WEIN-TECHNOLOGIE

Produkte.
Service.
Lösungen.

NIEDERER
SCHNEIDER AG
SEIT 1903

HEFEN

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

LAMOTHE-ABIET

STAMM	WEINTYP				HEFENEIGENSCHAFTEN		REBSORTEN
	THIOLE	ESTER	SORTEN-TYPZITÄT	FÜLLE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
FTH	•••	•	••		Mittel	15	Riesling, Riesling x Sylvaner, Sauvignon, Gewürz-traminer
TXL	••	••	•••	•••	Hoch	16	Reuschling, Chardonnay, Viognier, Pinot Gris
STR	•	•••		•	Mittel	15	Rosé, Chasselas, Viognier, Completer, Johannisberg
CHD			•	•••	Niedrig	15	Chardonnay

STAMM	WEINTYP			HEFENEIGENSCHAFTEN		REBSORTEN
	FRUCHTIG ELEGANT	FRUCHTIG INTENSIV	STRUKTUR	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
XR	••	•	•••	Mittel	>16	Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cornalin
DS	••	•••	••	Hoch	15,5	Merlot, Cabernet, Humagne rouge, Gamaret
RB2	•••	•••	•	Mittel	15	Pinot Noir
FR	•••	•		Mittel	15	Gamay/Rosé

FERMENTIS

STAMM					HEFENEIGENSCHAFTEN		WEINTYP
	THIOLE	ESTER	TERPENE	FÜLLE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
CK-S102	••	•••	••		Mittel	15	Für aromatische Weiss- und Roséweine
HD A54		•••	••	•	Mittel	15	Starker Ausdruck von Gärungsestern (exotische Früchte), bildet wenig SO_2, Sacc. x Bayanus.
HD T18	•	••	•••	•	Niedrig	15	Für aromatische Terpen-Weine, Sacc. x Bayanus.

STAMM				HEFENEIGENSCHAFTEN		WEINTYP
	AROMEN	STRUKTUR	FÜLLE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
HD S135	Intensiv, reife Früchte, Rote und schwarze Früchte	••	•••	Niedrig	15,5	Für kräftige Weine mit Struktur und Volumen, Sacc. x Bayanus.
HD S62	Mittlere Intensität, Bildung von Ester. Frische und würzige Früchte	•••	••	Niedrig	15,5	Für Rotweine mit Struktur und Farbe, Sacc. x Bayanus.
STG S101	Starke Intensität und Esterpro-duktion.	•	••	Mittel	13,5	Für fruchtige Rot- und Roséweine.

STAMM				HEFENEIGENSCHAFTEN		WEINTYP
	AROMEN	STRUKTUR	FÜLLE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
BC S103	Mittlere Intensität. Thiole und Terpene bevorzugt.	•	•	Sehr niedrig	18	Stamm für extreme Bedingungen. Um steckengebliebene Gärung neu zu starten. Bayanus.
BIO VR 44 Bio	Mittlere Intensität. Elegant und traditionell.	•	•••	Sehr niedrig	16	Für Rot-, Rosé-, Weiss- und Schaumweine.
E2F	Fruchtige Sekte mit ausgeprägten Sortenaroma	•	•	Niedrig	17	Grundwein und Schaumweinher-stellung

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

HEFEN

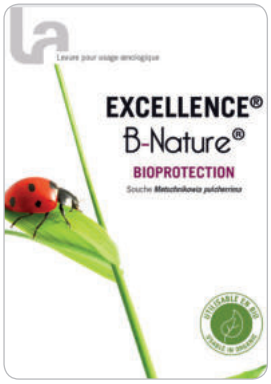
EATON

STAMM	WEINTYP				HEFENEIGENSCHAFTEN		REBSORTEN
	THIOLE	ESTER	SORTEN-TYPZITÄT	FÜLLE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (% vol.)	
Hefe 7	•	•	••	•	Mittel	15	Riesling, Riesling x Sylvaner, Gewürztraminer
Cryarome	••	•	••	•	Hoch	15	Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Sauvignon
Hefe 8 (Rotwein)		••	••	•	Hoch	16	Pinot Noir, Rosé

NON SACCHAROMYCES

PRODUKT	STAMM	ANWENDUNG
Excellence® B-Nature®	Metschnikowia pulcherrima	Bioschutz für die Trauben.
Excellence® X-Fresh	Lanchea thermotolerans	Mostsäuerung und Reduzierung des Alkoholgehalts.
MELODY™	Saccharomyces cerevisiae, kluyveromyces thermotolerans, Torulaspora delbrueckii	Für Rot- und Weisswein, aromatische Komplexität und Fülle.

STAR EXCELLENCE® B-NATURE®



Lamothe-Abiet hat als Ergebnis von Forschungsarbeiten „Excellence® B-Nature®" selektiert, einen Metschnikowia-pulcherrima-Stamm, der für diese Anwendung folgende Vorteile aufweist:

- Steuerung der mikrobiellen Flora ab der Lese
- verringerter SO2-Einsatz in den Trauben
- Verringerung SO2-bindender Stoffe
- Wein mit mehr aromatischer Komplexität
- Unterdrückt die Brettanomyces Entwicklung

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

NÄHRSTOFFE

GRUNDNÄHRSTOFFE

	STICKSTOFFBEDARF	THIAMINE	NOPA-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL	DOSIERUNG
Ammoniumphosphat	••• DAP		40	10-50 g/hl
Vitaferment® PH	••• DAP	•••	40	10-50 g/hl
Thiamine		•••	0	30-60 mg/hl

NÄHRSTOFFE

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

KOMPLEXE NÄHRSTOFFE

	AMMONIUM STICKSTOFF	THIAMINE	ORGANISCHER STICKSTOFF	VITAMINE / MINERALSTOFFE	ENTGIFTUNG	STEROLE / UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	EINFLUSS AUF DIE AROMATIK	NOPA-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL ZUGEFÜGT	DOSIERUNG (G/HL)
OptiFerm®	••• DAP	••	••	••	•			30	20-40 g/hl Während der Gärung
OptiFlore® O			•••	••	•••	•	••	10	20-40 g/hl Während der Gärung
ViniLiquid™			•••	•••	•••	•	••	10	25-50 ml/hl Während der Gärung
OptiML®			•	•	•	•		0	20-40 g/hl Ende der Gärung

BOOSTER & AROMASCHUTZ

	EINFLUSS AUF DIE AROMATIK	REBSORTENPROFIL	FRUCHTIGES PROFIL	AROMASCHUTZ	FARBSTABILISIERUNG	KÖRPER	DOSIERUNG (G/HL)
Aroma Protect®	•			•••			10 à 40 g/hl Im Most / Während der Gärung
OptiEsters®	•••	•	•••		•	•	30 g/hl Anfang der Gärung
OptiThiols®	•••	•••	•	•	•	•	30 g/hl Anfang der Gärung
Natur'Soft®			•		•••	•••	20-100 g/hl Anfang der Gärung
SpringCell™ Color G2			•		••••	•••	20-50 g/hl Anfang der Gärung
SpringCell™ Manno					•	••••	20-40 g/hl Abklingende Gärung

HEFESCHUTZ

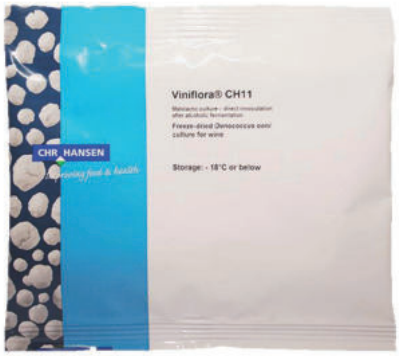
	ENTGIFTUNG	VITAMINE / MINERALSTOFFE	STEROLE / UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	DOSIERUNG (G/HL)
ŒnoStim®	••	•••	•••	30 g/hl Während der Rehydrierung der Hefen
Flor'Protect®	•••		•	30 g/hl Ende der Gärung
BIO **SpringCell™ BIO**	•••		•	30 g/hl Ende der Gärung

Reine Oenococcus Oeni Starterkulturen garantieren einen reintönigen, biologischen Säureabbau, harmonische Weine und biologische Stabilität im fertigen Produkt.

BAKTERIEN

	WEINTYP	AROMEN FML	TEMPERATUR	ALKOHOL max.	pH min.	SO_2 FREI	BESCHREIBUNG
VINIFLORA® CH35 Der mit dem grossen Spektrum		Ja ••	15-25°C	14% vol	3.1	**≤ 35 mg/l mit pH 3,1**	Der resistente Stamm für SO_2. Reduziert die grüne Note.
VINIFLORA® CiNe™ Der für die Fruchtaufbewahrung	● ● ●	**Nein**	18-25°C	14% vol	3.2	≤ 20 mg/l mit pH 3,2	Der einzige Stamm mit negativem Citrat. Ideal für Weiss- und Roséweine ohne Schwefel. Keine Diacetyl-Bindung
VINIFLORA® CH11 Der Schnelle		Ja •	**15-25°C**	15% vol	**3.0**	≤ 10 mg/l mit pH 3,0	Der schnellere Stamm für tiefere pH-Werte und Temperaturen.
VINIFLORA® Oenos Die Referenz		Ja •••	17-25°C	14% vol	3.2	≤ 25 mg/l mit pH 3,2	Der Allrounder
VINIFLORA® CH16 Der Alkoholresistente	● ●	Ja ••••	17-25°C	**16% vol**	3.4	≤ 25 mg/l mit pH 3,3	Der Stamm aus warmen Ländern. Bringt Struktur und würzige Noten in Wein mit höherem Alkoholgehalt.

STAR VINIFLORA® CH11



Schnelle, zuverlässige malolaktische Fermentation bei niedrigem pH-Wert und kühlem Wein.

VINIFLORA® CH11 ist ein von Weinen aus kühlen Klimaregionen isolierter Oenococcus oeni. VINIFLORA® CH11 wurde speziell für Weine ausgewählt, die bei niedriger Temperatur und niedrigem pH-Wert fermentiert werden. Dennoch kann VINIFLORA® CH11 auch bei Weinen mit moderatem pH-Wert verwendet werden, wo der Stamm für eine sehr schnelle malolaktische Fermentation sorgt.

Enzyme zur gezielten Anwendung im Maische- oder Weinstadium erleichtern und verbessern diverse Prozesse, wie Extraktion, Klärung oder Filtration.

ENZYME

GRANULIERTE ENZYME

	MAZERATION	KLÄRUNG	WEINTYP	DOSIERUNG	ANWENDUNG
Vinozym® FCE G	•••	••	● ●	2-4 g/100 kg	Steigerung des Aromas und der Presse-Ausbeute.
Novoclair® Speed		•••		0,5-2 g/hl	Schnellere Mostklärung, früher Start der Flotation.
Vinozym® Vintage FCE	•••	••	●	3-4 g/100 kg	Bessere Extraktion und höherer Gehalt an Polyphenolen.

ENZYME

Enzyme zur gezielten Anwendung im Maische- oder Weinstadium erleichtern und verbessern diverse Prozesse, wie Extraktion, Klärung oder Filtration.

FLÜSSIGE ENZYME

	MAZERATION	KLÄRUNG	WEINTYP	DOSIERUNG	ANWENDUNG
Œnozym® Crush VinoCrush® Classic	•••	•	●	2-4 ml/100 kg	Bessere Extraktion und höherer Gehalt an Polyphenolen.
Œnozym® Clear (1 L) **VinoClear® Classic** (5 L) **Pectinex® Ultra Clear** (20 L)		•••	● ● ●	1-3 ml/hl	Schnellere Mostklärung, früher Start der Flotation.

SPEZIFISCHE ENZYME

	GÄRUNG	REIFUNG	FILTRATION	WEINTYP	DOSIERUNG	ANWENDUNG
Œnozym® Red Expression	•••	••		●	4-6 ml/hl	Bringt Volumen und frisches Aroma in Rotwein.
Œnozym® Thiols	•••	•••		● ●	4-6 ml/hl	Verstärkt die Intensität der Thiolaromen im Most und Wein.
Œnozym® Fruity White (FW)		•••		●	3-6 g/hl	Verstärkt die Intensität von Terpenen (Muskateller, Gewürztraminer, Riesling).
Vinotaste® Pro		•••	•••	● ● ●	4-10 g/hl	Schnelle Klärung, bessere Filtrirbarkeit und bringt Volumen.

TANINE

Hochausgereifte Tanine verschiedenen Ursprungs sichern Ihren Weinen einen zuverlässigen Oxidationsschutz sowie eine wirksame Farbstabilisierung.

TANINE FÜR DIE VINIFIZIERUNG

	ZUSAMMENSETZUNG	HEMMUNG LACCASE AKTIVITÄT	ANTIOXI-DANT	REAKTIVITÄT MIT PROTEINEN	FARBSTABILI-SIERUNG	KÖRPER	ZEITPUNKT	ANWEN-DUNG	DOSIERUNG (G/HL)
Pro Tanin R®	Proanthocyanidische Tanine	•••	••	•••	••		Fassfüllung und/oder beim Hefezusatz	Most und Wein ●	Gesunde Trauben: 10-30 g/hl Befallene Trauben: 30-80 g/hl
Softan® Vinification	Catechinische Tanine gebunden an vegetativen Polysaccharide	•	•	••	•••	•••	1 Tag nach Fassfüllung	●	10-40 g/hl
Tanin gallique à l'alcool	Gallotaninne	•••	•••	•••			Mazeration, Pressen, Schö-nung	Most und Wein ● ●	3-10 g/hl

Hochausgereifte Tanine verschiedenen Ursprungs sichern Ihren Weinen einen zuverlässigen Oxidationsschutz sowie eine wirksame Farbstabilisierung.

TANINE

TANINE FÜR DEN AUSBAU

	ZUSAMMENSETZUNG	FARBE	REDOX POTENTIAL	STURKTUR	KÖRPER	ZEITPUNKT	ANWENDUNG	DOSIERUNG (G/HL)
Vinitan Advance®	Proanthocyanidische Tanine von Trauben	•	•	•••	••	Während der Reifung	●	5–30 g/hl
Tan' Excellence®	Traubentanine und Ellagitanine von der Eiche	•••	•••	•••		Beim Abpressen oder während der Reifung		5-30 g/hl
Softan® Power	Proanthocyanidische und ellagische Tanine gebunden an vegetativen Polysacchariden	••	•	•••	•••	Beim Abpressen oder während der Reifung	● ● ●	● 10-40 g/hl
Softan® Sweetness	Proanthocyanidische und ellagische Tanine gebunden an vegetativen Polysacchariden	••	••	•••	•••	Während der Reifung		● 5-20 g/hl ● ● 1-3 g/hl
Softan® Finition	Proanthocyanidische und ellagische Tanine gebunden an vegetativen Polysacchariden	•	••	••	•••	Während der Reifung oder als Feinschliff		● 5-10 g/hl ● ● 1-3 g/hl
Tan'Sense Origine®	Tanine aus getoastetem Eichenholz				•	Als Feinschliff	● ● ●	● 5-10 g/hl ● ● 1-3 g/hl
Tan' Sense Expression®	Tanine aus getoastetem Eichenholz und Beerenschalen			••		Als Feinschliff		● 5-10 g/hl ● ● 1-3 g/hl

STAR SOFTAN® sanfte Struktur

Die von Lamothe-Abiet durch ein einzigartiges Verfahren entwickelte Produktreihe Softan® kombiniert Tanine, die aufgrund ihrer Effzienz und ihrer Finesse selektiert wurden, mit natürlichen Polysacchariden pfanzlichen Ursprungs.

Wird Softan® während des Ausbaus zugeführt, hat es einen deutlich abrundenden und strukturgebenden Effekt auf den Wein, zugleich ist das Adstringenz-Risiko infolge des Tanineintrags ausgeschlossen.

SCHÖNUNG

VEGAN

- **GreenFine® Must** (Erbsenprotein, granuliert und flüssig)
- **GreenFine® Nature** (Erbsenprotein, Ca-Bentonit)
- **GreenFine® X-PRESS** (Erbsenprotein, PVPP, Ca-Bentonit, Chitine-Glucane)
- **Polymix® Natur'** (PVPP, Ca-Bentonit, inaktivierte Hefen)
- **Spring'Finer™** (Hefeprotein)

PROTEIN-SCHÖNUNGSPRODUKTE

- **Eier-Albumine**
- **Hausenblasen**
- **Gelflot** (flüssige Flotationsgelatine)
- **Gelfine** (granulierte Gelatine)
- **PVPP**
- **Bentosol Protect** (Na-Bentonite)
- **Puranit** (Na-Ca-Bentonite)
- **Kieselsol**

STABILISIERUNG / ANDERE

GOMME UND MANNOPROTEINE

- **Vinogom®** (flüssige Gummi-Arabikum)
- **Excelgom®** (granulierte Seyal Gummi-Arabikum)
- **Subli'Sense®** (Gummi-Arabikum und Mannoproteine)
- **Manno'Sense®** (flüssige Mannoproteine)
- **VinoProtect®** (CMC)

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.+)

SO_2

- **Ammoniumbisulfit 20% / 40%**
- **Pyrosulfit** (Kalium Metabisulfite)
- **Coeff 2 und Coeff 5**

SÄUERUNG / ENTSÄUERUNG

- Weinsäure / Apfelsäure / Milchsäure / Zitronensäure
- Weinkalk
- Kaliumbicarbonat

ANDERE

- **Killbrett** (Chitosan)
- **Killbact** (Chitosan und Lysozym)
- **Reinweinstein**
- **Metaweinsäure**
- **Aktivkohle FA**
- **Aktivkohle GE**
- **Ascorbinsäure**

Mit FILTROX arbeiten wir exklusiv für die gesamte Schweiz und können Ihnen das komplette Produktangebot zur Filtration von; Wein, Bier, Spirituosen, Fruchtsaft und Wasser anbieten.

FILTRATION

FILTERSCHICHTEN

STANDARDVERSION	HOCHLEISTUNGSVERSION	ABSCHEIDERATE (µm)	FILTRATION	L/m²*/ h / Δ P
AF 6		35 - 15	Grobfiltration	500-700 / 2.5 bar
AF 9		30 - 10		
AF 15		20 - 8.0		
AF 20	**AF 21H**	15 - 6.0	Klärfiltration	
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	Feinfiltration	500 / 1.5 bar
AF 100	**AF 101H**	1.5 - 0.6	keimreduzierende Filtration	400 / 1.5 bar
AF ST 110		0.8 - 0.5	Sterilfiltration	350 / 1.2 bar
AF ST 130		0.6 - 0.4		
AF ST 140		0.4 - 0.2		

* 1 m² = 7 Filterschichten 40 x 40 cm

FILTERKERZEN

TIEFENFILTERKERZEN	ABSCHEIDERATE (µm) (EFFIZIENZ %)	L/30"/h
CLAROX® PL	0.2 à 30.0 µm (absolut 99.98 %)	1000
CLAROX® PL/E	0.5 à 10.0 µm (absolut 99.5 %)	1000
CLAROX® GF	0.2 µm (nominal 99.0%)	3000-5000

MEMBRANEKERZEN	ABSCHEIDERATE (µm) ABSOLUT	L/30"/h
CLAROX® MP/W	0.65 µm 0.45 µm	700
CLAROX® MP	0.2 µm 1.0 µm	700-1000

FILTERMODULE

FILTRODISC® AF	FILTRODISC® PLUS²
Filtermodule für geschlossene Filtergehäuse ohne Tropfverlust und verbesserter Sterilisation.	Neue Filtermodulgeneration, die dank verbesserter Stabilität rückspülbar ist.

FILTERHILFSMITTEL

Diverse Perlite und Kieselgur Filterhilfsmittel:

H900, Novocel, Hyflo Supercel und Standard Supercel

FILTROX

SWISS QUALITY.
SINCE 1938.

TONNELLERIE VICARD

Hochwertige Fässer für erstklassige Rot- und Weissweine

BARRIQUE

	HERKUNFT	HOLZTYP	REBSORTE	AUSBAU (MONATE)	FASSGRÖSSE (L)
Linie Traditional					
Prestige	Zentralfrankreich	Sehr feinporiges Holz	●●	Ab 16 Monaten	225, 228, 300
Distinction	Zentralfrankreich	Feinporiges Holz	●●	Ab 14 Monaten	28, 56, 112, 225, 228, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700
Classique	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 400, 500, 600, 700
Tradition	Zentralfrankreich	Mittelporiges Holz	●	Ab 10 Monaten	225, 228, 500
Linie Generation 7					
Origine	Zentralfrankreich	Feinporiges Holz	●	Ab 14 Monaten	225, 228, 300, 350, 400, 500
Symmetrie	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 350, 400, 500
Energie	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 350, 400, 500
Linie World					
Suisse	Schweizer Holz	Fein- bis mittelporiges Holz	●●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300
USA	Amerikanisches Holz	Fein- bis mittelporiges Holz	●	Ab 10 Monaten	225, 228, 300
Europa	Osteuropäisches Holz	Feinporiges Holz	●●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 400, 500
Sonderlinie					
Eco 3	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●●	Ab 10 Monaten	225, 228, 300, 400, 500
Eco 27	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300
Vinificateur	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●	–	300, 400, 500, 600
Ovonum	Zentralfrankreich	Fein- bis mittelporiges Holz	●●	Ab 12 Monaten	225, 228, 300, 400
Premium	Tronçais-Wald	Sehr feinporiges Holz	●●	Ab 16 Monaten	225, 228

TONNELLERIE

Cuves / Tronconiques
(qualitativ hochwertig und widerstandsfähig)

Ergonomische Foudre / Ovonovum
(Ergonomie, Eleganz, Robustheit)

Ovale und runde Foudres
(robust und ästhetisch)

VICARD TONNELLERIES

M.A. Silva ist einer der grössten und innovativsten Korkproduzenten der Welt

KORKEN M.A.SILVA

NATUR- UND TECHNISCHE KORKEN

Naturkorken
Sara Advanced®

Dieser patentierte Prozess wurde zur Reinigung und Sterilisation von allen Naturkorken entwickelt. Mit kontrolliertem Dampf, Temperatur und Druck werden TCA und andere flüchtige Verbindungen entfernt.

Alle Naturkorken können zusätzlich auch mit folgenden Produktionsverfahren behandelt werden:

- OnebyOne™
- BEEO®
- FSC®

Mikro-Agglomerat NEO®
NEO® Plus | NEO® Prestige

Das patentierte NEO-Tech®-Verfahren reinigt das Korkengranulat durch ein Wirbelschichtverfahren ohne mechanische Belastung noch intensiver. Die Technologie beseitigt nicht nur TCA, sondern verbessert auch die physikalischen Eigenschaften des Granulats. Der Kork behält durch die Schichtung seine natürliche Elastizität und zusätzlich wird der Einsatz von Mikrosplastik vermieden.

	PROZESS				OPTIONEN		
	DYNAVOX® (Sterilisation und Bedampfung des Rohmaterials)	**SARA ADVANCED®** (Extraktion von flüchtigen Bestandteilen)	**O3 MASZONE®** (Sterilisation und Beseitigung von Mikroorganismen)	**NEO-Tech®** (Sterilisation und Bedampfung der Granulate)	**OneByOne®** (Einzelkork-prüfung)	**BEEO®** Oberflächen-behandlung mit Bienenwachs	**FSC®** (FSC – C009204)
Naturkorken	•	•	•		•	•	•
Technische Korken	•		•	•			

	DIMENSIONEN						
	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**
Naturkorken	Fleur, Extra, Super, 1ère	Fleur, Extra, Super	Fleur, Extra, Super, 1ère	Fleur, Extra, Super			VIVA® A
Technische Korken					NEO® Prestige, NEO® Plus	NEO® Prestige, NEO® Plus	VIVA® NEO®

MASILVA
WE ARE CORK

Unsere Partner
auf einen Blick

Hinweis
Bio-Zertifizierung

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

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

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