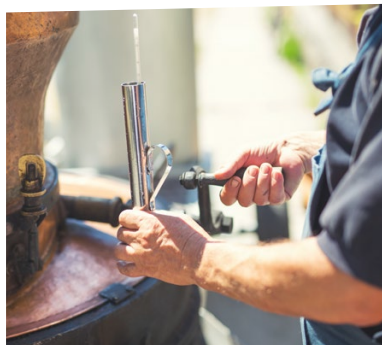


# BRENN- TECHNOLOGIE

Produkte.  
Service.  
Lösungen.



**NIEDERER  
SCHNEIDER AG**  
SEIT 1903

## LAMOTHE-ABIET

STAMM	DESTILLAT				HEFEEIGENSCHAFTEN		DESTILLATE
	THIOLE	ESTER	SORTEN-TYPISCHKEIT	FÜLLE	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)		
<b>FTH</b>	•••	•	••		15		Beeren, Zitrusfrüchte
<b>STR</b>	•	•••		•	15		Fruchteter
<b>La Cerevisiae</b>	•	•	•	•	15		Basishefe

## FERMENTIS

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



## EATON

STAMM	DESTILLAT				HEFEEIGENSCHAFTEN		DESTILLATE
	THIOLE	ESTER	SORTEN-TYPISCHKEIT	FÜLLE	STICKSTOFF-BEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
<b>Aktivhefe 2</b>	•	•	•	•	Mittel	15	Basishefe
<b>Aktivhefe 6</b>	•	•	••	•	Mittel	16	Stein- und Kernobst, Früchte
<b>Destarome</b>	••	•	••	•	Hoch	16	Kirsch, Quitte, Williams, Zwetschge

## EINFACHE NÄHRSTOFFE

PRODUKT	STICKSTOFFBEDARF	THIAMINE	NOPA-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL	DOSIERUNG
<b>SIHA Gärsalz</b>	••• DAP		40	10-50 g/hl
<b>Vitaferment® PH</b>	••• 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	DOSIERUNG
<b>OptiFlore® 0</b>		•••	•••	••	••	10	20-40 g/hl Während der Gärung
<b>ViniLiquid™</b>		•••	•••	••	••	10	25-50 ml/hl Während der Gärung
<b>OptiFerm®</b>	••• DAP	••	•			30	20-40 g/hl Während der Gärung
<b>SpringCell™ BIO</b>		••••	•	•		30	30 g/hl Während / am Ende der Gärung
<b>FermControl BIO</b>		•••	••	••	•	10	20-40 g/hl Während der Gärung

### STAR OPTIFLORE® 0



Der besonders hohe Gehalt an Aminosäuren und Vitaminen, Mineralien sowie Spurenelementen in OptiFlore® 0 gewährleisten eine qualitativ hochwertige Hefernahrung 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

## AROMASCHUTZ

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

## FLÜSSIGE ENZYME

PRODUKT	VERFLÜSSIGUNG	VERZUCKERUNG	DOSIERUNG	ANWENDUNG
<b>Thermamyl 2x</b>	•••		1-3 ml/hl	Verflüssigung der Stärke
<b>Panzym SP-L</b>	•••		3-8 ml/100kg	Verflüssigung der Maische
<b>Amylase AG 300 L</b>		•••	2-6 ml/100 kg	Verzuckerung der Stärke
<b>BAN 480 L</b>	•••		1-3 ml/hl	Verflüssigung der Stärke
<b>Fungamyl 800 L</b>	•••		1-2 ml/hl	Verflüssigung der Stärke
<b>Lecitase Ultra</b>			0.5-1.5 ml/hl	Hemmung von Schaum

## GRANULIERTE ENZYME

PRODUKT	MAZERATION	KLÄRUNG	DOSIERUNG	ANWENDUNG
<b>SIHAZYM SupraMash</b>	•••	••	3-5 g/100 kg	Verflüssigung von Edelobstmais, 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**



SWISS QUALITY.  
SINCE 1938.



## 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



## 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.+)



## POWDER

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

## CUBES

- **Whisky-, Bourbon-, Rumfass**
- **Akazie**
- **Maulbeer**
- **Zedern**



## AUSZÜGE / REINE ESSENZEN

- **Natürliches Eichenholz**
- **Sandelholz**

## STAR 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.

Hochwertige Fässer für erstklassige Branntweine von der Tonnellerie Vicard



## BARRIQUES

	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 auf einen Blick



novonesis



# Hinweis Bio-Zertifizierung

Wir sind **bio-zertifiziert**  
und bieten ein grosses  
Sortiment für die Bio-  
Produktion an.

Zertifikat  
21-204593

Nummer des Zertifikates: 21-204593

**Niederer Schneider AG**  
Breitenstrasse 16b  
8500 Frauenfeld / Schweiz  
Betriebsnummer: 25347

Die Produkte und Tätigkeiten des angegebenen Betriebes / Unternehmens erfüllen die Anforderungen folgender Standards:

**CH-Bio Bio-Verordnung** <sup>1</sup>  
Haupttätigkeiten: Import, Handel

**BTA-Zertifikat**

Datum letzte Kontrolle:  
Gültig bis:  
Münsingen, den 03.11.2021

15.04.2021  
31.12.2022

*Christian Lüthi*  
Christian Lüthi  
Präsident VR

*Zoe Egger*  
Zoe Egger  
Mitglied der Geschäftsleitung

Dieses Zertifikat Nr. 21-204593 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis 31.12.2022. Vorherhalten bleibt ein Widerruf durch BIO TEST AG. Änderungen werden schriftlich bekanntgegeben.  
<sup>1</sup> Dieses Zertifikat entspricht den Anforderungen gemäss Art. 30a Abs. 1 der Schweizer Bio-Verordnung (SR 910.18) und ist gleichwertig mit den Verordnungen (EG) Nr. 854/2002 und (EG) Nr. 889/2008 der Europäischen Union.



Bio Test Agro AG  
Erlenauweg 17  
3110 Münsingen

## Niederer Schneider AG

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



**NIEDERER  
SCHNEIDER AG**  
SEIT 1903