

- **Granulars** (US med. / FR fresh, light, med.)
- **Chips** (US med., med+ / FR fresh, med.)
- **Oenobois 3D** (FR Highlight, med., med.+)
- **Oak Inside** (FR Highlight, med., med.+)



## CUBES.

- **Whisky-, Bourbon-, Rumfass**



## POWDER.

- **FR getoastet und natur**
- **US getoastet**

## AUSZÜGE / REINE ESSENZEN.

- **Natürliches Eichenholz**
- **Rahmbasis**
- **Zuckerkulör**

# Reine Essenzen



Destilla GmbH®

Holzauszüge dienen der Aromatisierung und Färbung von Spirituosen. Zudem dienen sie auch der Intensivierung eines bereits vorhandenen Geruch- und Geschmackeindrucks sowie der Farbe in einem fehlerfreien Destillat. Die Firma Destilla GmbH stellt diese natürlichen Essenzen in höchster Qualität mit den besten Grundmaterialien her.

### HOLZAUSZÜGE

- sind in Alkohol gelöst
- können in das fertige Destillat gegeben werden
- Der Alkoholgehalt liegt zwischen 38% vol. und 42% vol.



## HOLZFÄSSER.

	HERKUNFT	HOLZTYP	AUSBAU (MONATE)	FASSGRÖSSE (L)
<b>Linie Traditional</b>				
<b>Prestige</b>	Zentralfrankreich	Sehr feinporiges Holz	Ab 16 Monaten	225, 228, 300
<b>Distinction</b>	Zentralfrankreich	Feinporiges Holz	Ab 14 Monaten	28, 56, 112, 225, 228, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700
<b>Classique</b>	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 400, 500, 600, 700
<b>Tradition</b>	Zentralfrankreich	Mittelporiges Holz	Ab 10 Monaten	225, 228, 500
<b>Linie World</b>				
<b>Suisse</b>	Schweizer Eiche	Fein- bis mittelporiges Holz	Ab 12 Monaten	225, 228, 300
<b>USA</b>	Amerikanisches Eiche	Fein- bis mittelporiges Holz	Ab 10 Monaten	225, 228, 300
<b>Europa</b>	Osteuropäisches Eiche	Feinporiges Holz	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 400, 500
<b>Sonderlinie</b>				
<b>Vinificateur</b>	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	-	300, 400, 500, 600
<b>Premium</b>	Tronçais-Wald	Sehr feinporiges Holz	Ab 16 Monaten	225, 228
<b>Akazie</b>	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	Ab 12 Monaten	225
<b>Kastanie</b>	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	Ab 12 Monaten	225
<b>Bourbon / Whisky</b>	Missouri & Pennsylvania	Mittelporiges Holz	-	205
<b>Vorbelegte Fässer (je nach Verfügbarkeit auch andere Vorbelegungen möglich)</b>				
<b>Cognac</b>	Zentralfrankreich	Mittelporiges Holz	Ab 8 Monaten	56, 112, 400



# Unsere Partner



**LAMOTHE-ABIET**  
Solutions for winemaking

**Lamothe-Abiet**  
Solutions for distillers



**Fermentis by Lesaffre**  
Food and beverage exporter



**Eaton Industries GmbH**  
Beverage Treatment Products



**M.A. SILVA**  
Premium Cork Stoppers

**M. A. Silva S.A.**  
Premium Cork Stoppers



**Tonnellerie Vicard**  
Tradition auf einer neuen Stufe

**novonesis**

**novonesis**  
Biotechnologie für  
Getränke- und Lebensmittel



**Filtrox AG**  
Filtration seit 1938



**Imerys Filtration Minerals Inc.**  
Industrial filtration solutions



**Destilla**  
Natürliche Essenzen für Destillate



**Vivelys France**  
Holz. Sauerstoff. Sensorik.



**BIO-ZERTIFIZIERT**

Wir sind biozertifiziert  
und bieten ein grosses  
Sortiment für die Bio-  
Produktion an.



[www.n-schneider.ch](http://www.n-schneider.ch)

## Mit Sicherheit mehr!

**Wasser & Gas** – Aufbereitung, Reinigung und Prozesssicherheit

**Food & Beverage** – Produkte für Getränke- und Lebensmittelproduktion

**Oenoconcept** – Analysen und Begleitung für Winzer & Kellereien

**VINMA®** – Digitale Kellerorganisation, Dokumentation und Prozesssteuerung

**Industriebedarf** – Anwendungen für Giesserei und Verpackung

### Niederer Schneider AG

Breitenstrasse 16b  
8500 Frauenfeld  
+41 52 235 24 24  
[info@n-schneider.ch](mailto:info@n-schneider.ch)  
[www.n-schneider.ch](http://www.n-schneider.ch)



**NIEDERER  
SCHNEIDER AG**  
SEIT 1903