ŒNOLOGIE

Produits.
Services.
Solutions.

NIEDERER
SCHNEIDER AG
SEIT 1903

LEVURES

Un choix de levures spécialement sélectionnées pour des fermentations sûres, avec un haut degré d'exigences

LAMOTHE-ABIET

SOUCHE	TYPE DE VIN					CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE CÉPAGE
	THIOLS	ESTERS	VARIÉTAL	ROND	LIQUO-REUX	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
FTH	•••	•	••		•	Moyen	15	Arvine, Humagne blanc, Œil de perdrix, Sauvignon, Gewürztraminer
TXL	••	••	•••	•••	•••	Haut	16	Chasselas, Rosé, Chardonnay, Viognier, Pinot Gris
STR	•	•••		•		Moyen	15	Rosé, Chasselas, Païen, Johannisberg
CHD			•	•••		Faible	15	Chardonnay

SOUCHE	TYPE DE VIN			CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE CÉPAGE
	FRUITÉ ÉLÉGANT	FRUITÉ INTENSE	STRUCTURÉ	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
XR	••	•	•••	Moyen	>16	Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cornalin
DS	••	•••	••	Haut	15,5	Merlot, Cabernet, Humagne rouge, Gamaret
RB2	•••	•••	•	Moyen	15	Pinot Noir
FR	•••	•		Moyen	15	Gamay

FERMENTIS

SOUCHE	TYPE DE VIN				CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE VINS
	THIOLS	ESTERS	THERPÈNES	ROND	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
CK-S102	••	•••	••		Haut	15	Vins blancs ou rosés aromatiques.
HD A54		•••	••	•	Moyen	15	Vins blancs et rosés technologiques avec des notes amyliques.
HD T18	•	••	•••	•	Faible	15	Vins blancs terpéniques, frais et élégants.

SOUCHE	TYPE DE VIN			CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE VINS
	AROMES	STRUCTURÉ	RONDEUR	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
HD S135	Forte intensité. Fruits mûrs rouges et noirs.	••	•••	Faible	15,5	Vins rouges alliant concentration et souplesse.
HD S62	Intensité moyenne et production d'ester. Notes de fruits frais et épicés.	•••	••	Faible	15,5	Vins rouges structurés et colorés.
STG S101	Haute intensité et production d'ester. Fruits mûrs et confits.	•	••	Moyen	13,5	Vins rosés et rouges fruités.

SOUCHE	TYPE DE VIN			CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE VINS
	AROMES	STRUCTURÉ	RONDEUR	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
BC S103	Intensité moyenne. Thiols et terpènes mis en avant.	•	•	Très faible	18	La souche des conditions extrêmes. Reprise FA.
BIO **VR 44 Bio**	Intensité moyenne. Élégants traditionnels.	•	•••	Très faible	16	Vins rouges, rosés, blancs et effervescents.
E2F	Variétal, typicité, pureté aromatique.	•	•	Faible	17	Vins de base pour prise de mousse.

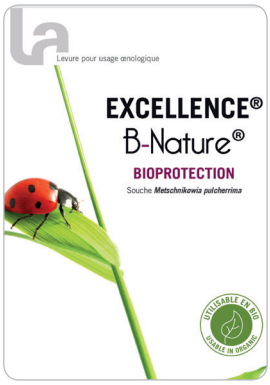
Un choix de levures spécialement sélectionnées pour des fermentations sûres, avec un haut degré d'exigences

LEVURES

NON SACCHAROMYCES

DÉSIGNATION	SOUCHE	APPLICATION
Excellence® B-Nature®	Metschnikowia pulcherrima	Pour la bioprotection des raisins.
Excellence® X-Fresh	Lanchea thermotolerans	Pour l'acidification naturelle du moût et la diminution du % volume d'alcool potentiel.
MELODY™	Saccharomyces cerevisiae, kluyveromyces thermotolerans, Torulaspora delbrueckii	Pour les vins blancs et rouges, compléxité aromatique et rondeur.

STAR EXCELLENCE® B-NATURE®



Lamothe-Abiet, après des travaux de recherches, a sélectionné l'Excellence® B-Nature®, une souche Metschnikowia pulcherrima produite en conditions biologiques, dont les bénéfices pour cette application sont les suivants:

- Maîtrise de la flore microbiologique dès la récolte
- Diminution de la dose de SO_2 sur la vendange
- Réduction des composés combinant le SO_2
- Gain en complexité aromatique du vin
- Limite le développement des brettanomyces

Les nutriments de différents composants optimisent la fermentation et soutiennent la levure dans son activité.

NUTRIMENTS

NUTRIMENTS SIMPLES

	AZOTE AMMONIACAL	THIAMINE	AZOTE ASSIMILABLE APPORTÉ (EN MG/L PAR 20 G/HL)	DOSE D'EMPLOI
Phosphate d'Ammonium	••• DAP		40	10-50 g/hl
Vitaferment® PH	••• DAP	•••	40	10-50 g/hl
Thiamine		•••	0	30-60 mg/hl

NUTRIMENTS

Les nutriments de différents composants optimisent la fermentation et soutiennent la levure dans son activité.

NUTRIMENTS COMPLEXES

	AZOTE AMMONIACAL	THIAMINE	AZOTE ORGANIQUE	VITAMINES / ÉLÉMENTS MINÉRAUX	EFFET DETOXIFIANT	STÉROLS / ACIDES GRAS INSATURÉS	IMPACT AROMATIQUE	AZOTE ASSIMI-LABLE APPORTÉ (EN MG/L PAR 20 G/HL)	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
OptiFerm®	DAP	••	••	••	•			30	20-40 g/hl Utiliser en FA
OptiFlore® O			•••	••	•••	•	•	10	20-40 g/hl Utiliser en FA
ViniLiquid™			•••	•••	•••	•	•	10	25-50 ml/hl Utiliser en FA
OptiML®			•	•	•	•	•••	0	20-40 g/hl Utiliser en fin de FA

AUGMENTATION & PROTECTION AROMATIQUE

	RÉVÉLATION AROMATIQUE	PROFIL VARIÉTAL	PROFIL FRUITÉ COMPLEXE	CONSERVATION AROMATIQUE	FIXATION DE LA COULEUR	APPORT DE RONDEUR	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
Aroma Protect®	•			•••			10 à 40 g/hl Utiliser en moût / en FA
OptiEsters®	•••	•	•••		•	•	30 g/hl Utiliser en début de FA
OptiThiols®	•••	•••	•	•	•	•	30 g/hl Utiliser en début de FA
Natur'Soft®			•		•••	•••	20-100 g/hl Utiliser en début de FA
SpringCell™ Color G2			•		••••	•••	20-50 g/hl Utiliser en début de FA
SpringCell™ Manno					•	••••	20-40 g/hl Utiliser en FA

PROTECTION DES LEVURES

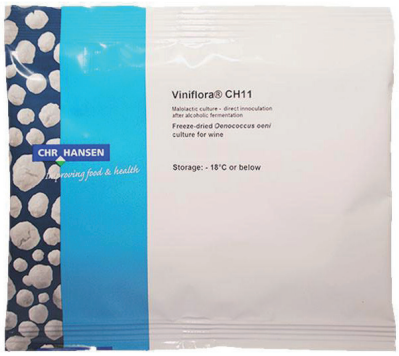
	EFFET DÉTOXIFIANT	VITAMINES / ELEMENTS MINERAUX	STÉROLS / ACIDES GRAS INSATURÉS	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
ŒnoStim®	••	•••	•••	30 g/hl Utiliser en réhydratation des levures
Flor'Protect®	•••		•	30 g/hl Utiliser en fin de FA
BIO **SpringCell™ BIO**	•••		•	30 g/hl Utiliser en fin de FA

Les Oenococcus oeni sont utilisées pour garantir un déroulement sûr de la fermentation malolactique et évitent ainsi de couteux frais d'énergie de chauffage.

BACTÉRIES

	TYPE DE VIN	ARÔMES FML	TEMPÉRATURE	ALCOOL max.	pH min.	SO_2 LIBRE	RÉSUMÉ
VINIFLORA® CH35 Offre le plus large spectre		Oui ••	15-25°C	14% vol	3.1	**≤ 35 mg/l pour un pH 3,1**	La culture la plus tolérante au SO_2. Réduit les notes végétales en apportant des notes lactées gourmandes.
VINIFLORA® CiNe™ Conserve le fruit	● ● ●	**Non**	17-25°C	14% vol	3.2	≤ 20 mg/l pour un pH 3,2	L'unique souche citrate négative. Idéale pour les vins blancs et rosés sans sulfites, avec une netteté aromatique parfaitement maîtrisée.
VINIFLORA® CH11 La plus rapide		Oui •	**14-25°C**	15% vol	**3.0**	≤ 10 mg/l pour un pH 3,0	La bactérie la plus rapide, adaptée aux pH et températures basses.
VINIFLORA® Oenos La référence		Oui •••	17-25°C	14% vol	3.2	≤ 25 mg/l pour un pH 3,2	La "allrounder".
VINIFLORA® CH16 Résistante à l'éthanol	● ●	Oui ••••	17-25°C	**16% vol**	3.4	≤ 25 mg/l pour un pH 3,3	La souche des régions méridionales. Apporte de la structure et des notes épicées aux vins à TAV élevés.

STAR VINIFLORA® CH11



VINIFLORA® CH11 est une bactérie Oenococcus oeni sélectionnée spécifiquement pour les vins fermentés à basse température et à faible pH, afin d'obtenir une FML rapide et fiable. VINIFLORA® CH11 produit des quantités faibles à moyennes de diacétyle, ce qui permet de conserver un vin tendu et élégant.VINIFLORA® CH11 peut être utilisée pour une co-inoculation précoce ou tardive et pour une inoculation séquentielle.

Les enzymes œnologiques produites et purifiées par Novozymes, sont utilisées en vinification pour faciliter des process comme la clarification, l'extraction, l'élevage et la filtration des vins.

ENZYMES

ENZYMES GRANULÉES

	MACÉRATION	CLARIFICATION	TYPE DE VIN	DOSE	APPLICATIONS
Vinozym® FCE G	•••	••	● ●	2-4 g/100 kg	Amplifie les arômes et augmente le rendement au pressurage.
Novoclair® Speed		•••		0,5-2 g/hl	Pour une clarification rapide des moûts en débourbage statique ou en flotation.
Vinozym® Vintage FCE	•••	••	●	3-4 g/100 kg	Améliore l'extraction de la couleur et des arômes des vins rouges.

ENZYMES

Les enzymes œnologiques produites et purifiées par Novozymes, sont utilisées en vinification pour faciliter des process comme la clarification, l'extraction, l'élevage et la filtration des vins.

ENZYMES LIQUIDES

	MACÉRATION	CLARIFICATION	TYPE DE VIN	DOSE	APPLICATIONS
Œnozym® Crush **VinoCrush® Classic**	•••	•	●	2-4 ml/100 kg	Améliore l'extraction de la couleur et des arômes des vins rouges.
Œnozym® Clear (1 L) **VinoClear® Classic** (5 L) **Pectinex® Clear** (20 L)		•••	● ● ●	1-3 ml/hl	Pour une clarification rapide des moûts en débourbage statique ou en flotation.

ENZYMES SPÉCIFIQUES

	FERMENTATION	ÉLEVAGE	FILTRATION	TYPE DE VIN	DOSE	APPLICATIONS
Œnozym® Red Expression	•••	••		●	4-6 ml/hl	Apporte succrosité, souplesse, fraîcheur aromatique pour les vins rouges.
Œnozym® Thiols	•••	•••		● ●	4-6 ml/hl	Augmente l'intensité aromatique des thiols en moût et en vin.
Œnozym® Fruity White (FW)		•••		●	3-6 g/hl	Augmente les arômes des cépages terpéniques (Muscat, Gewürztraminer, Riesling).
Vinotaste® Pro		•••	•••	● ● ●	4-10 g/hl	Clarification rapide, amélioration de la filtrabilité, apport de la rondeur.

TANINS

Les tanins limitent le risque de chute de la matière colorante, renforcent le pouvoir antioxydant et améliorent la stabilité du vin dans le temps.

TANINS DE VINIFICATION

	COMPOSITION	INHIBITION DE L'ACTIVITÉ LACCASE	RÔLE ANTIOXY-DANT	ACTION SUR LES PROTÉINES, FACILITE LE COLLAGE	STABILISATION DE LA COULEUR	APPORT DE RONDEUR	MOMENT D'APPLICATION	TYPE DE VIN	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
Pro Tanin R®	Tanins proanthocyanidiques	•••	••	•••	••		Encuvage et/ou levurage	Moûts et vins ●	Vendange saine: 10-30 g/hl Vendange altérée: 30-80 g/hl
Softan® Vinification	Tanins catéchiques liés à des polysac-charides d'origine végétale	•	•	••	•••	•••	J+1 après l'encuvage	●	10-40 g/hl
Tanin gallique à l'alcool	Tanins galliques	•••	•••	•••			Macération préfermentaire, presse, collage	Moûts et vins ● ●	3-10 g/hl

Les tanins limitent le risque de chute de la matière colorante, renforcent le pouvoir antioxydant et améliorent la stabilité du vin dans le temps.

TANINS

TANINS D'ÉLEVAGE

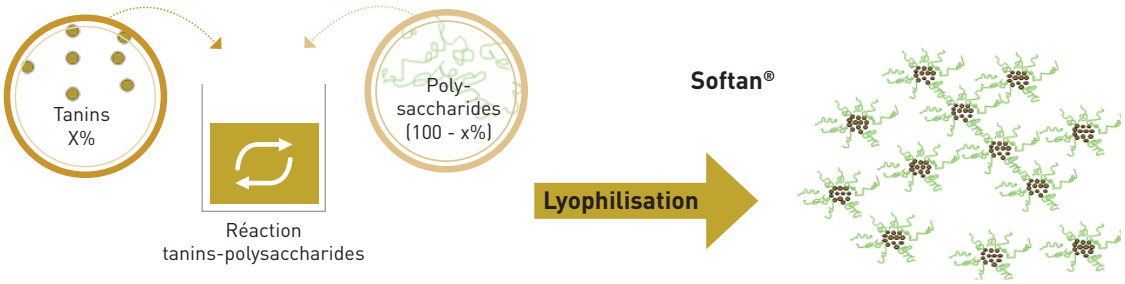
	COMPOSITION	COULEUR	POTENTIEL REDOX	APPORT DE STRUCTURE	APPORT DE RONDEUR	HARMONI-SATION DU PROFIL	MOMENT D'APPLICATION	TYPE DE VIN	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
Vinitan Advance®	Tanins proanthocyani-diques de **raisin**	•	•	•••	••	•••	En fin d'élevage ou en touche finale	●	5–30 g/hl
Tan' Excellence®	Tanins de **raisin** et ellagitanins de **chêne**	•••	•••	•••		••	Au décuvage ou au cours de l'élevage		5-30 g/hl
Softan® Power	Tanins proanthocya-nidiques et ellagiques liés à des polysac-charides d'origine végétale	••	•	•••	•••	••	Au décuvage ou au cours de l'élevage	● ● ●	● 10-40 g/hl
Softan® Sweetness	Tanins ellagiques de **chêne** (frais et toastés) et proanthocyanidiques liés à des polysacchari-des d'origine végétale	••	••	•••	•••	•••	Au cours de l'élevage		● 5-20 g/hl ● ● 1-3 g/hl
Softan® Finition	Ellagitanins de **chêne** toastés liés à des poly-saccharides d'origine végétale	•	••	••	•••	•••	En fin d'élevage ou en touche finale		● 5-10 g/hl ● ● 1-3 g/hl
Tan'Sense Origine®	Tanins de merrains-français				•	•••	En touche finale	● ● ●	● 5-10 g/hl ● ● 1-3 g/hl
Tan' Sense Expression®	Tanins de chêne français et raisin			••		•••	En touche finale		● 5-10 g/hl ● ● 1-3 g/hl

STAR SOFTAN® La structure tout en douceur

Mise au point par Lamothe-Abiet selon un procédé unique, la gamme Softan® associe des tanins sélectionnés pour leur efficacité et leur finesse à des polysaccharides naturels d'origine végétale.

À SAVOIR

Apportés en élevage, les Softan® arrondissent et structurent les vins de façon notable, tout en éliminant le risque d'astringence lié à l'apport de tanins.



COLLAGE

VÉGAN

- **GreenFine® Must** (protéines de pois, en granulé ou liquide)
- **GreenFine® Nature** (protéines de pois, bentonite calcique)
- **GreenFine® X-PRESS** (protéines de pois, PVPP, bentonite calcique, Chitine-Glucane)
- **Polymix® Natur'** (PVPP, bentonite calcique, levures inactivées)
- **Spring'Finer™** (protéines de levure)

AUTRES COLLES PROTÉIQUES

- **Albumine d'œuf**
- **Colle de poisson**
- **Gelflot** (Gélatine de filtration liquide)
- **Gelfine** (Gélatine en granulé)
- **PVPP**
- **Bentosol Protect** (Na-Bentonite)
- **Puranit** (Na-Ca-Bentonite)
- **Gel de Silice**

STABILISATION / AUTRES

GOMMES ET MANNOPROTÉINES

- **Vinogom®** (gomme arabique liquide)
- **Excelgom®** (gomme arabique Seyal granulée)
- **Subli'Sense®** (gomme arabique et mannoprotéines)
- **Manno'Sense®** (mannoprotéines liquides)
- **VinoProtect®** (gomme de cellulose / CMC)

OENOBOIS

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

SO_2

- **Bisulfite d'Ammonium 20% / 40%**
- **Pyrosulfite** (Métabisulfite de potassium)
- **Coeff 2 et Coeff 5**

ACIDIFICATION / DÉSACIFIDATION

- Acide tartrique / malique / lactique / citrique
- Carbonate de chaux
- Bicarbonate de potassium

AUTRES

- **Killbrett** (Chitosan)
- **Killbact** (Chitosan et Lysozyme)
- **Bitartartre de Potassium**
- **Acide métatartrique**
- **Charbon FA**
- **Charbon GE**
- **Acide ascorbique**

Niederer Schneider AG collabore avec la maison FILTROX AG est assure la distribution en direct des médias filtrants pour les secteurs du vin, de la bière et des autres boissons alimentaires.

FILTRATION

PLAQUES FILTRANTES

VERSION STANDARD	PERFORMANCE OPTIMISÉE	RÉTENTION (µm)	FILTRATION	L/m²* / h / DIFFÉRENCE P
AF 6		35 - 15	Dégrossissante	500-700 / 2.5 bar
AF 9		30 - 10		
AF 15		20 - 8.0		
AF 20	**AF 21H**	15 - 6.0	Préfiltration	
AF 30	**AF 31H (U3)**	12 - 5.0		
AF 40	**AF 41H**	9.0 - 4.0		
AF 50		6.0 - 3.0		
AF 70	**AF 71H**	3.0 - 1.5	Filtration fine	500 / 1.5 bar
AF 100	**AF 101H**	1.5 - 0.6	Réduction des germes	400 / 1.5 bar
AF ST 110		0.8 - 0.5	Filtration stérile	350 / 1.2 bar
AF ST 130		0.6 - 0.4		
AF ST 140		0.4 - 0.2		

* 1 m² = 7 plaques filtrantes 40 x 40 cm

CARTOUCHE DE FILTRATION

CARTOUCHES EN PROFONDEUR	RÉTENTION (µm) (EFFICACITÉ %)	DÉBIT RECOMMANDÉ L/30"/h
CLAROX® PL	0.2 à 30.0 µm (absolu 99.98 %)	1000
CLAROX® PL/E	0.5 à 10.0 µm (absolu 99.5 %)	1000
CLAROX® GF	0.2 µm (nominal 99.0%)	3000-5000

CARTOUCHES À MEMBRANES	RÉTENTION (µm) ABSOLU TESTABLE	DÉBIT RECOMMANDÉ L/30"/h
CLAROX® MP/W	0.65 µm 0.45 µm	700
CLAROX® MP	0.2 µm 1.0 µm	700-1000

MODULE FILTRANT

FILTRODISC® AF	FILTRODISC® PLUS²
Module de filtration en cloche fermée, minimise les pertes dans un milieu étanche.	Module de filtration adapté pour la régénération.

FILTROX

SWISS QUALITY.
SINCE 1938.

ADJUVANT DE FILTRATION

Perlite et terres de diatomées :
H900, Novocel, Hyflo Supercel et Standard Supercel

TONNELLERIE VICARD

Des fûts de qualité supérieure pour des vins rouges et blancs de premier choix.

BARRIQUES

	CHÊNE ORIGINE	TYPE DE GRAINS	VINIFICATIONS	TEMPS D'ÉLEVAGE (MOIS)	CONTENANCES (L)
Ligne Traditionnelle					
Prestige	Centre de la France	Très fin	●●	Temps d'élevage long (16 à 24 mois)	225, 228, 300
Distinction	Centre de la France	Fin	●●	Temps d'élevage moyen à long (12 à 14 mois)	28, 56, 112, 225, 228, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700
Classique	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300, 400, 500, 600, 700
Tradition	Centre de la France	Fin	●	Temps d'élevage court (10 mois)	225, 228, 500
Ligne Génération 7					
Origine	Centre de la France	Fin	●	Temps d'élevage moyen à long (12 à 14 mois)	225, 228, 300, 350, 400, 500
Symétrie	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300, 350, 400, 500
Énergie	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300, 350, 400, 500
Ligne Exotique					
Suisse	Chêne Suisse	Très fin à mi-fin	●●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300
USA	Chêne Américain	Très fin à mi-fin	●	Temps d'élevage court (10 mois)	225, 228, 300
Europa	Chêne Européen	Fin	●●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300, 400, 500
Ligne Spéciale					
Eco 3	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●●	Temps d'élevage court (10 mois)	225, 228, 300, 400, 500
Eco 27	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300
Vinificateur	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●	–	300, 400, 500, 600
Ovonum	Centre de la France	Très fin à mi-fin	●●	Temps d'élevage moyen (12 mois)	225, 228, 300, 400
Premium	Tronçais	Très fin	●●	Temps d'élevage long (16 à 24 mois)	225, 228

TONNELLERIE

Cuves / Troncs coniques
(qualitatifs et résistants)

Foudres ergonomiques / Ovonum
(ergonomiques, élégants et robustes)

Foudres ovales et ronds
(robustes et esthétiques)

VICARD TONNELLERIES

M.A. Silva est l'un des fabricants de liège les plus importants et les plus innovants au monde.

BOUCHONS M.A.SILVA

BOUCHONS NATURELS ET TECHNIQUES

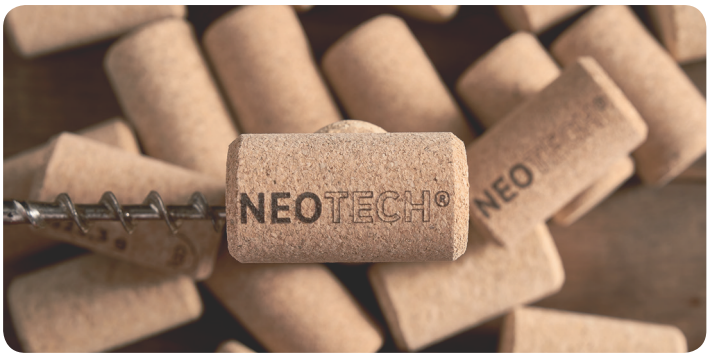
Bouchons en liège naturel
Process Sara Advanced®

Breveté et développé pour le nettoyage et la stérilisation de tous les bouchons en liège naturel, la vapeur, la température et la pression exercée dans l'installation de traitement des bouchons permettent d'éliminer le TCA et tout autre composé volatil. En outre, tous les bouchons naturels peuvent également être d'origine ou traités selon les procédés optionnels suivants :

- OnebyOne™
- BEEO®
- FSC®

Bouchons techniques en micro-agglomérés NEO®
NEO® Plus | NEO® Prestige

Nouveau procédé révolutionnaire : Grâce à une nouvelle technique appelée NEO-Tech®, les copeaux de liège sont parfaitement nettoyés au moyen d'un procédé de « lit fluidisé », sans aucune contrainte mécanique. Cette technologie élimine non seulement toute trace de TCA, mais améliore également les propriétés physiques du granulé composant le bouchon technique. Grâce à une parfaite stratification des particules, le liège conserve son élasticité naturelle et ne nécessite pas l'utilisation de microsphères.



	PROCESS				OPTIONS		
	DYNAVOX® (Stérilisation et vaporisation de la matière première)	**SARA ADVANCED®** (Extraction des volatiles et uniformité sensorielle)	**03 MASZONE®** (Stérilisation et élimination des micro-organismes)	**NEO-Tech®** (Stérilisation et vaporisation des granulés)	**OneByOne®** (Contrôle individuel des bouchons)	**BEEO®** Traitement de surface à la cire d'abeille	**FSC®** (FSC – C009204)
Bouchons naturels	•	•	•		•	•	•
Bouchons techniques	•		•	•			

	DIMENSIONS						
	45 x 24 mm	**45 x 25 mm**	**49 x 24 mm**	**49 x 25 mm**	**44 x 24 mm**	**47 x 24 mm**	**48 x 30.5**
Bouchons naturels	Fleur, Extra, Super, 1ère	Fleur, Extra, Super	Fleur, Extra, Super, 1ère	Fleur, Extra, Super			VIVA® A
Bouchons techniques					NEO® Prestige, NEO® Plus	NEO® Prestige, NEO® Plus	VIVA® NEO®

MASILVA
WE ARE CORK

NIEDERER SCHNEIDER AG
SEIT 1903

Nos partenaires
en un coup d'oeil

Remarques
Certification bio

Nous sommes certifiés pour la vente de produits biologiques. Dès lors, nous proposons une large gamme idéale pour la production de vos vins biologiques/bio-dynamiques

Zertifikat
21-204593

BTA-Zertifikat

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 [1]

Haupttätigkeiten: Import, Handel

Datum letzte Kontrolle: 15.04.2021
Gültig bis: **31.12.2022**

Münsingen, den 03.11.2021

Christian Lüthi
Präsident VR

Zoë Egger
Mitglied der Geschäftsleitung

Dieses Zertifikat Nr. 21-204593 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis **31.12.2022**. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch BIO TEST AGRO. Änderungen werden strafrechtlich geahndet.

[1] 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. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 der Europäischen Union.

EASY-CERT

Bio Test Agro AG
Erlenauweg 17
3110 Münsingen

Powered by Intact Platform

20211111

Niederer Schneider AG

Breitenstrasse 16b
8500 Frauenfeld
Telefon: +41 52 235 24 24
E-Mail: info@n-schneider.ch
www.n-schneider.ch

NIEDERER
SCHNEIDER AG
SEIT 1903