



plus
Baldinger

10 % rabais
en ligne!

**Faire du vin? Presser du jus? Distiller des fruits?
Découvrez notre gamme complète!**

Catalogue 2023 / 2024, No. 123

Baldinger plus

Vous avez entre les mains notre catalogue 2023/2024.

Vous y trouverez beaucoup de choses qui ont fait leurs preuves, ainsi que quelques nouveautés. **Vous trouverez les prix du jour dans la boutique en ligne.** Nous pouvons également vous renseigner sur les prix par téléphone.

Un grand nombre de nos produits de traitement des boissons figurent sur la nouvelle liste des intrants pour la vification publiée par le FiBL.

Le plus simple est d'utiliser notre boutique en ligne pour votre commande.. Un bon service, une offre complète et une livraison rapide sont nos priorités depuis 1951.

Cordiales salutations

Max Baldinger SA
Regula Scheele-Baldinger
dipl. ing. agr. ETH



MAX BALDINGER AG
Industrie Unterflüh Nord
Alte Bahnhofstrasse 67
CH-5464 Rümikon

Tel. +41 44 806 80 80
Fax +41 44 806 80 85
info@baldinger-plus.ch
www.baldinger-plus.ch



<https://www.facebook.com/baldinger.biz/>

BML

<https://www.betriebsmittelliste.ch/suche/weinbereitung.html#/>



<https://www.instagram.com/maxbaldingerag/>



Le respect de l'environnement est important pour nous. C'est pourquoi nous avons fait imprimer ce catalogue le plus écologique possible :



printed in
switzerland

**10 % rabais
online!**



**Vendanges, récolte
Fouloirs
Pressoirs
Atelier jus de pomme
Déshydrateur**

page 4



**Cuves et
Récipients
Barriques
Bag-in-Box**

page 11



**Pompes
Filtres
Tuyaux
Robinetterie**

page 30



**Production,
Analyse et
Traitement de boissons**

page 42



**Bouteilles et leur
lavage
remplissage
bouchage
étiquetage**

page 62



**Hygiène
Accessoires
Distribution
Livres techniques
Informations**

page 80



VENDANGES, RÉCOLTE

Bac à raisin

Gerbables, emboîtables (tourner par 180 °); coloris bicolore gris/rouge.



No. d'art.	cont. L	dimensions L x B x H mm	poids kg	Prix CHF
49.127.32	32	600 x 400 x 200	1.75	→ online
49.127.50	50	600 x 400 x 300	2.30	→ online

Bac en polyéthylène (HDPE)

Pour récupérer du liquide là où il y a peu de place! Par exemple sous le presseur ou sous une cuve. Couleur «nature». Admis pour les denrées alimentaires. Empilable.

No. d'art.	Volume l	Dimensions mm	Prix CHF
49.134.25	25	540 x 380 x H 160	→ online
49.134.40	40	650 x 410 x H 180	→ online



Brante 70 litres

En polyéthylène alimentaire, robuste, résistant aux intempéries. Contenance 70 litres. **Sans bretelles (à commander séparément, svp.)**

No. d'art.	description	Prix CHF
49.105	Brante	→ online
49.105.10	Paire de bretelles réglables pour porter	→ online

Seau de vendanges, 16 L

avec poignée en bois

No. d'art.	Ø	couleur	Prix CHF
49.139.16	380 mm	brun-rouge	→ online



Sécateur vendanges

No. d'art.	Longueur	Modèle	Prix CHF
51.501.01	19 cm	ARS 300L	→ online



Pelle, fourche, PE blanc

No. d'art.	type	Prix CHF
50.118	pelle, L = 128 cm	→ online
50.119	fourche droite, L = 128 cm	→ online
50.119.50	fourche courbée, L = 128 cm	→ online



Panier de cave

No. d'art.	matière	dim. mm	Prix CHF
49.208	polyéthyl.	Ø ca. 250	→ online



Rollblitz

Outil pratique pour ramasser des objets sphériques tels que fruits, noix, balles etc.

Le **Roll-Blitz Pomme** est conçu pour ramasser des objets d'un Ø de 4 à 10 cm tels que pommes, oranges, citrons, abricots, pêches, balles à tennis etc.

Le **Roll-Blitz Noix** est conçu pour ramasser des objets d'un Ø de 2 à 5 cm tels que noix, balles à golf, prunes, cerises, olives, châtaignes etc.



No. d'art.	Prix CHF
50.123.10	Rollblitz NOIX → online
50.123.20	Rollblitz POMME → online

Tube d'aspiration

en acier inoxydable percé, Ø 17 cm env. x hauteur 105 cm env.

No. d'art.	Prix CHF
49.201	tube d'aspiration → online



Fût bleu parallélépipédique avec grande ouverture

No. d'art.	Prix CHF
49.114.03	Contenance 30 l , 285 x 285 mm / H 510 mm → online
49.114.06	Contenance 60 l , 360 x 360 mm / H 620 mm → online
49.114.12	Contenance 125 l , 510 x 380 mm / H 900mm → online



Réfractomètre

Permet de déterminer le taux de sucre dans le moût. Avec LED. Disponible avec différentes échelles

no. d'art.	échelle	Prix CHF
46.611.33	0 - 170 °Oe / 0-25 % vol.	→ online



BEST SELLER

Lance d'arrosage

En laiton et caoutchouc. Jusqu'à 50 °C, avec douille Ø 19 mm et raccord pivotable no. 45.387.27

no. d'art.	entrée	Prix CHF
45.510set	1/2 "G fem./GEKA-plus	→ online



Tabliers imperméables

couleur blanche, matériel: stamoid

No. d'art.	longueur mm	Prix CHF
48.103.10	100	→ online
48.103.11	110	→ online
48.103.12	120	→ online



FOULOIRS - EGRAPPOIRS - PRESSEIRS

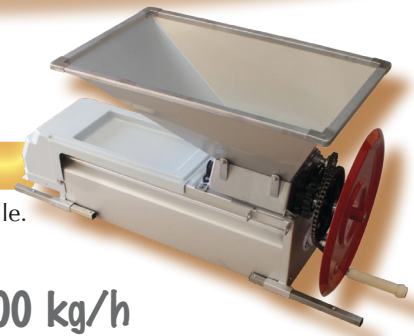
Fouler et égrapper le raisin

Fouloir-égrappoir

Pour fouler et égrapper de petites quantités de raisins. En acier inoxydable. Manivelle. Sans bac. Rendement/h env. 500 kg.

no. d'art.	modèle	poids kg	Prix CHF
26.203	Cantinetta	22	→ online

500 kg/h



Fouloir-égrappoir Cantinetta inox

Pour fouler et égrapper de petites quantités de raisins. En acier inox. Moteur 230 V, avec câble. Sans bac. Rend./h env. 1.500 kg. Bac recommandé: 49.122.10.

no. d'art.	modèle	poids kg	Prix CHF
26.205	Cantinetta inox	45	→ online

Accessoires

no. d'art.	article	Prix CHF
26.205.52	Support	→ online

1.500 kg/h



C'est avec plaisir que nous préparons la marchandise pour vous.

Dénoyauter des abricots et des cerises

26.502



Dénoyauteuse

ZP-1
Pour le dénoyautage rapide et complet de cerises. Exécution en inox / plastique. Prête à brancher. Option: Grille pour abricots/prunes.

Modell	ZP-1
	26.502
Production de fruits frais*	500 kg
Alimentation électrique	0.55 kW/230 V mono
Dimensions	930x510xH515 mm
Poids	40 kg
Prix CHF	
+ Options:	
Grille pour abricots et prunes	26.502.51
Prix CHF	→ online

* Le débit dépend des fruits à transformer

10 % rabais
en ligne!

www.baldinger-plus.ch

No. 123

5

ATELIER DE JUS DE POMME



26.151
Page 6



26.332
Page 7



49.123
Page 20



49.125.05
Page 7



49.124
Page 23

Faire mon propre jus de pomme: ce n'est pas compliqué!

Les 3 étapes de base:

Broyer - avec le fouloir

Récolter le jus - avec la Hydropresse

Stocker et savourer - dans la cuve à pression ou le bidon cylindrique. Comme cidre ou comme jus de pomme.



<https://www.speidels-hausmosterei.de/de/mosten/videos.html>



Fouloir Speidel

Pour petites quantités de fruits. Exécution très solide en matière plastique. Le moteur doit être en marche lors du remplissage. Moteur 2.2 kW, 220 V. Hauteur 1.250 mm, poids 30 kg. Sans récipient. Rendement/h env. 1.000 kg

no. d'art.	modèle	Prix CHF
26.151	Fouloir Speidel	→ online
49.121.10	Récipient Polyester 100 l, 780/520/H 290 mm	→ online
49.133	Récipient inox Ø 550 x H 265 mm	→ online



bacs en résine polyester voir page 25

3.000 kg/h



49.133






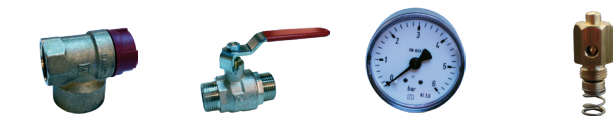
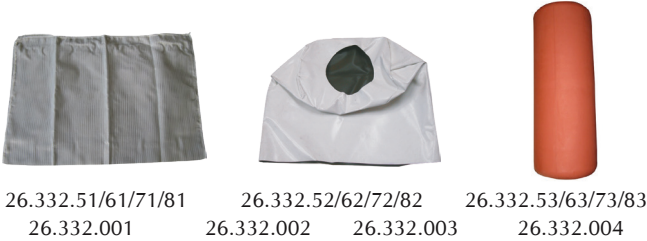
49.121.10

Pressoir hydraulique Speidel

Pour petites quantités de fruits et de raisins. Le coussin central en caoutchouc se gonfle sous pression d'eau menant à un pressurage très souple et de haut rendement. Modèle 180 basculant.

Pression max. 3 bar ; soupape de sécurité. Raccord GEKA. Pressoir complet avec sac et capuchon de protection. Durée d'un cycle de pressurage env. 30 min.

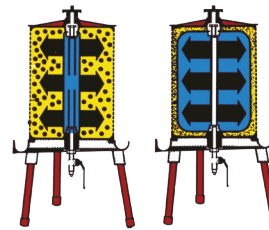
No. d'art	type	cont. l	hauteur mm	corb Ø x H mm	pois kg	Prix CHF
26.332.12	Speidel-20 inox	 20	820	410 x 820	14	→ online
26.332.14	Speidel-40 inox	 40	900	480 x 900	20	→ online
26.332.16	Speidel-90 inox	 90	1.070	590 x 1.070	28	→ online
26.332.18	Speidel-180	180	1.315	722 x 1.320	72	→ online



Accessoires / matériel de rechange

No. d'art.	article	pour type	Prix CHF
26.332.51	Sac en nylon	Speidel-20	→ online
26.332.61	Sac en nylon	Speidel-40	→ online
26.332.71	Sac en nylon	Speidel-90	→ online
26.332.81	Sac en nylon	Speidel-180	→ online
26.332.52	Capuchon de protection	Speidel-20	→ online
26.332.62	Capuchon de protection	Speidel-40	→ online
26.332.72	Capuchon de protection	Speidel-90	→ online
26.332.82	Capuchon de protection	Speidel-180	→ online
26.332.53	Membrane de rechange	Speidel-20	→ online
26.332.63	Membrane de rechange	Speidel-40	→ online
26.332.73	Membrane de rechange	Speidel-90	→ online
26.332.83	Membrane de rechange	Speidel-180	→ online
26.332.70	Sac pour press. de lie*	Speidel-90	→ online
26.332.80	Sac pour press. de lie *	Speidel-180	→ online
26.332.001	Soupape de sécurité		→ online
26.332.002	Vanne à boule		→ online
26.332.003	Manomètre		→ online
26.332.004	Soupape de surpression		→ online

*Demande des adjuvants pour la filtration (p.ex. Perlite)



180 | 26.332.18



180 | 20
40
90

Bidon cylindrique à pression

Bidon à pression en acier inoxydable pour la fabrication et le stockage de boissons. Tirage aisé par le haut. Complet de robinet. Cette méthode vous permet d'avoir du jus de pomme frais pendant des mois!

No. d'art.	Modèle	Prix CHF
49.125.05	Fût à pression 50 litres, H 532 mm, Ø 395 mm	→ online
49.125.51	Set de gaz: avec raccordement 1/4 "G	→ online
49.125.53	CO2 Bonbonne de gaz CO2 2 kg	→ online
49.125.52	Mano-détendeur CO2 (max 10 bar)	→ online
49.125.54	Brosse pour le nettoyage (pour perceuse)	→ online



49.125.53



49.125.54



49.125.52



49.125.51



49.125.05

10 % rabais
en ligne!

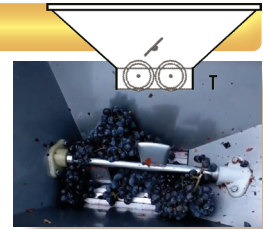
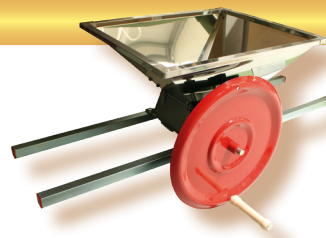
FOULOIRS - EGRAPPOIRS - PRESSEIRS

rendement/h
à titre indicatif

Fouloir Spécial Uva

Pour fouler et égrapper de petites quantités de raisins. Avec mélangeur. En acier inoxydable (trémie) et aluminium.

no. d'art.	modèle	trémie	poids kg	Prix CHF
26.152.20	Spécial Uva	48 x 54 cm	16	→ online



Fouloir motorisé pour pommes

Fouloir motorisé pour pommes et poires. Trémie en acier inoxydable 304, 95 x 60 cm. Couteaux en acier inoxydable 304, Moteur 220 V. Délai de livraison environ 3-5 semaines.

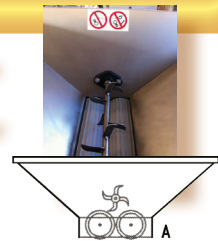
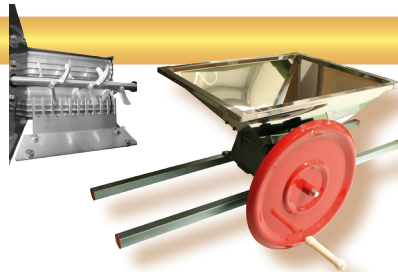
no. d'art.	type	trémie	poids kg	Prix CHF
26.102.01	Fouloir GRIFO PIGMO	95 x 60 cm	45	→ online



Fouloir Spécial Frutta

Pour fouler et égrapper de petites quantités de pommes. Grille et couteaux. En acier inoxydable (trémie) et aluminium.

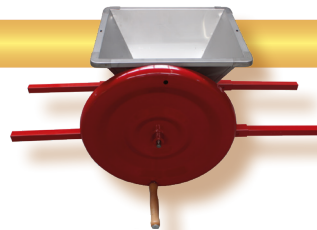
no. d'art.	modèle	trémie	poids kg	Prix CHF
26.152.10	Spécial Frutta	52 x 62 cm	16	→ online



Fouloir mino fruit

Pour fouler et égrapper de petites quantités de fruits et raisins. Rouleaux avec couteaux. En acier inoxydable (trémie) et rouleaux plastique. Trémie 40 x 40 cm

no. d'art.	modèle	trémie	poids kg	Prix CHF
26.154.20	Mino Frutta	40 x 40 cm	12	→ online



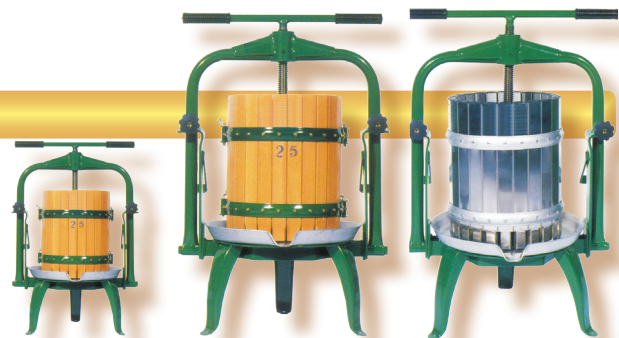
Pressoir à main Star

Pour petites quantités de fruits et de raisins. Exécution très solide. Lainium et partie supérieure pivotante pour mettre un fouloir. Corbeille en bois. Option: Sac en Nylon; recommandé pour le pressurage de raisins et de baies.

No. d'art.	type	volume l	Ø x haut. corb. mm	Prix CHF
26.338.27	Star 25	20	250 x 300	→ online
26.338.26	Star Inox	20	250 x 300	→ online
26.338.50	Star 15	6	150 x 220	→ online

Accessoires: sacs de pressurage Trevira haute qualité

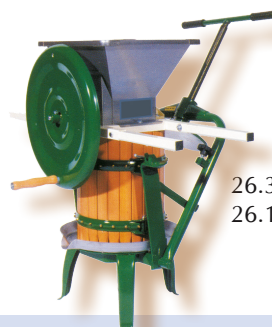
No. d'art.	pour modèle	Prix CHF
26.338.30	Star 25 + inox	440 x 550 mm → online
26.338.51	Star 15	300 x 380 mm → online



26.338.50
Star 15

26.338.27
Star 25

26.338.26
Star 25 Inox



26.338.27 &
26.154.20



26.338.30
26.338.51
26.345.51

Fouloir 800-R

Fouloir très efficace pour tous les fruits. Rouleau de broyage réglable. Ergonomique. Rendement 800 kg env. pour pommes et 3.000 kg pour cerises et prunes. Parties mécaniques en acierinoxydable, trémie en PE, châssis en acier peint (rouge). Nettoyage facile. Moteur 230 ou 400 V à choix. Prix de base pour le fouloir hors support; veuillez commander les accessoires séparément, svp. Encombrement: L650 x 400 x H 550 mm, poids environ 30 kg

No. d'art.	type	Prix CHF
26.159.20	800-R 230 V	→ online
26.159.30	800-R 400 V	→ online

Accessoires

26.159.52	Bac pour les pulpes PE blanc, 700 x 500 x H320 mm	→ online
26.159.53	Châssis acier peint rouge, y compris 4 roulettes	→ online
26.159.51	Châssis, acier peint rouge	→ online
50.116	Pelle à marc	→ online



Pressoir hydraulique à corbeille & fouloir TP40 super

Appareil pratique combiné pour fouler et presser de petites quantités de fruits à pépins. Pressoir hydraulique manuel menant à un pressurage très souple et de haut rendement. Le pressoir se déplace facilement pour permettre le remplissage. Rendement/h env. 100 L.

Encombrement: L 700 x B 620 x H 1500 mm.

Option: sac en Nylon pour le pressurage de raisins et de baies. Image: Pressoir hydraulique avec châssis et fouloir

No. d'art.	type	volume l	Prix CHF
26.345	TP40 Super	40	→ online

Accessoires et options

26.345.51	Sac de pressurage pour TP40, 700 x 710 mm	→ online
49.119.10	Bac de récupération pour jus, 100 litres	→ online

Pressoir à corbeille hydraulique TP40

Presse hydraulique à corbeille de table TP40 pour le pressage de petites quantités de fruits.

Remplissage facile et rapide du panier.

Incl. tissu de pressage

Capacité : environ 80 - 100 hl/l

p 500 x l 630 x h 770 mm

pression de pressage : 15 t

Poids : 59 kg

Panier : Ø 410 mm, hauteur 300 mm

quantité de remplissage : 40 kg



No. d'art.	type	volume	Prix CHF
26.346.02	Pressoir à corbeille TP40	40 kg	→ online

options

26.159.53	Châssis acier peint rouge, avec 4 roulettes	→ online
-----------	---	----------

Pressoir hydraulique & fouloir TP40 super

Presse hydraulique TP40 pour le pressage de petites quantités de fruits. Le fruit foulé est emballé dans des toiles de presse à mailles fines à l'aide d'un cadre, puis pressé à haute pression.

Y compris les cadres et les toiles de pressage.

Dimensions :

L 550 x l 630 x H 770 mm.

Pression de pressage 15 t.

remplissage 40 kg, 6 cadres / toiles

rendement environ 90-110 litres / heure



No. d'art.	type	volume	Prix CHF
26.346.01	Pressoir à paquet TP40	40 kg / 6 layers	→ online

options

26.159.53	Châssis acier peint rouge, avec 4 roulettes	→ online
-----------	---	----------

Faire du vinaigre

Faites chez vous votre propre vinaigre!

Avec notre kit vinaigre nous vous mettons à disposition le matériel de base pour commencer avec votre vinaigre. Il vous faut uniquement le vin de base en plus (nous conseillons d'utiliser un vin à 10 % vol d'alcool maximum). Il est préférable que le vin ne soit pas ou seulement très peu soufré (le SO2 libre ne doit être dans tous les cas inférieur à 20 mg / l).

La fabrication du vinaigre se fait seulement au chaud, il faut prévoir un endroit à 25°C - 28°C. Tous les autres astuces ainsi que des recettes vous trouvez dans le livré proposé Essig und Senf (en allemand uniquement).

Le set est composé de:

- capuchon de protection pour bouteille à grande ouverture, no. d'art. 49.136.001
- Bouteille 10 litres pour le stockage et / ou le remplissage, no. d'art. 49.140.10
- livre Essig und Senf no. d'art. 71.148
- Bouteille à grande ouverture 10 l no. d'art. 49.136.10
- Culture de base pour vinaigre 100 ml no. d'art. 69.223
- Entonnoir de filtration, no. d'art. 23.510
- Filtre plissé no. 2, no. d'art. 61.184.02
- Bouteilles Dorica (10 x 500 ml) no. d'art. 63.921.90
- Capsules à vis avec bec verseur, 10 pièces, no. d'art. 64.428.81
- Nettoyant pour bouteilles, 1 kg, no. d'art. 66.121

vinaigre



No. d'art.	description	Prix CHF
31.104	Set pour faire votre propre vinaigre (sans vin)	→ online
Accessoires recommandés:		
46.218	Test estimatif de l'acide dans vinaigre	→ online

10 % rabais
en ligne!

www.baldinger-plus.ch

No. 123

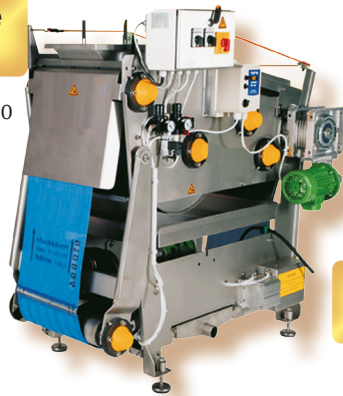
9

Pressoirs à bande et lavage de pommes

Pressoir à bande unique 350

26.343.03 / 350

max. 300 kg



Pressoir continu automatique pour le pressurage de fruits et de légumes pour la fabrication de jus de fruits et de légumes. Rendement 70 / 75 % de jus.

- machine en acier inox et matières plastiques prête à l'emploi
- roulements surdimensionnés en acier inox
- conformité CE

Pressoir à bande unique 500

26.343.05 / 500

max. 700 kg



Questions? je vous conseille volontiers. Tel. 044 806 80 80

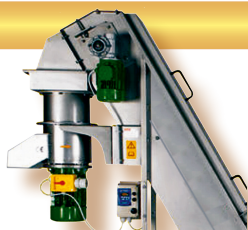


Dieter Baldinger
MSc Masch. Ing. ETH

Lavage/fouloir



26.157.10
SA-10
max 1000 kg / h



26.157.20
SA-10M
max 1000 kg / h



26.158.10
WA-20
max 2000 kg / h



26.158.20
WA-20M
max 2000 kg / h

Déshydrateurs à fruits

Déshydrateur à fruits

Modèle	Bio-inox 06 26.705.06	Bio-inox 12 26.705.12
Qualité	Entièrement en acier inoxydable. Ventilateur, température et temps réglables. Le ventilateur peut être monté des deux côtés.	
Alimentation électrique	230 V 1P+N+E	230 V 1P+N+E
Puissance max.	480 W	480 W
Nombre de tiroirs	6	12
Séchage max. 24 h	2.5 - 3.5 kg	5 - 7 kg
Séchage max. 19 h		
Accessoires:		
Module supplémentaire, L 27 x H 27 x P 45 cm, no. d'art. 26.705.22		
Toile pour herbes, art. 26.706.07		



26.705.06
B27 x H27 x T 45 cm



26.705.12
B27 x H27 x T 82 cm

CUVES ET RECIPIENTS

Qualité

Exécution standard

Partie supérieure 1.4404, surface IIIId, reste 1.4301, surface IIIId; extérieur: marbré

Exécution spéciale

Cuve en acier inoxydable 1.4404, surface IIIId, extérieur: marbré; autres exécutions spéc. voir tabl. «équipement spécial»

Equipement de base

Haut de cuve stable, convexe et ascendant vers l'avant, permettant un remplissage complet et le désaéragé d'une surface minimale. Raccord soudé avec manchon de remplissage et d'aération. Pas de vis extérieur DIN NW50. Crochets de grue. Cuve de base dès 2.000 mm de hauteur ainsi que cuves superposables avec arceau pour échelle.

Robinet de contrôle

Raccord fileté à souder DIN NW10 avec couvercle pour le montage d'un tête-evin

Trou d'homme

Etiré de l'enveloppe de la cuve sans soudure, trou d'homme stable, ovale 420 x 320 mm, porte avec arceau à ailettes et volant à main

Ecoulement de clair

Tôle de recouvrement avec trou Ø 48 mm pour le soudage d'un racc. DIN NW40 Ø 820 mm ou DIN NW50 Ø 1.000 mm

Indicateur de niveau

Raccord fileté à souder DIN NW10 avec couvercle, y compris points de fixation pour le montage d'un indicateur de niveau sur la cuve

Ecoulement de clair

Raccord soudé, ralentissant l'appel d'air avec écoulement de résidu DIN NW40 (Ø 820 mm) ou DIN NW50 (Ø 1.000 mm). Fond de cuve stable, concave et incliné vers l'avant permettant une vidange totale

Exécution spéciale 1.4301

Code	Description	dès Ø mm	Prix CHF
21.482.52	3 pieds réglables	1.000 - 1.200	→ online
21.484.52	dôme de remplissage NW 400, H=65 mm positionné au centre du sommet de la cuve. Couvercle à charnière avec DIN NW 50 mâle au lieu du trou d'homme:	820 - 1.000	→ online
21.460.11	décharge du moût s'ouvrant vers l'extérieur L 310 x H 420 mm, au bas de la cuve	1.000	→ online
21.460.12	décharge du moût s'ouvrant vers l'extérieur L 400 x H 530 mm, au bas de la cuve.	1.000	→ online

Veillez commander les accessoires séparément. Sauf autre avis, les cuves sont conçues pour des boissons avec une teneur d'alcool de max. 20 %vol.



SPEIDEL



Jointes pour trou d'homme voir page 17.



Cuves de base et superposable

Cuves superposables AS-MO (Ø 820 / 1.000 / 1.200 mm)

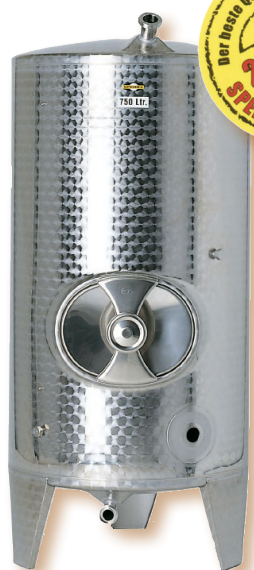
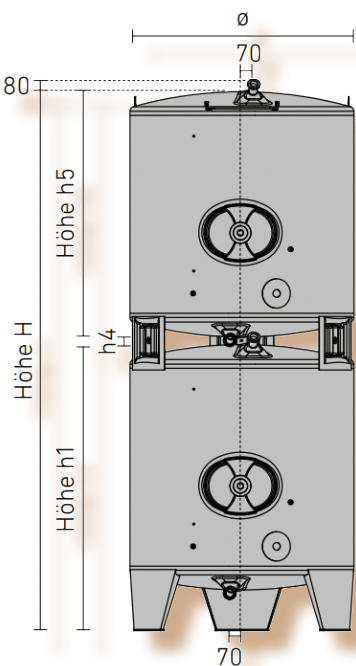
Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc. Cuves superposables à poser sur les cuves de base FS-MO de même diamètre. nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO. (21.417.01 = FS1-MO)

No. d'art.	cont. l	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Prix CHF
21.417.01	320	820	1.100	55	684	→ online
21.417.02	525	820	1.523	55	1.081	→ online
21.417.03	625	820	1.696	55	1.276	→ online
21.417.04	750	820	1.940	55	1.547	→ online
> contenance totale max. par pile de cuves: 1.265 l						
21.419.01	650	1.000	1.421	115	966	→ online
21.419.02	850	1.000	1.630	115	1.216	→ online
21.419.03	1.050	1.000	1.849	115	1.466	→ online
21.419.04	1.250	1.000	2.075	115	1.716	→ online
> contenance totale max. par pile de cuves 2.500 l						
21.421.01	1.000	1.200	1.533	60	1.010	→ online
21.421.02	1.300	1.200	1.729	60	1.260	→ online
21.421.03	1.550	1.200	1.937	60	1.510	→ online
21.421.04	1.800	1.200	2.154	60	1.760	→ online
21.421.05	2.000	1.200	2.367	60	1.998	→ online
21.421.06	2.100	1.200	2.375	60	2.173	→ online
> contenance totale max. par pile de cuves 3.400 l						

Cuves de base FS-MO (Ø 820 / 1.000 / 1.200 mm)

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc. Sur ces cuves de base on peut poser des cuves superposables AS-MO du même diamètre. Nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO. (21.416.01 = FS1-MO)

No. d'art.	cont. l	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Prix CHF
21.416.01	320	820	1.075	914	205	230	→ online
21.416.02	525	820	1.516	1.311	205	230	→ online
21.416.03	625	820	1.693	1.506	205	230	→ online
21.416.04	750	820	1.937	1.769	205	230	→ online
21.416.05	1.000	820	2.403	2.258	205	230	→ online
21.418.01	650	1.000	1.438	1.205	210	239	→ online
21.418.02	850	1.000	1.645	1.455	210	239	→ online
21.418.03	1.050	1.000	1.863	1.705	210	239	→ online
21.418.04	1.250	1.000	2.088	1.955	210	239	→ online
21.418.05	1.400	1.000	2.307	2.193	210	239	→ online
21.418.06	1.550	1.000	2.424	2.318	210	239	→ online
21.418.07	1.800	1.000	2.778	2.693	210	239	→ online
21.418.08	2.000	1.000	3.017	2.943	210	239	→ online
21.418.09	2.200	1.000	3.257	3.193	210	239	→ online
21.418.10	2.350	1.000	3.499	3.443	210	239	→ online
21.418.11	2.500	1.000	3.609	3.556	210	239	→ online
21.420.01	1.000	1.200	1.579	1.267	230	257	→ online
21.420.02	1.300	1.200	1.775	1.517	230	257	→ online
21.420.03	1.550	1.220	1.984	1.767	230	257	→ online
21.420.04	1.800	1.200	2.201	2.017	230	257	→ online
21.420.05	2.000	1.200	2.326	2.167	230	257	→ online
21.420.06	2.100	1.200	2.414	2.255	230	257	→ online
21.420.07	2.350	1.200	2.642	2.505	230	257	→ online
21.420.08	2.500	1.200	2.758	2.630	230	257	→ online
21.420.09	2.650	1.200	2.874	2.755	230	257	→ online
21.420.10	3.000	1.200	3.186	3.087	230	257	→ online
21.420.11	3.200	1.200	3.346	3.255	230	257	→ online
21.420.12	3.500	1.200	3.584	3.505	230	257	→ online
21.420.13	3.750	1.200	3.813	3.743	230	257	→ online
21.420.14	4.000	1.200	4.054	3.993	230	257	→ online
21.420.15	4.300	1.200	4.297	4.243	230	257	→ online
21.420.16	4.600	1.200	4.540	4.493	230	257	→ online



Cuves plus grandes: www.baldinger.biz



Exemple de configuration cuve de base FS-MO / cuve superposable AS-MO



Cuve de base FS-MO 1.000 litres, No. d'art.
diamètre 1.200 mm 21.420.01
h1 = env 1.267 mm
Équipement de base selon
description page 11

ATTENTION: Veuillez respecter le nombre maximal de cuves par pile!

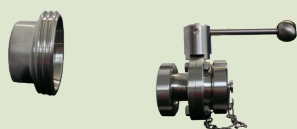
Hauteur totale par pile:
h1: 1.267 mm
h4: 60 mm
h5: 1.916 mm
Aération: 80 mm
Pieds réglables 100 mm (option)
Hauteur H: ≈ 3.423 mm



Cuve superposable AS-MO 2.000 litres, diamètre 1.200 mm
h5 = env. 1.916 mm
Équipement de base selon description page 11. No. d'art. 21.421.05



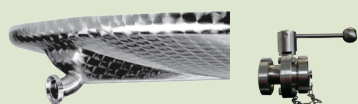
Robinet de dégustation DN 10 DIN 11851 No. d'art. 45.237.10



Pour l'écoulement de clair: mâle à souder DN 50 DIN 11851 No. d'art. 45.237.15
plus vanne papillon DN 50 DIN 11851 m/f 45.249.50



Indicateur de niveau DN DIN 10, monté No. d'art. 45.734.10



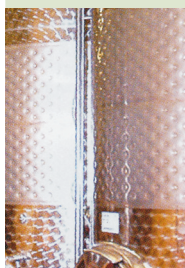
Vanne papillon DN 50 DIN 11851, m/f pour l'écoulement de résidu No. d'art. 45.249.50



Pieds réglables en hauteur (H = + ca 100 mm) No. d'art. 21.482.52



Thermomètre en bimetal No. d'art. 45.735
Ø 100 mm
Echelle -20 °C à + 60 °C
Douille de fixation avec écrou DN 10 DIN 11851, monté



Double-manteau pour le contrôle de la température. Veuillez nous demander une offre.

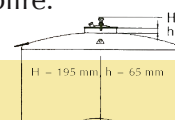
Choix d'accessoires supplémentaires:



45.813



21.460



21.484



45.736

Cuve à chapeau flottant

Cuve à chapeau flottant BO, FO, FO1, FO2 (Ø 550 - 1.000 mm)

Pour le stockage sans pression de vin (prix sans chapeau flottant)

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	type	K	R	Prix CHF
21.437.00	110	440	765	BO	¾"G IG	-	→ online
21.437.01	220	550	999	BO	¾"G IG	-	→ online
21.437.02	290	630	999	BO	1"G AG	-	→ online
21.437.03	650	820	1.332	BO	1"G AG	-	→ online
21.437.04	1.100	1.000	1.493	BO	1"GAG	-	→ online
21.438.01	220	550	1.385	FO	¾"G IG	¾"G IG	→ online
21.431.01	1.100	1.000	1.791	FO	Ø 48 mm	NW50 AG	→ online
21.439.01	300	630	1.385	FO1	1"G AG	1"G AG	→ online
21.439.02	530	820	1.362	FO1	1"G AG	1"G AG	→ online
21.439.03	675	820	1.621	FO1	1"G AG	1"G AG	→ online
21.439.04	910	820	2.110	FO1	1"G AG	1"G AG	→ online
21.440.01	300	630	1.385	FO2	Ø 48 mm	NW40 AG	→ online
21.440.02	530	820	1.362	FO2	Ø 48 mm	NW40 AG	→ online
21.440.03	675	820	1.621	FO2	Ø 48 mm	NW40 AG	→ online
21.440.04	910	820	2.110	FO2	Ø 48 mm	NW40 AG	→ online

K = écoulement de clair, R = écoulement de résidu, IG = pas-de-vis femelle, AG = pas-de-vis mâle



BO - fond plat

FO, FO1

FO2



Exécution

Exécution standard

Récipient avec bord renforcé, ouvert en haut; largeur du bord 17 mm (jusqu'à Ø 300 mm ou 42 mm (Ø au dessus de 300 mm) Acier inoxydable 1.4301, surface) IIIId, extérieur marbré

Écoulement de clair

Pas de vis selon le tableau ou tôle de recouvrement avec trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord NW 40 DIN 11850

Écoulement de résidu

Sortie coudée avec pas-de-vis selon le tableau

Accessoires 1.4301 (Ø 440 - 1.000 mm)

Code	description	cuve type	Pour cuve Ø mm	prix CHF
21.482.52	3 pieds réglables	FO	1.000/ 1.200	→ online
21.437.50		FO, BO,	440	→ online
21.437.51		SO-Z,	550	→ online
21.437.52		FO-K	630	→ online
21.437.53			820	→ online
21.437.54			1.000	→ online
21.437.60		FO,BO	440	→ online
21.437.61			550	→ online
21.437.62			630	→ online
21.437.63			820	→ online
21.437.64			10.00/1.100	→ online

21.431.61	Potence avec tirant à câble pour le couvercle flottant; support monté à la hauteur de service	FO	1.000/1.100	→ online
21.437.40		BO, BD;	440 mm	→ online
21.437.41		UF	550 mm	→ online
21.437.42			820 mm	→ online
21.437.43			1000 mm	→ online

Équipement spécial 1.4301 (Ø 820 - 1.000 mm)

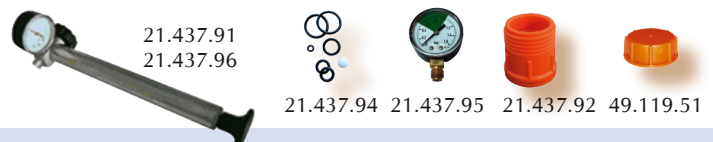
Code	description	pour cuve Ø mm	Prix CHF
21.460.01	Écoulement de moût L 310 x H 420 mm, en bas avec porte s'ouvrant vers l'extérieur	1.000 - 2.000	→ online
21.460.02	Écoulement de moût L 400 x H 530 mm, en bas avec porte s'ouvrant vers l'extérieur	1.000 - 2.000	→ online
ML-110A	Trou d'homme ovale, étiré de l'enveloppe de la cuve sans soudure, ouverture 420 x 320 mm, porte avec joint qualité alimentaire, vulcanisé d'une pièce; arceau à ailettes et volant	820 - 2.000	→ online

Pièces de rechange

Code	article	pour cuve Ø mm	prix CHF
21.437.91	pompe à air standard		→ online
21.437.96	pompe à air acier inoxydable		→ online
21.437.94	jeu de joints pour pompe à air		→ online
21.437.95	manomètre pour pompe à air		→ online
21.437.92	raccord orange d'aération pour trou Ø 42 mm		→ online
49.119.51	cape de fermeture orange		→ online

Chambres d'air voir page 17.

* Chambre à air: adaptées jusqu'à maximal 20 % vol d'alcool!



Cuve à chapeau flottant FO (Ø 1.000 - 2.000 mm)

Pour le stockage sans pression de vin (prix sans chapeau flottant)

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H1 mm	K	R	Prix CHF
21.431.01	1.100	1.000	1.791	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.432.01	1.600	1.200	1.831	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.433.01	2.200	1.400	1.838	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.433.02	3.300	1.400	2.576	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.434.01	2.850	1.600	1.868	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.434.02	3.850	1.600	2.356	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.434.03	4.800	1.600	2.856	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.434.04	5.800	1.600	3.356	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.434.05	6.800	1.600	3.844	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.435.01	3.700	1.800	1.883	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.435.02	4.900	1.800	2.371	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online
21.435.03	6.100	1.800	2.871	Ø 48 mm	NW 50 AG	→ online

K = écoulement de clair, R = écoulement de résidu, IG = pas-de-vis femelle, AG = pas-de-vis mâle

Accessoires 1.4301 (Ø 1.000 - 2.000 mm)

Code	description	cuve type	pour cuve Ø mm	Prix CHF
21.482.52	3 pieds réglables	FO	1.000 - 1.200	→ online
21.482.53	6 pieds réglables	FO	1.400 - 1.800	→ online
21.437.64	Couvercle	FO, BO, SO-Z, FO-K	1.000	→ online
21.432.52			1.200	→ online
21.433.52			1.400	→ online
21.437.64	Couvercle flottant complet avec tuyau d'étanchéité, chambre à air, pompe à air et manomètre	FO,BO	1.000	→ online
21.437.65			1.200	→ online
21.433.53			1.400	→ online
21.434.53			1.600	→ online
21.435.53			1.800	→ online
21.436.53			2.000	→ online
21.431.61	Potence avec tirant à câble pour le couvercle flottant; support monté à la hauteur de service	FO	Ø1.000/1.100 l	→ online
21.432.61			Ø1.200/1.600 l	→ online
21.433.61			Ø1.400/2.200 l	→ online
21.433.62			Ø1.400/3.300 l	→ online
21.434.61			Ø1.600/2.850 l	→ online
21.434.62			Ø1.600/3.850 l	→ online
21.434.63			Ø1.600/4.800 l	→ online
21.435.61			Ø1.800/3.700 l	→ online
21.436.62			Ø1.800/4.900 l	→ online
21.437.98	raccord daération noir pour trou Ø 60 mm			→ online



Equipement spécial 1.4301 (Ø 1.000 - 2.000 mm)

Code	description	dès Ø mm	Prix CHF
21.460.01	Ecoulement de moût L 310 x H 420 mm, en bas avec porte s'ouvrant vers l'extérieur	1.000 - 2.000	→ online
21.460.02	Ecoulement de moût L 400 x H 530 mm, en bas avec porte s'ouvrant vers l'extérieur	1.000 - 2.000	→ online
21.482	Trou d'homme ovale, étiré de l'enveloppe de la cuve sans soudure, ouverture 420 x 320 mm, porte avec joint pour denrées alimentaires, vulcanisé d'une pièce, avec arceau à ailettes et volant à main	820 - 2.000	→ online

Accessoires pour toutes les cuves Speidel

No. d'art	description	Prix CHF
45.233.19	Robinet d'écoulement 1.4301, ¾ "G mâle avec contre-écrou écoulement cyl. Ø 14/11.5 mm	→ online
45.235.19	Robinet d'écoulement laiton chromé, ¾ "G mâle écoulement conique Øi 8 mm	→ online
45.233.25	Robinet d'écoulement 1.4301, 1 "G écrou mobile	→ online
45.238.25	Robinet d'écoulement 1.4301, 1 "G m/f	→ online
45.237.10	Robinet de dégustation 1.4301, NW10/11851 femelle	→ online
45.374.15	Cape de fermeture 1.4301 1 "G femelle	→ online
45.321.40	Cape de fermeture 1.4301 NW40 femelle	→ online
45.813.10	Bonde aseptique plexi hauteur 240 mm, Ø 20 mm	→ online
45.813.20	Bonde aseptique 45° plexi hauteur 240 mm, Ø 20 mm	→ online
45.819.01	Bouchon caoutchouc avec trou Ø 19 mm, 31 x 38 x 35 mm	→ online
45.819.10	Bouchon caoutchouc avec trou Ø 19 mm, 46 x 54 x 40 mm	→ online
45.831	Barboteur et bonde Ø 44/37 mm	→ online

No. d'art	description	Prix CHF
45.249.40	Clapet m/f NW40/11851xNW40	→ online
45.249.50	NW50/11851xNW40	→ online
45.249.51	NW50/11851xNW50	→ online
45.733.03	indicateur de niveau FO, monté; graduation en litres (utilisation limité; à vérifier lors de l'achat)	→ online
45.733.10	pour cuve jusqu'à 999 l pour cuves 1.000 - 4.999 l	→ online
45.734.03	Indicateur de niveau, monté; graduation en litres (utilisation limité; à vérifier lors de l'achat)	→ online
45.734.10	pour cuves jusqu'à 999 l pour cuves 1.000 - 4.999 l	→ online
45.735	thermomètre Ø 100 mm -20/ +60 °C, douille L = 125 mm / mamelon à souder NW10	→ online
45.735.06	thermomètre seul	→ online
45.237.11	raccord mâle à souder NW10	→ online
45.237.14	raccord mâle à souder NW40	→ online
45.237.15	raccord mâle à souder NW50	→ online
49.210	entonnoir spécial	→ online

Cuves de stockage FD (Ø 440 - 820 mm)

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	K	R	Double-manteau	Prix CHF	
21.443.01	100	440	1.141	¾"G IG	¾"G IG		→ online	
21.443.02	240	550	1.524	¾"G IG	¾"G IG		→ online	
21.443.12	240	550	1.524	¾"G IG	¾"G IG	x	→ online	
21.443.03	330	630	1.538	1"G AG	1"G AG		→ online	
21.443.04	525	820	1.466	1"G AG	1"G AG		→ online	
21.433.14	525	820	1.466	1"G AG	1"G AG	x	→ online	
21.443.05	625	820	1.661	1"G AG	1"G AG		→ online	
21.443.15	625	820	1.661	1"G AG	1"G AG	x	→ online	
21.443.52	chariot pour cuve Ø 550 mm (en matière plastique)							→ online
21.439.52	chariot pour cuve Ø 630 mm (en acier inoxydable)							→ online

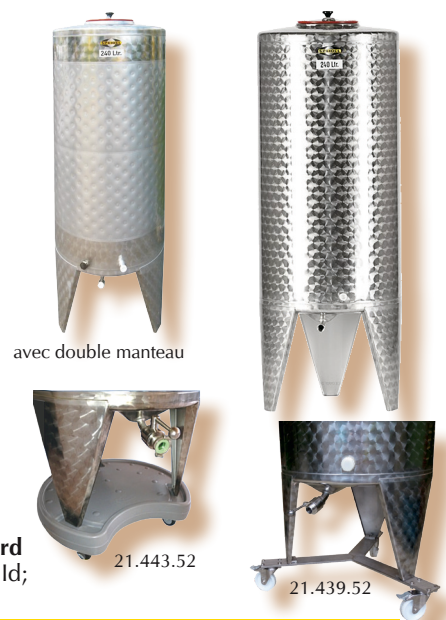
K = écoulement de clair, R = écoulement de résidu, IG = pas-de-vis femelle, AG = pas de vis mâle

Équipement de base

Haut de cuve convexe avec dôme de remplissage 220 mm; couvercle avec trou Ø 38 mm et faux-capot amovible en matière plastique pour la pose d'une bonde de fermentation avec tampon; fond de cuve concave.

Exécution standard

1.4301, surface IIIId; extérieur marbré



avec double manteau

21.443.52

21.439.52

Cuve de stockage BD (Ø 350 - 820 mm)

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	K	R	Prix CHF
21.442.02	100	440	759	¾"G IG	-	→ online
21.442.03	240	550	1.145	¾"G IG	-	→ online
21.442.04	320	630	1.154	1"G AG	-	→ online

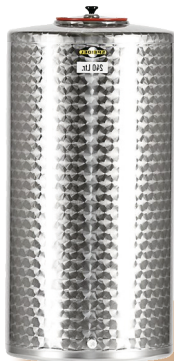
K = écoulem. de clair, R = écoulem. de résidu, IG = pas-de-vis fem., AG = pas-de-vis mâle

Exécution standard

1.4301, surface IIIId; extérieur marbré

Équipement de base

Haut de cuve convexe avec dôme de remplissage 220 mm; couvercle avec trou Ø 38 mm et faux-capot amovible en matière plastique pour la pose d'une bonde de fermentation avec tampon; fond de cuve plat.



Cuve de transport SD-T (Ø 820 - 1.200 mm)

Pour le stockage/transport sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.

No. d'art	cont. l	Ø mm	Ø socle mm	H mm	H2 mm	R	Prix CHF
21.441.01	320	820	873	925	160	1¼"G AG	→ online
21.441.02	525	820	873	1.320	160	1¼"G AG	→ online
21.441.03	650	1.000	1.054	1.310	135	1¼"G AG	→ online
21.441.04	1.000	1.200	1.256	1.300	115	1¼"G AG	→ online

R = Ecoulement de résidu, AG = pas-de-vis extérieur

Exécution standard: 1.4301, surface IIIId; extérieur marbré

Équipement de base

Haut de cuve convexe avec crochets de grue; fond de cuve concave avec purgeur total 1 1/4 "G AG; socle de transport en polyéthylène

Ø 820 mm: Dôme de remplissage Ø 220 mm avec étrier de tension intérieur, tuyau d'aération en plastique avec couvercle, accessible aux élévateurs à fourche de deux côtés

Ø 1.000 und 1.200 mm: Dôme de remplissage Ø 400 mm avec couvercle amovible et étrier de tension extérieur, tuyau d'aération en plastique avec couvercle, accessible aux élévateurs à fourche de 4 côtés

Cuve de transport superposable ST-T Ø 1.200 mm

Pour le stockage/transport sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.

Max. 2 cuves pleines superposables.

No. d'art	cont. l	Ø mm	haut. H mm	écoulement h2 mm	Prix CHF
21.450.01	1.000	1.200	1.435	190	→ online

+ accessoires:

45.249.50	vanne papillon NW50 x NW40 AG	→ online
-----------	-------------------------------	----------

R = écoulement total, AG = pas-de-vis mâle

Exécution standard

1.4301, surface IIIId; extérieur: marbré

Équipement de base

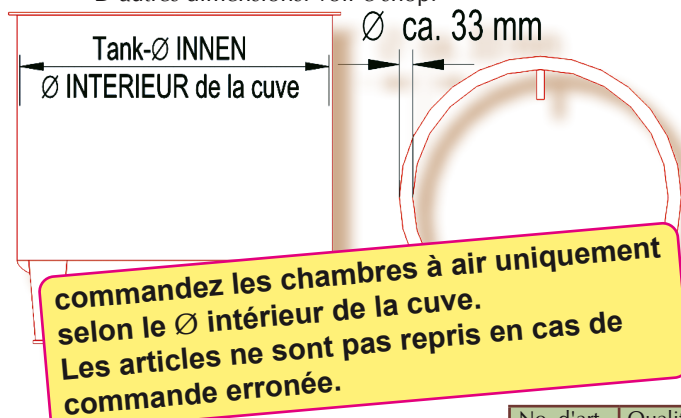
Haut de cuve convexe avec crochets de grue. Ouverture supérieure NW 400, avec couvercle et aération NW50. Fond convexe avec écoulement total NW50 AG / DIN 11851. Support soudé en acier inoxydable pour le transport et la maintenance à l'aide d'un transpalette.



Chambres à air pour chapeau flottant

Nous fournissons une gamme de chambres à air transparentes pour les cuves à chapeau flottant. Comme exécution spéciale on peut fournir certaines dimensions en matière EPDM (blanche). Veuillez commander les dimensions selon le DIAMETRE INTERIEUR de votre cuve

- Les chambres à air ont un Ø entre 30 et 33 mm
- les chambres à air sont munies d'un raccord Ø 8 x 2 mm.
- D'autres dimensions: voir e-shop.



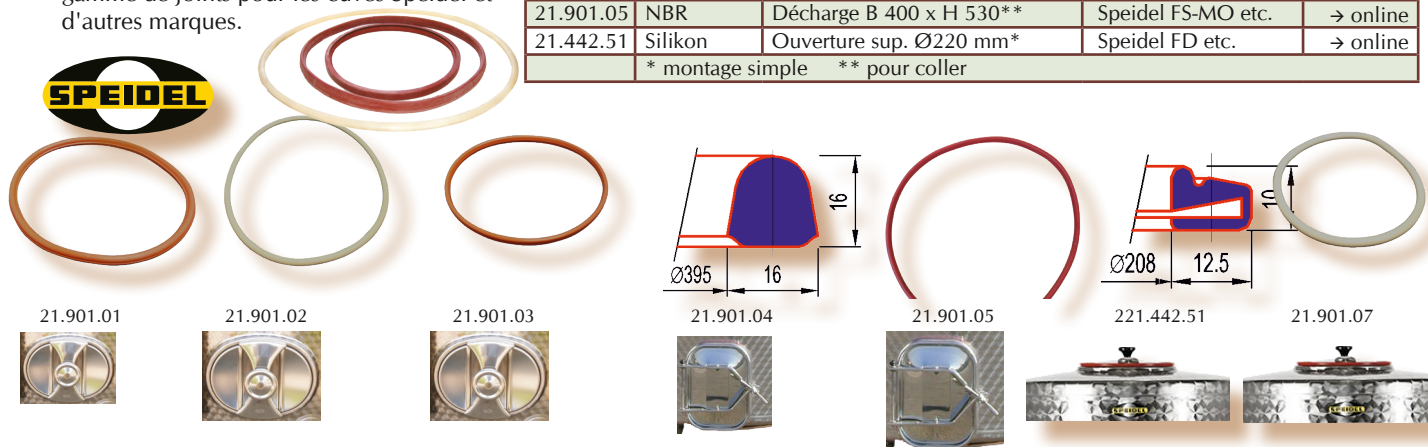
No. d'art.	pour les cuves suivantes :				Prix CHF
	pour Ø int. de la cuve mm	Speidel	Marchisio	autres	
21.402.54	400		x	x	→ online
21.437.70	440	x			→ online
21.402.64	500		x	x	→ online
21.437.71	550	x			→ online
21.402.81	600		x	x	→ online
21.437.72	630	x			→ online
21.402.82	700		x	x	→ online
21.402.66	800		x	x	→ online
21.437.73	820	x			→ online
21.402.85	900		x	x	→ online
21.437.74	1.000	x	x	x	→ online
21.402.86	1.100		x	x	→ online
21.432.51	1.200	x	x	x	→ online
21.402.87	1.300		x	x	→ online
21.433.51	1.400	x	x	x	→ online
21.402.90	1.500		x	x	→ online
21.434.51	1.600	x	x	x	→ online
21.402.96	1.700		x	x	→ online
21.435.51	1.800	x	x	x	→ online
21.402.93	1.900		x	x	→ online
21.436.51	2.000	x	x	x	→ online

Joint pour trou d'homme

Nous vous mettons à disposition une gamme de joints pour les cuves Speidel et d'autres marques.

No. d'art.	Qualité	Utilisation	Cuve	Prix CHF
21.901.01	NBR	Trou d'homme B 320 x H 250*	Speidel FS1-MO	→ online
21.901.02	NBR	Trou d'homme B 420 x H 350**	Speidel FS-MO etc.	→ online
21.901.03	Silikon	Trou d'homme B 420 x H 350*	Speidel FS-MO etc.	→ online
21.901.04	NBR	Décharge B 310 x H 420**	Speidel FS-MO etc.	→ online
21.901.05	NBR	Décharge B 400 x H 530**	Speidel FS-MO etc.	→ online
21.442.51	Silikon	Ouverture sup. Ø220 mm*	Speidel FD etc.	→ online

* montage simple ** pour coller



Réceptif 'combi' BP

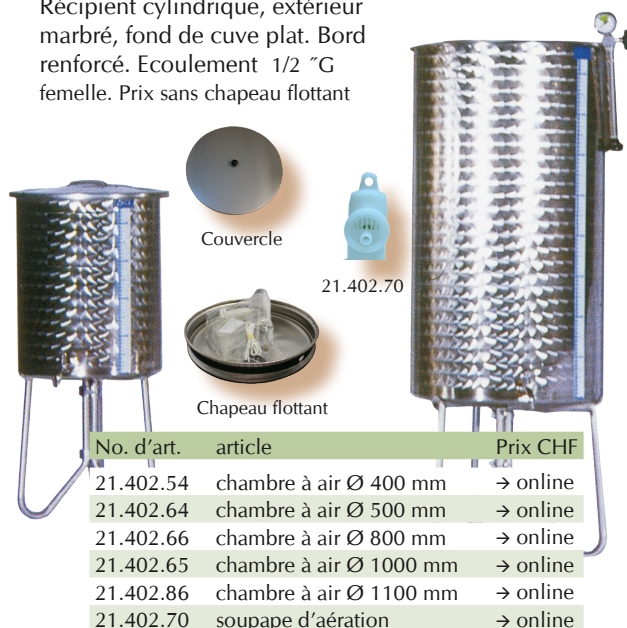
Préparation, stockage, cuve pour chapeau flottant, acier inoxydable 1.4301

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	Prix CHF
21.402.05	50	400	500	→ online
21.402.08	80	400	750	→ online
21.402.10	100	400	1000	→ online
21.402.15	150	500	900	→ online

Accessoires pour réceptif combi (à commander séparément, s.v.p.)

No. d'art.	description	pour cuve Ø mm	Prix CHF
21.402.51	Couvercle flottant avec pompe, tuyau, aération et manomètre	400	→ online
21.402.52	Couvercle poussière	400	→ online
21.402.53	Trépied inox	400	→ online
21.402.61	Couvercle flottant avec pompe, tuyau et manomètre	500	→ online
21.402.62	Couvercle poussière	500	→ online
21.402.63	Trépied inox	500	→ online
45.235.12	robinet d'écoulement chromé 1/2 "G mâle		→ online
45.231.12	robinet d'écoulement inox 1/2 "G mâle		→ online

Réceptif cylindrique, extérieur marbré, fond de cuve plat. Bord renforcé. Ecoulement 1/2 "G femelle. Prix sans chapeau flottant



RECIPIENTS

PE blanc: 100 % qualité alimentaire
température de service max. 60 °C (produits alimentaires max. 40 °C)



Exécution standard
 PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires.
Équipement de base
 Ouverture supérieure vissée Ø 380 mm avec aération, écoulement avec raccord femelle 1 1/4" G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette. Empilable à l'état vide.

Fût cylindrique en PE



Pour le transport de boissons et d'eau (sans pression).
 ATTENTION: un remplissage à res n'est pas possible!

No. d'art.	cont. l	Ø mm	Ø mm socle	H mm	H2 mm	poids kg	prix CHF
21.302.04	400	990	1.055	850	150	35	→ online
21.302.06	600	990	1.055	1.130	150	43	→ online
21.302.10	1.000	1.190	1.255	1.300	150	67	→ online
No. d'art	accessoires						Prix CHF

voir tableau

Fût de stockage cylindrique en PE



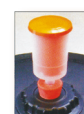
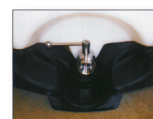
Pour le transport et le stockage de boissons et d'eau (sans pression).
 Permet le remplissage à ras!

No. d'art.	cont. l	Ø mm	Ø mm socle	H mm	H2 mm	poids kg	prix CHF
21.303.05	500	810	875	1.411	150	33	→ online
21.303.10	1.000	1.190	1.255	1.380	150	64	→ online
21.303.15	1.500	1.190	1.255	1.860	150	84	→ online
No. d'art	accessoires						Prix CHF

voir tableau



Exécution standard
 PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires.
Équipement de base
 Ouverture supérieure vissée Ø 380 mm avec aération, écoulement avec raccord femelle 1 1/4" G pour la vidange totale et de clair. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette.



Exécution standard
 PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires.
Équipement de base
 Couvercle en PE étanche par anneau d'eau; écoulement avec raccord femelle 1 1/4" G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette.



Fût de stockage de moût en PE



Pour le transport et le stockage de boissons et d'eau (sans pression).

No. d'art.	cont. l	Ø mm	Ø mm socle	H mm	H2 mm	poids kg	prix CHF
21.304.06	600	1.115	1.055	1.190	150	50	→ online
21.304.10	1.000	1.330	1.255	1.320	150	80	→ online
No. d'art	accessoires						Prix CHF

voir tableau

Accessoires pour tous les fûts en PE



No. d'art.	Description	Prix CHF
45.238.32	robinet à bille 1.4301 1 1/4" G IG x AG	→ online
45.315.41	double-mâle 1.4301, 1 1/4" G AG x NW 40 AG	→ online
45.321.40	cape de fermeture 1.4301, NW 40	→ online
45.831	Bonde aseptique Ø 44/37 mm	→ online





Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires.

Équipement de base

Ouverture supérieure diamètre nominal 200 mm, avec couvercle. Écoulement total et écoulement clair au pas femelle.



21.443.52



65.401.25
65.401.90



45.831



69.607.01
SO2 5 %



45.238.19 45.238.24

Oeuf de fermentation PE

Cet oeuf de fermentation est bien adapté pour la fermentation de bière, vin ou moût. Il est fabriqué d'un polyéthylène alimentaire. Le liquide peut bouger, pendant la fermentation, d'une manière très naturelle. Cela a pour résultat des vins ou bières plus complexes et plus filigrans. La perméabilité en O2 du matériel permet un apport en oxygène continu pour des conditions idéales de fermentation et de stockage. La surface à l'intérieur du récipient est très lisse et du coup le nettoyage se fait presque tout seul.

No. d'art.	cont. litres	Ø mm	raccordements (femelle)	H mm	pois kg	Prix CHF
21.309.01	60	480	2 x 3/4 "G f	790	20	→ online
21.309.02	250	760	2 x 1 "G f	1.200	20	→ online
21.309.06	600	1.300	2 x 1 "G f	1.570	35	→ online
No. d'art.	Accessoires					Prix CHF
45.238.19	Vanne à boule 3/4 " 2 x mâle pour oeuf de fermentation 60 litres					→ online
45.238.24	Vanne à boule 1 "G 2 x mâle pour oeuf de fermentation 250 litres et 600 litres					→ online
21.443.52	Support PE sur roulette pour oeuf de fermentation 250 litres					→ online
45.831	Bonde avec bouchon Ø 44/37 mm					→ online
65.401.25	Liquide aseptique pour bonde, 250 ml					→ online



Fût rectangulaire en PE



Format rectangulaire. Pour le stockage sans pression de liquides non dangereux. De forme stable, prenant peu de place, grande ouverture de remplissage, nettoyage facile. En polyéthylène blanc, approprié pour l'utilisation alimentaire, ne donnant pas de goût. Equipement: ouverture supérieure Ø 200 mm avec couvercle (sans cape de fermeture no. 49.119.51); cape de fermeture pour l'écoulement; 2 poignées utilisables seulement si le fût est vide.

No. d'art.	Prix CHF	
49.119.06	contenance 60 l, L510/B350/H520 mm	→ online
49.119.10	contenance 100 l, L610/B400/H620 mm	→ online
49.119.20	contenance 200 l, L800/B490/H770 mm	→ online
49.119.30	contenance 300 l, L870/B570/H870 mm	→ online
49.119.50	contenance 500 l, L1100/B660/H1040 mm	→ online

No. d'art.	Accessoires / rechanges	Prix CHF
49.119.51	Bouchon fileté en PE	→ online
49.119.511	Joint Ø 46/38 x 4 mm pour bouchon fileté	→ online
49.119.52	Vanne de vidange en PE Ø 10 mm	→ online
49.119.53	Vanne de vidange en PE Ø 15 mm	→ online
49.119.54	Vanne de vidange en acier inox (le modèle en laiton chromé n'est plus disponible)	→ online
49.119.541	Ecrou Ø 40 mm/1/2 "G pr vanne de vidange	→ online
45.231.12	Vanne de vidange 1/2 "G mâle, inox	→ online
49.119.531	Joint Ø 42/36 x 2.5 pour vanne de vidange	→ online
49.119.55	Couvercle Ø 200 mm, avec joint	→ online
49.119.551A	Joint Ø 180/8.5 mm pr couvercle Ø 200 mm	→ online
49.119.552	Poignée en échange	→ online
45.831	Bonde aseptique Ø 44/37 mm	→ online
65.401.25	Liquide désinfectant 250 ml	→ online
65.401.90	Liquide désinfectant 1.000 ml	→ online
69.607.01	Solution 5 % SO2 1.000 ml	→ online





(c) Speidel



Fût cylindrique en PE

SPEIDEL

En polyéthylène blanc. Pour le stockage de boissons (sans pression), choucroûte ou la fermentation de bière (stockage de spiritueux: échanger régulièrement le joint).
 Equipement: Ouverture supérieure NW 400 mm, 1 couvercle Ø 400 mm avec raccord central Ø 40 mm et cape de fermeture (où on peut poser une bonde no. 45.831; à commander séparément), 2 poignées utilisables seulement si le fût est vide; 1 écoulement avec filetage Ø 40 mm et cape de fermeture

No. d'art.	Prix CHF	
49.123.60 cont. 60 l , Ø 400 mm/h 610 mm	→ online	
49.123.90 cont. 120 l Ø 500 mm/h 800mm	→ online	
No. d'art.	Pièces de rechange	Prix CHF
49.123.83	Couvercle Ø 400 mm (60/120 L)	→ online
49.123.831	Joint pour couvercle Ø 400 mm	→ online
Autres accessoires voir no. 49.119		→ online

Fût cylindrique en PE

SPEIDEL

En polyéthylène blanc. Pour le stockage de boissons (sans pression) ou la fermentation de bière (stockage de spiritueux: échanger régulièrement le joint).

Equipement: Ouverture supérieure (NW 100/125 mm), 1 couvercle avec raccord central Ø 40 mm, manche (30 L: 2 pièces); 1 écoulement avec filetage Ø 40 mm et cape de fermeture.

Veillez svp commander séparément la bonde aseptique no 45.831 et le couvercle no 49.119.51 pour le raccord central Ø 40 mm.

No. d'art.	Cont. l	Ø mm	H mm	Ouverture Ø mm	Prix CHF
49.123.12	12	250	350	100	→ online
49.123.30	30	350	450	125	→ online

No. d'art.	Pièces de rechange	Prix CHF
49.123.81a	Couvercle Ø 100 mm (12 L), avec joint	→ online
49.123.811	Joint Ø 95/7 mm pr couvercle Ø 100 mm	→ online
49.123.82	Couvercle Ø 125 mm (30 L), avec joint	→ online
49.123.821	Joint Ø 120/4 mm pr couvercle Ø 125 mm	→ online



49.123.831

SPEIDEL

49.123.83



49.123.12

49.123.81a

49.123.82

49.123.30



49.119.51

49.119.52

49.119.53

49.119.54inox

49.119.541

49.119.531

45.231.12

49.119.552

49.119.551

45.831

69.607.01

65.401.25

65.401.90

No. d'art.	Accessoires / rechanges	Prix CHF
49.119.51	Bouchon fileté en PE	→ online
49.119.511	Joint Ø 46/38 x 4 mm pour bouchon fileté	→ online
49.119.52	Vanne de vidange en PE Ø 10 mm	→ online
49.119.53	Vanne de vidange en PE Ø 15 mm	→ online
49.119.54	Vanne de vidange en acier inox (<i>le modèle en laiton chromé n'est plus disponible</i>)	→ online
49.119.541	Ecrou Ø 40 mm/½ "G pr vanne de vidange	→ online
45.231.12	Vanne de vidange ½ "G mâle, inox	→ online
49.119.531	Joint Ø 42/36 x 2.5 pour vanne de vidange	→ online
49.119.552	Poignée en échange	→ online
45.831	Bonde aseptique Ø 44/37 mm	→ online
65.401.25	Liquide désinfectant 250 ml	→ online
65.401.90	Liquide désinfectant 1.000 ml	→ online
69.607.01	Solution 5 % SO ₂ 1.000 ml	→ online



45.831

65.401.25
65.401.90



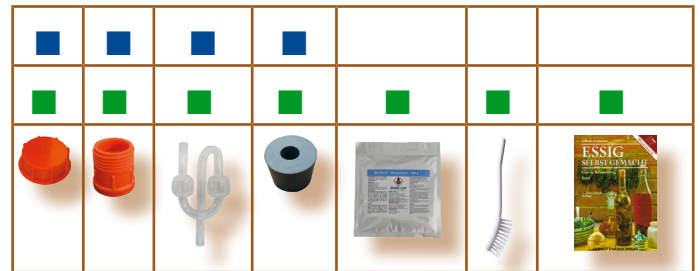
■ Set de fermentation pour distillation

■ Fût avec couvercle de fermentation

Fût bleu parallélépipédique avec grande ouverture

Fût en matière plastique PE très résistant pour la fermentation de fruits: cerises, pruneaux, abricots, poires, etc., aussi pour transport. Couvercle avec bande de serrage en métal de haute résistance. Le couvercle est muni d'un joint qui garantit une parfaite étanchéité en position fermée.

No. d'art.	Prix CHF
49.114.03	Contenance 30 l , 285 x 285 mm / H 510 mm → online Fût avec deux poignées
49.114.06	Contenance 60 l , 360 x 360 mm / H 620 mm → online Fût avec deux poignées
49.114.07	Fût bleu 60 litres, avec couvercle de fermentation (■) → online
49.114.08	Set de fermentation, 60 litres, fût avec livre, Gärquick, bonde & brosse (■) → online



Fût bleu cylindrique avec grande ouverture

Fût en matière plastique PE très résistant pour la fermentation de fruits: cerises, pruneaux, abricots, poires, etc., aussi pour transport. Couvercle avec bande de serrage en métal de haute résistance. Le couvercle est muni d'un joint qui garantit une parfaite étanchéité en position fermée.



49.113.03 49.113.12 49.113.06 49.113.04 49.113.22

No. d'art.	Prix CHF
49.113.03	Contenance 30 l , Ø 320 mm / H 470 mm → online Fût avec deux poignées
49.113.04	Contenance 30 l , Ø 320 mm / H 470 mm → online Fût avec deux poignées; couvercle avec trou pour mettre une bonde aseptique
49.113.06	Contenance 60 l , Ø 400 mm / H 610 mm → online Fût avec deux poignées
49.113.07	Contenance 60 l , Ø 400 mm / H 610 mm → online Fût avec deux poignées; couvercle avec trou pour mettre une bonde aseptique
49.113.12	Contenance 120 l , Ø 500 mm / H 800 mm → online
49.113.22	Contenance 220 l , Ø 600 mm / H 990 mm → online
Accessoires:	
45.831	Barboteur et bonde Ø 44/37 mm → online



Les outils qui vous facilitent la vie

45.510

50.118

48.103

45.653.01

No. d'art.	Prix CHF
50.118	Pelle pour marc, couleur blanc → online
45.653.01	Support mural pour pelle → online
50.120.01	Pigeur manuel, acier inox, L = 1500 mm → online
50.120.02	Pigeur manuel, acier inox, L = 2000 mm → online
45.510	Pistolet d'eau pour tuyau di 19 mm → online
48.103	tablier imperméable 110 cm → online

INOX
1.4301

50.120

10 % rabais en ligne!

www.baldinger-plus.ch

No. 123

21

Bouteille T/S

Pour le stockage sans pression de boissons

No. d'art.		Prix CHF
49.118.05	En verre; cage en bois pour empiler; contenance 5 l, trou d'entrée Ø 28 mm; avec tuyau et robinet, avec bouchon sans perçage; Ne pas utiliser avec des distillats!	→ online
49.118.10	En verre; cage en bois pour empiler; contenance 10 l, trou d'entrée Ø 39 mm; avec tuyau, robinet, & bouchon avec 2 billes. Ne pas utiliser avec des distillats!	→ online
49.117	En verre; cage en bois pour empiler; contenance 25 l, trou d'entrée Ø 43 mm; avec tuyau, robinet, et bouchon & bonde aseptique, Ne pas utiliser avec des distillats!	→ online
Accessoires & pièces de rechange		
49.117.57	Pince-robinet Gr. 1	→ online
44.106.09A	Tuyau en caoutchouc mou	→ online
49.117.53	Raccord complet 13 mm avec joint en caoutchouc et rondelle en nylon	→ online
50.117	Clé pour le montage intérieur du raccord	→ online
45.822.10	Bonde FIX Ø 44/54 mm, avec trou 13 mm	→ online
45.822.20	Boule en verre pour 45.822.10	→ online
45.823	Bonde aseptique pour 45.822.10	→ online
49.117.56	Filtre à membrane pour 45.822.10	→ online
65.401.25	Liquide désinfectant 250 ml	→ online
49.115.95	Bouchon mécanique pour bouteille 5 litres	→ online
47.304	Brosse à bouteilles à moût pour 49.117	→ online
47.703.40	Chiffon rotatif pour le nettoyage de bonbonne (à monter sur une perceuse)	→ online
49.135	chauffe-liquide 1.500 W en inox avec thermostat; pour bouteille T/S 25 l (49.117). Rendement/h: 25 l en 60 min. env. à 78 °C.	→ online

BEST SELLER



Bouteille MBA

Pour de l'eau distillée, vin, jus de fruits, huile végétale, vinaigre glycerine etc. Ne pas utiliser pour la pasteurisation de jus de fruits! En verre; cage en bois pour empiler (max. 2 couches); avec tuyau et robinet, sans bouchon. Foto: avec filtre à air

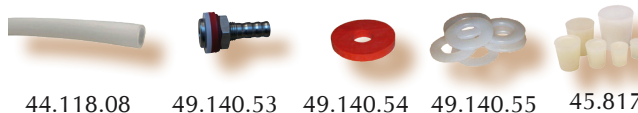
No. d'art.		Prix CHF
49.140.05	Bouteille MBA, 5 litres	→ online
49.140.10	Bouteille MBA, 10 litres	→ online
49.140.25	Bouteille MBA, 25 litres	→ online
Accessoires & pièces de rechange		
49.117.57	Pince-robinet taille 1	→ online
44.118.08	tuyau en silicone	→ online
49.140.53	Raccord complet 13 mm avec joint en caoutchouc et rondelle en silicone	→ online
49.140.54	Joint caoutchouc pour raccord	→ online
49.140.55	Rondelle en silicone pour raccord	→ online
47.703.40	Chiffon rotatif pour bonbonne - à faire tourner avec une perceuse	→ online
45.817.32	Bouchon en silicone pour bouteille 5 litres (49.140.05), diamètre 32/26 mm	→ online
45.817.49	Bouchon en silicone pour bouteille 10 ou 25 litres (49.140.10 & .25), Ø 49 /41 mm	→ online
49.115.95	Bouchon mécanique pour bouteille 5 litres	→ online
49.140.001	Support de robinet, pour les bonnones 49.140 taille 5L, 10L & 25 L	



Idéal pour la pasteurisation!
Les bouteilles 49.117 & 49.118
résistent à 85 °C



max 40 °C
pour vin, huile,
spiritueux





49.115.05 &
49.115.95



47.703.40

**BEST
SELLER**



45.815



45.811



64.105



49.136.001



65.401

Bonbonne en verre / Dammejanne

No. d'art.		Prix CHF
Petite ouverture		
49.115.05	5 l contenu, petite ouverture	→ online
49.115.10	10 l contenu, petite ouverture,	
49.115.25	25 l contenu, petite ouverture	
49.115.54	54 l contenu, petite ouverture	
49.115.95	Bouchon mécanique pour bouteille 5 L	
45.815.32	Bonde caoutchouc pour bouteille 5L	→ online
45.815.49	Bonde caoutchouc pour 10/25/54 L	→ online
45.811.11	Bonde KUSTO; avec trou, pour 5L	→ online
45.811.12	Bonde KUSTO, a. trou 10/25/54 L	→ online
45.810.11	Bonde aseptique DUPLEX	→ online
64.105.30	10 Bouchons naturels conique, pour 5L	→ online
64.105.42	10 Bouchons naturels conique, pour 10/25/54 L	→ online
47.703.40	Patte rotative pour bonbonne, à utiliser avec une perceuse	→ online
65.401.25	Liquide désinfectant	→ online
Grande ouverture		
49.136.05	Bonbonne grande ouverture, 5L	→ online
49.136.10	Bonbonne grande ouverture, 10L	→ online
49.136.001	Fermeture de protection pour 5L/10L	→ online
69.223	Culture d'inoculation pour le vinaigre	→ online

Pipette goûte-vin

No. d'art.	matière	dimensions	Prix CHF
49.203.02	verre	L 560 x Ø 21 mm	→ online
49.203.03	mat. plastique	L 570 x 25 mm	→ online
49.203.01	verre courbé	L 560 x Ø 21 mm (ca.)	→ online
49.203.04	verre de luxe	250 ml, L 530 x Ø 15 mm	→ online
49.203.05	verre de luxe	500 ml, L 560 x Ø 15 mm	→ online



Seau conique inox

Seau conique inox 10/18, gradué en 1 Litre

No. d'art.	type	Prix CHF
49.103.10	Ø 30 cm, hauteur 25 cm, 10 L, sans anneau, sans verseur	→ online
49.103.30	Ø 26 cm, hauteur 29 cm, 10 L, avec anneau, avec verseur	→ online
49.103.40	Ø 30 cm, hauteur 30 cm, 15 L, avec anneau, avec verseur	→ online



49.103.10



49.103.30
49.103.40

Chauffe-liquide

Chauffe-liquide en acier inoxydable avec thermomètre pour la stérilisation à chaud, 230 V avec cordon et fiche.

Durée de réchauffage:

65 litres: 2 heures, env.

110 litres: 3.25 heures, env.

170 litres: 4.5 heures, env.

No. d'art.	Puissance (W)	Prix CHF
49.124.52	3.200	→ online



Bidon cylindrique

Récipient en acier inoxydable pour la stérilisation à chaud de cidre doux ainsi que pour le stockage de jus sans alcool et boissons fermentées sans conservateur. Étanchéité fiable grâce au couvercle flottant s'abaissant automatiquement lors du soutirage. Une bague d'étanchéité en huile de vaseline ultrafine empêche l'apport d'air et de bactéries, sans se mélanger à la boisson.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	pois kg	Prix CHF
49.124.01	65	350	765	8	→ online
49.124.02	110	440	765	10	→ online
49.124.03	170	550	765	15	→ online
Accessoires:					
65.404	Huile de vaseline 1 l				→ online



**pour pasteuriser le jus de
pomme**



49.125.53



49.125.54



49.125.52



49.125.51



**BEST
SELLER**



49.125.05

Bidon cylindrique à pression

Bidon à pression en acier inoxydable pour la fabrication et le stockage de boissons. Tirage aisé par le haut. Complet de robinet.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	pois kg	Prix CHF
49.125.05	50	395	532	12.5	→ online
Accessoires					
49.125.51	set de gaz: Clapet de non-retour à visser, avec tuyau; raccord 1/4 " G femelle/joint en Teflon.				→ online
49.125.53	bonbonne de gaz CO2 2 kg				→ online
49.125.52	mano-détendeur CO2 (max. 10 bar)				→ online
49.125.54	brosse pour le nettoyage				→ online

**pour cidre et pour le jus de pomme frais
(sans pasteurisation)**

Bidon cylindrique

Offre complète de cuves et récipients voir notre e-shop www.baldinger.biz, chapitres 21 et 49.



49.206.11
49.206.12



<
49.120.02
49.120.04
49.120.05

Fond enroulé.
Robinet incl.



<
49.120.92
49.120.94
49.120.95

Fond soudé sans robinet

Pour le stockage sans pression de boissons, etc. Acier inoxydable 1.4301. 2 poignées. Fond plat et fond supérieur bombé et ouverture manuelle / couvercle à visser. Filetage de vidange : 1/2 "G femelle.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	Ø ouverture mm	ouvert. inf.	Prix CHF
49.120.02	25	300	460	200	enroulé	→ online
49.120.92	25	360	320	230	soudé	→ online
49.120.04	50	370	600	200	enroulé	→ online
49.120.94	50	420	440	230	soudé	→ online
49.120.05	100	450	760	200	enroulé	→ online
49.120.05	100	460	690	230	soudé	→ online
45.231.12	Robinet de vidange en acier inox 1/2 "G (incl. pour les bidons avec 'fond enroulé')					→ online



Entonnoir inox

En acier inoxydable 1.4301. Veuillez prendre note que la forme peut varier, selon le modèle.

No. d'art.	Ø mm	Ø sortie mm	Prix CHF
49.206.08	140	14	→ online
49.206.11	250	24	→ online
49.206.12	300	25	→ online
49.206.14	400	40	→ online

49.206.08

49.206.14



Entonnoir

En polyéthylène blanc; avec bord

No. d'art.	Ø mm	Ø sortie mm	tamis Ø mm	Prix CHF
49.205.71	210	21	75	→ online
49.205.75	250	25	105	→ online
49.205.80	300	30	105	→ online
49.205.85	350	25	105	→ online



Entonnoir pour tonneaux

No. d'art.	matière	dim. mm	Prix CHF
49.207.32	PE (or)	Ø ca. 320	→ online
49.207.43	PE (or)	Ø ca. 430	→ online



Cuve universelle en acier inox

C'est pratique pour stocker du malt. Ou pour stocker une boisson. C'est également utile pour une fermentation. Voilà un récipient très universel. Avec couvercle hermétique. Mamelon de sortie 3/4" G femelle et bouchon plastique. Y compris le manchon orange avec bouchon, pour mettre une bonde aseptique.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	sortie	Prix CHF
49.131.15	15	280	350	3/4" G fem	→ online
49.131.30	30	350	400	3/4" G fem	→ online
49.131.01	45	350	550	3/4" G fem	→ online
49.131.60	60	350	700	3/4" G fem	→ online
49.131.02	95	440	680	3/4" G fem	→ online
49.131.03	120	440	880	3/4" G fem	→ online



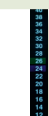
45.233.19



45.831



45.234.09



46.350



45.911

49.131.16
49.131.31
49.131.61

49.119.51

49.113.001
49.131.002
49.131.003



No. d'art.	Description	Prix CHF
45.831	Bonde aseptique	→ online
45.233.19	Robinet d'écoulement inox, 3/4" G m/écrou	→ online
45.234.09	Robinet plastique, 3/4" G m/contre-écrou	→ online
46.350	Thermomètre à coller	→ online
45.911	Bande teflon pour assurer l'étanchéité	→ online

MANCHON ISOLANT EN NÉOPRÈNE POUR CUVE UNIVERSELLE

49.131.16	Manchon isolant pour cuve universelle 15 L	→ online
49.131.31	Manchon isolant pour cuve universelle 30 L	→ online
49.131.61	Manchon isolant pour cuve universelle 60 L	→ online

pièces de rechange:

49.119.51	couvercle orange pour manchon	→ online
49.131.003	joint couvercle Ø 280 mm (pour 15 L)	→ online
49.131.001	joint couvercle Ø 350 mm (30 L, 45 L, 60 L)	→ online
49.131.002	joint couvercle Ø 440 mm (95 L, 120 L)	→ online

RÉCIPIENTS À USAGE MULTIPLE

Réipients de qualité en GFK

Vert, en résine polyester renforcée de fibres de verre, stable aux intempéries et température. Impropre aux lessives fortes et acides.

Les surfaces sont très lisses pour un nettoyage facile. Pour savoir si les bacs sont appropriés pour les aliments, veuillez vous référer à l'étiquetage et à la certification !

Accessoires disponibles pour les bacs type CEMO:

- couvercle plat (coloris gris)
- charriot à roulettes pivotables (dont 2 freinées)



Art. 49.122

49.122.001

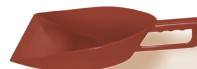
Réipients						Couvercle plat		Charriot à roulettes			
No. d'art.	Cont. l	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Prix CHF	No. d'art.	Prix CHF	No. d'art.	Roul. piv. Ø mm	Prix CHF	
49.122.10	100	880	580	290	→ online	49.122.101	→ online	49.122.102	100	→ online	CEMO
49.121.10	100	780	592	290	→ online	49.121.101	→ online			→ online	GRAF®
49.122.14	200	1.220	620	370	→ online	49.122.141	→ online	49.122.142	100	→ online	CEMO
49.122.20	200	880	570	600	→ online	49.122.101	→ online	49.122.202	100	→ online	CEMO
49.122.25	300	1.180	700	530	→ online	49.122.251	→ online	49.122.252	100	→ online	CEMO
49.121.30	300	1.025	743	510	→ online	49.121.301	→ online			→ online	GRAF®
49.122.38	400	1.190	790	600	→ online	49.122.381	→ online	49.122.382	100	→ online	CEMO
49.121.40	400	1.105	508	600	→ online	49.121.401	→ online			→ online	GRAF®
49.122.52	550	1.320	970	630	→ online	49.122.521	→ online	49.122.522	125	→ online	CEMO
49.122.75	700	1.320	970	810	→ online	49.122.521	→ online	49.122.752	125	→ online	CEMO
49.121.70	700	1.250	984	760	→ online	49.121.701	→ online			→ online	GRAF®
49.122.80	1.100	1.620	1.190	810	→ online	49.122.801	→ online	49.122.802	150	→ online	CEMO
49.122.92	1.500	1.820	1.390	810	→ online	49.122.921	→ online	49.122.922	200	→ online	CEMO
49.122.94	2.200	2.110	1.480	930	→ online	49.122.941	→ online	49.122.942	150	→ online	CEMO

> 1000 L sur commande seulement



Art. 49.121 GRAF®

No. d'art.		Prix CHF
50.116	Pelle de marc 42 cm	→ online
50.118	Pelle pour marc, couleur blanc	→ online
50.119	Fourche alimentaire, blanche	→ online
50.119.50	Fourche alimentaire coubée	→ online



50.116

50.119.50



50.119



50.118



10 % rabais
en ligne!

www.baldinger-plus.ch

No. 123

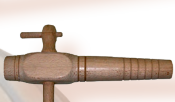
25

Tonnelets

Tonnelets - Barriques

Nous sommes fournisseurs d'une large gamme de tonnelets et barriques pour le stockage de vos vins et spiritueux. Profitez de nos rapports avec les tonneliers renommés. Consultez notre site internet: www.baldinger-plus.ch où vous trouverez aussi le mode d'emploi pour vos tonnelets et barriques.

1. Les barriques décoratives sont appropriées pour les buffets, pour du vin, des spiritueux ou des liqueurs. Elles ont un revêtement interne de qualité alimentaire et résistant à l'alcool. Elles sont vernies à l'extérieur. Les cercles sont en zinc.
2. Barrique pour eaux de vie en chêne du Limousin français. Extérieur brut, intérieur légèrement chauffé (chauffé traditionnelle au feu), Un des meilleurs bois pour affiner vos spiritueux ou distillats. Donne de jolis nuances ambrées et la typicité des eaux de vie affinées en barrique de chêne.
3. Barrique pour produits de distillation, eaux de vie et en chêne américain. Idéale pour vos alcools de bière, whisky, et d'autres distillats. A l'affinage, communique des notes douces de vanille et de torréfaction.
4. Le bois du mûrier est excellent pour affiner des eaux de vie de prune et des fruits à noyau. Il donne une couleur jaune dorée et une certaine sucrosité. Convient aux eaux de vie de Marc et pour la grappa, également aux eaux de vie de pomme et ce dans un style différent du Calvados. Extérieur brut, intérieur légèrement chauffé (chauffe moyenne traditionnelle au feu), cerclage en zinc.
5. Cerise. Production de la tonnellerie Quintessence Le bois provient de Ortnau. Cerclage de zinc. Chauffe moyenne traditionnelle au feu. Le kirsch est depuis longtemps «le fils préféré» des distillateurs grâce au rendement du fruit, et aussi parce qu'il appartient à la gastronomie Allemande du sud et de la Suisse. Le Kirsch se caractérise par sa complexité, sa persistance et son arôme délicat et subtil d'élevage. Les connaisseurs évaluent son goût pendant des dégustations avec des termes tels que charnu, fruité, chocolaté, épicé-acide, juteux, vigoureux et des notes de noix. Nous avons un large choix de barriques pour le stockage et l'élevage des vins et des distillats. Profitez de nos relations avec les tonneliers notables. Dans notre page d'accueil vous trouverez des informations plus détaillées sur notre offre et pour l'entretien de vos barriques.
6. Barrique pour eaux de vie en bois de châtaignier pour le stockage d'eaux de vie et de vin. Cette barrique de 30 L pour les amateurs est vernie à l'extérieur avec une laque laissant respirer le bois et de qualité alimentaire. Ce traitement minimise les pertes, qui sont souvent importantes dans les petites barriques. Pour améliorer l'étanchéité, l'intérieur de la barrique est recouverte d'une légère couche de cire d'abeille. Ce traitement est neutre vis à vis des arômes et de la couleur. Le châtaignier se caractérise par sa douceur naturelle, soutient le fruité, et ne cède que peu de tannin au vin. Dans la production d'eaux de vie il convient aux eaux de vie de pomme, alcool de blé et kirsch.
7. Barrique en «acacia» (faux acacia : robinier) pour eaux de vie. Donne moins de couleur en comparaison avec les barriques de chêne ou de mûrier. Cède moins de Cis-lactone et se prête très bien pour l'élevage d'un type d'eau-de-vie de marc élégants, et fruité. L'extérieur est brut et l'intérieur légèrement toasté (chauffe moyenne). Cercles galvanisés. Ce bois d'acacia robinier est d'origine hongroise. Le profil aromatique varie des notes d'épices douces jusqu'à des notes de girofle.



No. d'art.	volume l	longueur cm	Ø max. mm	Ø front cm	pois kg	support	robinet	bonde	prix CHF	
1) Tonnelet de décoration en chêne, avec revêtement interne										
21.171.01	1	19	12	10	1.0	x	x	x	→ online	
21.171.02	2	22	14	12.5	1.3	x	x	x		
21.171.03	3	25	16	15	1.8	x	x	x		
21.171.05	5	29	21	18	2.8	x	x	x		
21.171.10	10	34.5	26	21	4.2	x	x	x		
21.171.20	20	43	32.5	26	7.2	x	x	x		
21.171.30	30	50	38	29.5	11.0	x	x	x		
2) Tonneaux chêne français (Limousin) pour distillat										
21.172.01	1	19	12	10	1.0	x	x	x	→ online	
21.172.02	2	22	14	12.5	1.3	x	x	x		
21.172.03	3	25	16	15	1.8	x	x	x		
21.172.05	5	29	21	18	2.8	x	x	x		
21.172.10	10	35	26	21	4.2	x	x	x		
21.173.20	20	43	32.5	26	7.2	x	x	x		
21.173.30	30	50	38	29.5	11.0	x	x	x		
21.173.55	55	62	41	34	14.6					
21.173.90	110	76	56	43	20.0			x		
3) Tonneaux chêne américain pour distillat										
21.174.20	20	43	32.5	26	7.2	x		x	→ online	
21.174.30	30	50	38	29.5	11.0	x		x		
21.174.55	55	62	41	34	14.6			x		
21.174.90	112	76	56	43	20.0			x		
4) Tonneaux en bois de mûrier pour distillat										
21.175.20	20	44	33	25	9.0	x		x	→ online	
21.175.30	30	46	39	31	13.0	x		x		
21.175.55	55	58	42	33	17.0			x		
21.175.90	110	76	56	43	22.0			x		
5) Tonneaux en bois de cerisier pour distillat										
21.176.50	50	62	41	34.3	10.0			x	→ online	
21.176.90	110	76	56	43	20.0			x		
6) Tonneaux en bois de châtaignier pour distillat										
21.177.30	28	50	36	29	9.0	x		x	→ online	
21.177.55	56	62	46	37	13.5			x		
21.177.90	112	77	56	45	23.0			x		
7) Tonneaux en bois d'acacia pour distillat										
21.178.05	5	28	24	20	2.8	x		x	→ online	
21.178.10	10	34	26	23	4.2	x		x		
21.178.15	20	42	33	30	7.2	x		x		
21.178.30	28	50	36	29	9.0			x		
21.178.50	56	62	46	37	13.5			x		
21.178.90	112	77	56	45	23.0			x		
+ Options:										
21.184.05	Support en bois pour tonneaux 50 / 55 L								→ online	
21.184.10	Support pour tonneaux 100 - 114 L									
21.184.15	Support pour tonneaux 225 L									
Robinet de tonneaux (acacia)										
21.185.11	Ø ≥ 11, L 70 mm, pour trou Ø 12 mm, 1 / 2 l									→ online
21.185.13	Ø ≥ 13, L 90 mm, pour trou Ø 14 mm, 3 l									
21.185.17	Ø ≥ 17, L 120 mm, pour trou Ø 18 mm, 5 / 10 l									
21.185.19	Ø ≥ 19, L 155 mm, pour trou Ø 24 mm, 20 l									
21.185.26	Ø ≥ 26, L 220 mm, pour trou Ø 32 mm, 110 l									
21.185.27	Ø ≥ 27, L 235 mm									

Barriques & accessoires

(C) Tonnellerie Quintessence

Barriques

Nous proposons la vaste gamme des barriques de la Tonnellerie Quintessence.



Nous vous assistons volontiers à faire votre choix, afin de trouver la chauffe la mieux adaptée à vos besoins.

Appelez-nous: 079 590 26 71



25.409.10



69.620

21.806



50.401.01



21.807



21.806

No. d'art.		Prix CHF
50.401.01	Agitateur manuel en acier inox, L 120 cm	→ online
21.807	Tube plongeur pour copeaux en bois	→ online
69.620.90	Copeaux en bois F, 100 g	→ online
69.620.01	Copeaux en bois F, 1 kg	→ online
21.806	Canne débourage	→ online
66.170.05	WIGOL nettoyant barrique REI 1 5 kg	→ online
66.171.05	WIGOL nettoyant barrique SAN2 5 kg	→ online
25.409.10	Corps de chauffe 1000 W / 230 V 0-40 °C	→ online



66.170

Support pour barriques

acier inoxydable, maniable avec transpalette.

+ Accessoires:

21.801.10	support de base pour 2 barriques 225 l inox, entièrement soudés, swiss made	→ online
21.801.20	support superposable pour 2 barriques 225 l inox, entièrement soudés, swiss made (empiler max. 2 pièces sur fond horizontal)	→ online



21.801.20



21.801.10

Suif de cave

Pour étancher les portes de tonneaux



No. d'art.	vente par	Prix CHF
65.201	450 g = 1 paquet	→ online

SO₂

Maniement avec des produits chimiques: Notices explicatives page 49



Mèches soufrées

Pour le sulfitage des vases en bois, ne coulant pas.



No. d'art.	vente par	Prix CHF
65.101	400 g = 1 paquet	→ online

Brûleur inox pour disque

Méchoir tout inox pour disque soufré (no. 65.104) avec grille anti-projection et coupelle pour la récupération des cendres.

No. d'art.	Prix CHF	
21.805.10	1 méchoir	→ online

Disques soufrés

Pour le sulfitage de barriques.

No. d'art.	vente par	Prix CHF
65.104.05	1 paquet (10 x 5 g)	→ online
65.104.90	1 paquet (1 kg = 200 x 5 g)	→ online



BAG-IN-BOX



75.401 poches bag in box pour jus & vin paquet de 10, par paquet	3L trsp. Vitop latéral	5 L trsp, Vitop au milieu	10 L trsp, Vitop au milieu
paquet de 10, à partir de 5 paquets paquet de 10, à partir de 10 paquets	75.401.93 → online	75.401.95 → online	75.401.99 → online
carton entier (prix / 100 pcs)	75.401.13 → online 500 pcs / carton	75.401.15 → online 400 pcs / carton	75.401.20 → online 400 pcs / carton



No. d'art.	Cartons & pouch-up	fond	fermeture	Prix par unité de 10 cartons, CHF / unité:
75.458.93	3 l carton neutre blanc	automatique	manuelle	→ online
75.458.95	5 l carton neutre blanc	automatique	manuelle	→ online
75.458.99	10 l carton neutre blanc	automatique	manuelle	→ online
75.460.95	5 l carton jus de pomme	automatique	manuelle	→ online
75.460.99	10 l carton jus de pomme	automatique	manuelle	→ online

Tous les cartons sur cette page ont une fermeture manuelle, pas besoin de scotch!

No. d'art.	Description	Prix par pouch-up, CHF par pièce:
75.407	3 l pouch-up avec sujet pomme, robinet VITOP	VITOP → online
75.408	3 l pouch-up avec sujet «vin», robinet VITOP	VITOP → online
75.409	3 l pouch-up avec sujet «pommier», robinet VITOP	VITOP → online

No. d'art	Description	Prix CHF
04.901.01	Dispositif de soutirage, pour poches de bag-in-box (75.401)	→ online
04.901.02	Dispositif de soutirage, pour pouch-up 3L (75.408 & 75.407)	→ online
04.901.03	Dispositif de soutirage pour poches bag-in-box & pouch-up à mettre sur une balance	→ online
46.146.40	Balance digitale 120 kg / 20 g plateau 30 x 30 cm	→ online
04.903.01	Pistolet de remplissage PP, pour tuyau Ø-intérieur 19 mm	→ online
50.121.01	Pince de fermeture pour VITOP	→ online
04.902.05	Entonnoir pour bag-in-box 5 litres	→ online
04.902.10	Entonnoir pour bag-in-box 10 litres	→ online
49.601	Tonnelet pour bag-in-box, pour mettre une poche avec bouchon VITOP	→ online
49.601.03	Tonnelet pour 1 poche 3 litres	→ online
49.601.05	Tonnelet pour 1 poche 5 litres	→ online
49.601.10	Tonnelet pour 1 poche 10 litres	→ online
52.304.90	Adaptateur VITOP pour tenir ouvert le robinet, pour tuyau Øi 10 mm	→ online





Remplisseuse Bag-in-Box ELVAbbox 22

Remplisseuse pour poches souples (bag-in-box avec robinet VITOP) de 2 à 10 l. Equipée d'un bec qui s'ouvre automatiquement lors de l'insertion dans la poche. Permet les opérations suivantes: enlèvement du bouchon, remplissage par gravité et pose du robinet.

Réglage manuel de la quantité par inclinaison de la table. Peut être équipée avec un tuyau de nettoyage (option) et un compteur (option). Remplissage jusqu'à 85 °C; avec compteur seulement jusqu'à 60 °C. Machine autonome sans alimentation électrique et pneumatique. Image: remplisseuse sans option 'compteur simple 04.426.53. Options: tuyau de nettoyage, compteur, balance.



No. d'art.	modèle	volume de remplissage	Prix CHF
04.426	ELVAbbox 22	2.0 - 20 l	
04.426.51	Tuyau de nettoyage		sur demande
04.426.53	Compteur simple (≤60 °C)		sur demande
46.146.40	Balance électronique 120 kg / 20 g		



Remplisseuse Bag-in-Box ELVAbbox 41

La tireuse robuste pour le soutirage de boissons non gazeuses dans des sachets. Volume de remplissage à réglage continu: utilisation semi-automatique. Mise du robinet tout de suite après le remplissage. Les pièces en contact avec les produits de soutirage sont en acier inoxydable. Nettoyage facile. Facilement transportable. Option: remplissage à chaud 80 °C. Le client doit disposer d'un apport d'air comprimé pour utiliser cette tireuse ainsi que de l'alimentation du produit à remplir.

No. d'art.	modèle	volume de remplissage	Prix CHF
04.418	ELVAbbox 41	3.0 - 30 l	sur demande

Remplisseuses bag-in-box

Remplisseuse Bag-in-Box ELVAbbox 61

Doseuse volumétrique professionnelle pour poches souples (bag-in-box) de 3 à 20 litres. Permet les opérations suivantes: enlèvement du bouchon, vide d'air de la poche, remplissage, comptage et pose du robinet, éjection de la poche remplie. Les pièces en contact avec les produits de soutirage sont en acier inoxydable. Munie d'un tuyau de nettoyage qui sert aussi au remplissage d'autres types de conditionnements comme fûts, cubitainer etc. Température max. 40 °C. Le client doit disposer d'un apport d'air comprimé pour utiliser cette tireuse ainsi que de l'alimentation du produit à remplir. Option: remplissage à chaud, remplissage d'huile végétale, mise en BIB de produits avec morceaux (p.ex. confiture).

No. d'art.	modèle	volume de remplissage	Prix CHF
04.419	ELVAbbox 61	3.0 - 20 l	sur demande



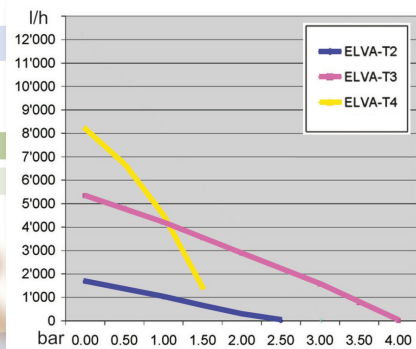
POMPES

Pompes centrifuge

Pompe centrifuge EEM20

En bronze; pour boissons; moteur 230 V, 2.800 tpm; avec manche, pour tuyaux Ø 19 mm. Temp. max. 40 °C

No d'art.	type	pression	rendem.	pas-de-vis	moteur	Prix CHF
22.117	Standard	2.0 bar	1.800 l/h	-	0.37 kW	→ online



ELVA-T3

ELVA-T2

Pompe centrifuge ELVA-T

En acier inox 1.4301; pour boissons; moteur 230 V, avec manche, 2 x raccord mâle (T2 3/4 "G, T3 1 "G et T4 1 1/2"G). Temp. max. 80 °C

No. d'art.	type	pression	rendement	UpM	moteur	Volt	Prix CHF
22.120	ELVA-T2	2.0 bar	1600 l/h	2800	0.37 kW	230	→ online
22.122	ELVA-T3	3.0 bar	5000 l/h	2800	1.50 kW	230	→ online
22.123	ELVA-T4	1.5 bar	7000 l/h	1400	0.90 kW	230	→ online

ELVA-T4

Pompes à hélice caoutchouc

Corps de pompe entièrement en acier inoxydable. Hélice en néoprène. Avec bypass à partir d'un rendement de 2.500 l / h. Pour tous les travaux de cave, y compris le pompage des moûts etc. Opale 100 et modèles plus grands: peuvent pomper la vendange. Auto-amorçantes. Ne pas laisser tourner à sec. Température max. 40 °C.

ELVA Opale 12

Photo: standard, avec moteur 230 V

No d'art.	type	pression	rendem. [l/h.	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.219	Standard	2.5	1.000	½" G mâle	230/0.25	→ online

ELVA Opale 25

Photo: standard, avec moteur 400 V; option: moteur 230 V

No d'art.	type	pression [bar]	rendem. l/h.	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.224	Standard	2.5	2.500	NW25 mâle	400/0.55	→ online

ELVA Opale 50

Photo: standard, avec moteur 400 V; option: variateur de vitesse (mobile)

No. d'art.	type	pression bar	rendem. l/h.	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.225	Standard	2.5	5.000	NW25 mâle	0.75	→ online
22.225.50	Variat. fréq.	2.5	700 - 5.000	NW25 mâle	1.1	→ online

ELVA Opale 100

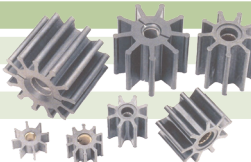
Photo: variateur de vitesse (option)

No. d'art.	type	pression bar	rendem. l/h.	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.226	Standard	2.5	10.000	NW40 mâle	1.5	→ online
22.226.50	Variat. fréq.		1.500 - 10.000	NW40 mâle	2.2	→ online

Hélice pour pompes

Matériel: néoprène (max 40 °C, pour du vin). D'autres matières sur demande.

No. d'art.	type	Prix CHF
22.219.101	Hélice de rechange pour Opale 12	→ online
22.224.103	Hélice de rechange pour Opale 25	→ online
22.225.101	Hélice de rechange pour Opale 50	→ online
22.226.101	Hélice de rechange pour Opale 100	→ online



Motopompes à vis hélicoïdale

Corps de pompe et vis en acier inoxydable. Stator en néoprène. Possibilités d'utilisation pratiquement illimitées grâce à la construction modulaire. Auto-amorçantes jusqu'à 6 mce, pression 40 mce. Température max. 80 °C, ne pas laisser tourner à sec. Avec interrupteur et câble.

Les pompes à vis excentrique sont des pompes universelles idéales pour la cave, cidrerie, brasserie ou distillerie. Pendant la rotation, les espaces vides entre le rotor et le stator à volume constant se déplacent suivant un mouvement hélicoïdal de l'aspiration vers le refoulement.

Les fluides sont transportés avec ménagement. Les fruits à noyaux, raisin dégrappé ou non, levure, marc, vin, cidre et concentrés sont pompés sans problème. Un réglage de la pression est assuré par un bypass.



**Pompes plus grandes:
voir www.baldinger.biz**

ELVA Rubis 25

Ne pas utiliser pour la vendange: → ELVA Rubis 100

No. d'art.	type	rendement l/h	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.334	standard	1.050 / 2.050	NW32 mâle	400/1.1	→ online

ELVA Rubis 50

Ne pas utiliser pour la vendange: → ELVA Rubis 100

No. d'art.	type	rendement l/h	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.335	standard	2.200 / 4.200	NW40 mâle	400/1.1	→ online
22.335.50	variateur de fréq.	550 - 4.200		400/1.1	→ online

ELVA Rubis 100

Pour pomper la vendange et du jus

No. d'art.	type	rendement l/h	pas-de-vis	moteur V/kW	Prix CHF
22.336	standard	4.000 / 8.450	NW65 mâle	400/1.9	→ online
22.336.50	variateur de fréq.	840 - 8.100		400/2.2	→ online
22.336.51	stop-sec				→ online



Photo: Rubis 12 et Rubis 25 Standard

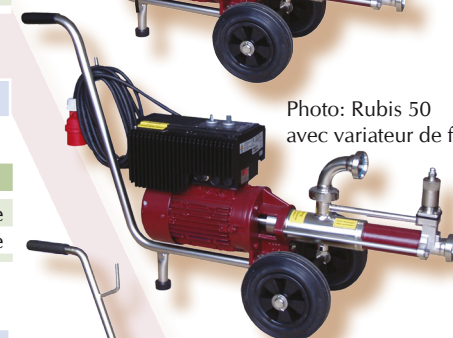


Photo: Rubis 50 avec variateur de fréq.

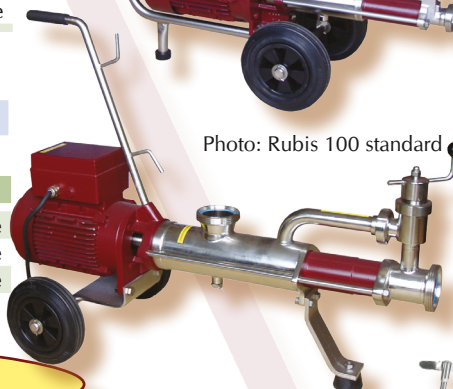


Photo: Rubis 100 standard

BRASSEURS

ELVA Roto

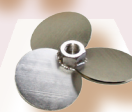
Pour cuves jusqu'à 10.000 l. Muni d'un écrou mobile DIN NW40 ou autre.

No. d'art.	type	tpm	raccord	moteur V/kW	Prix CHF
24.111	ELVA Roto 15	1.500	NW40	400/0.37	→ online
24.111.01	hélice à sucre				→ online
24.111.02	support pour bac ouvert				→ online



24.111.02

24.111



24.111.01



Nous réparons votre pompe!

Changer l'hélice? Remplacer l'O-ring? Renouveler le joint mécanique?

Votre pompe est en bonnes mains chez nos techniciens! Veuillez nous appeler, pour évaluer les possibilités d'une réparation. Le numéro de téléphone de l'atelier mécanique ELVAmac à Denges est le 021 801 21 77.



**10 % rabais
en ligne!**

www.baldinger-plus.ch

No. 123

31

RÉCIPIENTS À USAGE MULTIPLE, collecteur de pluie



c) Speidel



Bac de stockage en PE RTMO



Fabriqué à partir des meilleures matières premières disponibles (LL-DPE). Forte résistance contre les produits chimiques. Très vaste utilisation: pour quasiment tous les liquides du secteur agro-alimentaire. Après un nettoyage profond utilisation en tant que réservoir d'eau pluviale. Qualité extraordinaire, pas comparable avec les produits à bas prix du super-marché. Grâce à son poids, sa structure statique et sa fabrication vous achetez un produit stable et durable.

No. d'art.	Volume l	Long. mm	Larg. mm	Hauteur mm	Poids kg	Prix CHF
21.321.02	2.000	2140	1260	1590	112	→ online
21.321.03	3.000	2450	1450	1780	158	→ online
21.321.04	4.000	2450	1690	2000	208	→ online
21.321.05	5.000	2450	1910	2220	258	→ online
21.321.07	7.500	2800	2200	2500	390	→ online
21.321.10	10.000	3000	2450	2540	500	→ online

Avantages y compris:

- Do It Yourself: idéal montage facile
- Excellente stabilité/durabilité: fût en PE le plus robuste du marché
- Étanchéité absolue: en une pièce, sans soudures
- Pratique: 2 crochets pour grue et 4 poignées

Fût en PE à multiple usage

Vous trouvez toutes les informations concernant les fûts PE de Speidel sur notre site internet, no. d'article 21.301



Speidel

FILTRATION

La filtration sert en premier lieu à éliminer les dépôts et à stabiliser votre boisson. Il en existe diverses méthodes, voici les plus utilisés pour l'artisanat:

- **Sédimentation:** les matières en suspension se déposent lentement au fond du récipient. Le processus peut être accéléré par l'ajout d'excipients comme par ex. la bentonite.
- **Filtration par toile de filtre / papier-filtre:** très adaptée aux plus petits volumes, souvent utilisée en laboratoire ou en distillerie.
- **Filtration par plaques filtrante.** Faites de cellulose et de kieselguhr, elles proposent différents degrés de finesse. Les plaques filtrantes ne sont plus régénérables (réutilisables). Elles peuvent servir pour des quantités relativement importantes. C'est là une méthode économique.
- **Filtration par cartouche de filtration:** les cartouches de filtration sont régénérables (réutilisables), à condition de les laver et de les stocker avec soin. Leurs principaux inconvénients sont leur prix d'achat et leur surface réduite.
- **Filtration stérile:** il est également possible d'utiliser des plaques ou des cartouches stériles. Elles sont alors plus chères que leurs équivalents de base. Cette procédure n'est utile qu'à condition de travailler dans de strictes conditions d'hygiène et de s'assurer de pouvoir également stériliser tous les appareils intervenant après la filtration.

De manière globale, il est conseillé de limiter le plus possible la filtration. Trop poussée, elle peut altérer la robe et le goût. Détail important: tout processus de filtration retire également des composés constitutifs du goût. Chaque cycle de filtration augmente la stabilité du produit. Une filtration stérile permet également d'éliminer les levures ($0,65 \mu\text{m}$) et les bactéries ($0,45 \mu\text{m}$).

Pour compléter la liste, on peut nommer également la centrifugation, la filtration par terre diatomée et la filtration 'Crossflow'. Pour ces méthodes les investissements sont importants et cela est rentable uniquement à une échelle relativement grande.

Poches filtrantes ELVA-Quartz

Filtration dégrossissante; en polypropylène, max. 70 °C; pour modèle 1: 0.22 m²; pour modèle 2: 0.44 m²

No. d'art.	modèle	effet de filtration	Prix CHF
61.664.10	1/Ø 220	10 μm	→ online
61.664.20	1/Ø 220	20 μm	→ online
61.664.50	1/Ø 220	50 μm	→ online
61.664.91	1/Ø 220	100 μm	→ online
61.664.92	1/Ø 220	200 μm	→ online
61.665.10	2/Ø 220	10 μm	→ online
61.665.25	2/Ø 220	25 μm	→ online
61.665.50	2/Ø 220	50 μm	→ online
61.665.91	2/Ø 220	100 μm	→ online
61.665.92	2/Ø 220	200 μm	→ online



Filtre à poches ELVA-Quartz

Filtration dégrossissante. Bâti en acier inox 1.4301.

No. d' art.	mod.	rend. [l/h] ca.	Prix CHF
23.351.03	1/Ø 220	20.000	→ online
23.351.04	2/Ø 220	40.000	→ online



Mod. 2

Très apprécié pour la filtration de sirops et thés à partir de 750 l/h

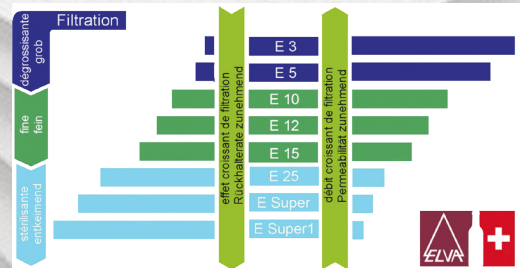


10 % rabais en ligne!

FILTRATION

Filtere à plaques 40 x 40 cm filtre CF

No. d'art.		Prix CHF
23.105.21	Filtere CF avec 20 éléments en noryl 40 x 40 cm. Bâti en acier revêtu. Fourni avec éléments en noryl. Rendement max. env. 2.700 l/h.	→ online
23.105.31	Filtere CF pour 30 éléments en noryl 40 x 40 cm. Exécution comme filtere CF-20. Rendement max. env. 4.000 l/h.	→ online
Accessoires / éléments supplémentaires		
23.105.93	2 rampes (2 conduites de liaison)	→ online
23.105.94	Rallonge de la vis	→ online
23.103.91	Élément ouvert noryl	→ online
23.103.92	Élément fermé noryl	→ online
23.105.98	Kit pour filtration double	→ online
23.105.95	Joint en silicone pour CF/42/43	→ online
23.105.96	Joint en silicone pour élément fermé	→ online



40 x 40 cm

**BEST
SELLER**

Plaques filtrantes ELVAcad

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	Prix CHF / 1	
					25 pces	100 pces
25 pièces/paquet - 100 pièces/carton						
61.142.90	ELVAcad E3	□ 40/40	dégross.	jus	→ online	
61.142.80	ELVAcad E5	□ 40/40	dégross.	clarifiant	→ online	
61.142.30	ELVAcad E10	□ 40/40	dégross.	clarifiant	→ online	
61.142.20	ELVAcad E12	□ 40/40	fin	clarifiant	→ online	
61.142.10	ELVAcad E15	□ 40/40	fin	clarifiant	→ online	
61.142.05	ELVAcad E25	□ 40/40	stérile	stérilisant	→ online	
61.142.04	ELVAcad Super	□ 40/40	stérile	stérilisant	→ online	
61.142.03	ELVAcad Super1	□ 40/40	stérile	stérilisant	→ online	

Filtere à plaques 20 x 20 cm avec pompe

No. d'art.		Prix CHF
23.132	Pour 20 plaques filtrantes 20 x 20 cm. Bâti et pompe en acier inox; éléments en matière plastique. Pompe à palette 230 V, 1 "G, à utiliser avec ou sans filtere. Rendement / h max. 600 l env.	→ online
23.133	Pour 10 plaques filtrantes 20 x 20 cm. Exécution comm filtere pour 20 plaques. Rendement / h max. 270 l env.	→ online
Accessoires / éléments supplémentaires		
23.130.51	Élément de filtration (matière plastique)	→ online
23.130.52	Élément final (plaque fixe)	→ online
23.130.53	Élément final (plaque mobile)	→ online
61.141	> Plaques filtrantes ELVAcad	→ online

20 x 20 cm

Plaques filtrantes ELVAcad

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	Prix CHF / 1	
					25 pces	100 pces
25 pièces/paquet						
61.141.90	ELVAcad E3	□ 20/20	dégross.	jus	→ online	
61.141.80	ELVAcad E5	□ 20/20	dégross.	clarifiant	→ online	
61.141.30	ELVAcad E10	□ 20/20	dégross.	clarifiant	→ online	
61.141.10	ELVAcad E15	□ 20/20	fin	clarifiant	→ online	
61.141.04	ELVAcad Super	□ 20/20	stérile	stérilisant	→ online	

Filtere à plaques Super-Jet 20 x 20 cm avec pompe

23.142.03

No. d'art.	Prix CHF
23.142.03	→ online

Pour 3 plaques. Complet d'éléments, pompe Flow Jet 230 V et structure portable. Rendement max. 100 L/h env. Raccord pour tuyaux Øi 10 mm. Sans plaques (no. 61.136; à commander séparément, s.v.p.).



**Super-Jet
20 x 20 cm
avec 2 trous**

Plaques filtrantes ELVAcad

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	Prix CHF / 1	
					25 pces	100 pces
25 pièces/paquet						
61.136.90	ELVAcad E3	□ 20/20/2L	dégross.	jus	→ online	
61.136.30	ELVAcad E10	□ 20/20/2L	dégross.	clarifiant	→ online	
61.136.20	ELVAcad E10	□ 20/20/2L	fin.	clarifiant	→ online	
61.136.10	ELVAcad E15	□ 20/20/2L	fin	clarifiant	→ online	
61.136.04	ELVAcad Super	□ 20/20/2L	stérile	stérilisant	→ online	

Filtere à plaques Mini-Jet / pompe

No. d'art.	Prix CHF
23.140	→ online

Pour 3 plaques filtrantes. Complet de pompe et filtre. Sans plaques. Rendement / h 60 l env. 230 V

61.135 > plaques filtrantes pour Mini-Jet



Plaques filtrantes Mini-Jet

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	Prix CHF / 1	
					3 pces	30 pces
3 pièces/paquet, dimensions 144 x 132 mm, 2 trous						
61.135.70	Pall K700	Mini-Jet	dégross.	clarifiant	→ online	
61.135.10	Pall K100	Mini-Jet	fin	clarifiant	→ online	
61.135.04	Pall EK	Mini-Jet	stérile	stérilisant	→ online	



**Système
Mini-Jet**



Filtere à plaques Vinamat

No. d'art.	Prix CHF
23.124	→ online

Pour 2 plaques Ø 22 cm. Pour filtration discontinue: remplir 5 l de boisson non filtrée dans le bidon, fermer le bidon et actionner la pompe pour la filtration. Complet de tuyaux. Sans plaques. Rendement 30 l/h env.

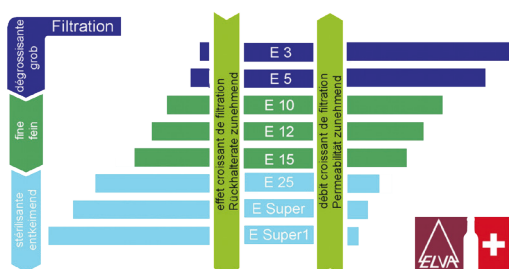
61.150 > plaques filtrantes pour Vinamat

**La filtration - un sujet des
fois complexe - nous vous
conseillons volontiers!**

Plaques filtrantes ELVAcad

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	Prix CHF / 1	
					25 pces	100 pces
25 pièces/paquet						
61.150.90	ELVAcad E3	Ø 22	dégross.	jus	→ online	
61.150.30	ELVAcad E10	Ø 22	dégross.	clarifiant	→ online	
61.150.20	ELVAcad E12	Ø 22	dégross.	clarifiant	→ online	
61.150.10	ELVAcad E15	Ø 22	fin	clarifiant	→ online	
61.150.04	ELVAcad Super	Ø 22	stérile	stérilisant	→ online	

Ø 22 cm



Plaques filtrantes rond petit

Ø 14 cm

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	Prix CHF / 1	
					25 pces	100 pces
25 pièces/paquet						
61.134	PALL	Ø 14			→ online	
61.164	ELVAcad	Ø 14			→ online	
Disponible en dégrossissant, fin et stérilisant					→ online	

FILTRATION pour distilleries

Filtere entonnoir

Filtere en hostalène. Pour la filtration de petites quantités par filteres plissés.

No. d'art.	cont. [l]	rend. [l/h]	Prix CHF
23.510	ca. 3	ca. 5 - 30	→ online

Filtere plissé

Pour filteres à entonnoir; paquets de 5 et 50 pièces Ø 550 mm

No. d'art.	type	effet de filtration	utilisation	Prix CHF
				5 100
61.184.01	No. 1	fin	liqueur	→ online
61.184.02	No. 2	moyen	vin, moût, liqueur	→ online
61.184.03	No. 3	grossier	moût, liqueur	→ online

Filtere pour spiritueux CALIDUS

Pour la filtration de spiritueux à temp. ambiante. Livré avec pompe 230 V, Cloche de filtration 245 mm, tuyau d'entrée et de sortie robinet de vidange. Sans cartouche (61.675).

No. d'art.	article	Prix CHF
23.513.12	appareil de filtration CALIDUS	→ online
23.513.32	bâti supplémentaire	→ online

Adjuvants

Adjuvants pour l'amélioration de la filtration par alluvionnage ou pour la filtration de spiritueux par filtere à entonnoir. Sacs de 1 kg.



No. d'art.	type	utilisation	dosage	Prix CHF
61.201.15	Seitz-Fibroclar L	spiritueux	2 - 5 g/l	→ online

Filtere à flocons

En acier inoxydable. Avec tamis de perlon interchangeable. Pour la filtration de petites quantités par flocons.

No. d'art.	rend. [l/h]	Prix CHF
23.505	ca. 50	→ online



Cartouche de filtration CALIDUS

Pour le filtere à membrane 23.513. Suivre le mode d'emploi. Hauteur 123 mm: rendement ca. 100 l/h, total ca. 350 l
Hauteur 245 mm: rendement ca. 200 l/h, total ca. 700 l

No. d'art.	type	hauteur [mm]	utilisation	Prix CHF
61.675.11	AK (foncé)	123	spiritueux, liqueur	→ online
61.675.12	AK (foncé)	245	spiritueux, liqueur	→ online
61.675.21	CBC (blanc)	123	eaux de vie de lie	→ online
61.675.22	CBC (blanc)	245	eaux de vie de lie	→ online

Les filteres ENOL: le complément idéal pour votre tireuse ENOLmatic ou ENOLmaster

Filtere à membrane ENOL-Tandem

No. d'art.	Prix CHF
23.306	Filtere pour l'utilisation avec la tireuse ENOLmatic no. 04.315. Pour 1 cartouche. Livré sans cartouche. → online

Accessoires et matière filtrante

No. d'art.	article	Prix CHF
04.315	tireuse	→ online
61.654	cartouche à membrane	→ online
66.116	produit de nettoyage	→ online

En vente chez nous: pièces de rechange pour le filtere!

Cartouche de filtration ENOL

Pour le filtere à membrane no. d'art. 23.306 et 23.305.

No. d'art.	construction	porosité my	effet de filtration	utilisation	Prix CHF
61.654.01	plastique	0.25	extrafin	spiritueux	→ online
61.654.02	plastique	0.5	très fin	vin (sec)	→ online
61.654.03	plastique	1	fin	filtration fine	→ online
61.654.04	plastique	5	grossier	préfiltration	→ online
61.654.11	inox	5	grossier	huile, liqueur	→ online
61.654.12	inox	10	grossier	jus de fruit	→ online
61.654.13	inox	50	grossier	jus de fruit	→ online

Filtere à membrane sous vide ENOL-MASTER

No. d'art.	description	Prix CHF
23.307	Filtere pour l'utilisation avec la tireuse ENOLmaster no. 4.316. Pour 3 cartouches. Livré sans cartouche.	→ online

Accessoires et matière filtrante

No. d'art.	article	Prix CHF
04.316	tireuse	→ online
61.654	cartouches à membrane	→ online
66.116	produit de nettoyage	→ online



Produit de nettoyage

pour cartouches no. d'art. 61.654

No. d'art.	cont. [g]	Prix CHF
66.116	250	→ online



TUYAUX

Tuyau à vin

Pour vin, jus de fruits, bière, moût, vinaigre etc. Intérieur blanc, lisse, qualité alimentaire. Extérieur rouge avec insertions d'étoffe. Caoutchouc. Vide jusqu'à 5 mce.

No. d'art.	Ø intérieur [mm]	épaisseur [mm]	pression bar	température [°C]	Prix CHF/m
44.101.25	25	6	≤ 8 bar/20 °C	≤ 80 °C*	→ online
44.101.32	32	8	≤ 8 bar/20 °C	≤ 80 °C*	→ online
44.101.40	40	10	≤ 8 bar/20 °C	≤ 80 °C*	→ online

Prix CHF pour le nettoyage max. 120 °C



Tuyau d'aspiration et de refoulement HELIFLEX

Transparent, avec spirale rouge ou beige en matière plastique. Résistant à l'alcool jusqu'à 28 % vol. Hauteur d'aspiration max. 8 mce.

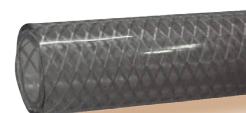
No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	Prix CHF/m
44.114.25	25	2.7	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	→ online
44.114.32	32	2.7	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	→ online
44.114.40	40	3.2	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	→ online
44.114.50	50	3.4	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	→ online



Tuyau en matière plastique avec insertions

Transparent, avec insertions

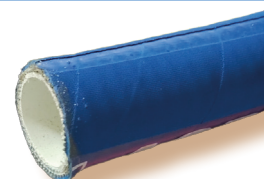
No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	Prix CHF/m
44.113.06	6	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online
44.113.08	8	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online
44.113.10	10	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online
44.113.13	12	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online
44.113.16	15	4	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online
44.113.19	19	4	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online
44.113.25	25	4.5	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	→ online



Tuyau pour le remplissage à chaud (par exemple jus de pomme)

Adapté au remplissage à chaud jusqu'à environ 80 °C, couleur extérieur: bleu, pour produits sans alcool, avec spirale acier

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	Prix CHF/m
44.123.19	19	5 mm	10 bar max	80 °C, max 140 °C	→ online
44.121.25	25			80 °C	→ online



Tuyau en caoutchouc mou

Rouge, qualité 1a.. Attention: ce type de tuyau n'est pas adapté à l'utilisation avec les spiritueux. Veuillez utiliser le tuyau avec le numéro d'article 44.118 pour les spiritueux.

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	Prix CHF/m
44.106.09A	9	2	0	+5 à +25 °C	→ online
44.106.12	12	2.5	0	+5 à +25 °C	→ online



Tuyau en silicone

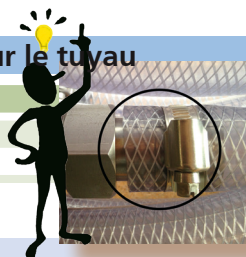
Transparent. Utilisation pour les spiritueux en-dessous de 25 °C.

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	Prix CHF/m
44.118.03	3	1	0	< 135 °C	→ online
44.118.04	4	1.5	0	< 135 °C	→ online
44.118.05	5	1.5	0	< 135 °C	→ online
44.118.06	6	1.5	0	< 135 °C	→ online
44.118.07	7	1.5	0	< 135 °C	→ online
44.118.08	8	2	0	< 135 °C	→ online
44.118.10	10	2	0	< 135 °C	→ online
44.118.12	12	2	0	< 135 °C	→ online
44.118.16	16	2	0	< 135 °C	→ online



Montage d'un raccord sur le tuyau

No. d'art.	Ø intérieur mm	Prix par bout de tuyau, y compris travail et bride
91.111.01	max. 25 mm	→ online
91.111.31	≥ 26 mm	→ online

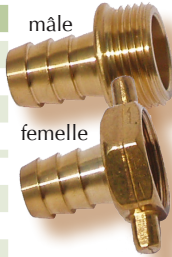


Montage d'un raccord sur le tuyau? Nos mécaniciens s'en chargent volontiers!

Robinetterie pouce

Raccord pouce laiton

no. d'art.	pas-de-vis	ø tuyau	prix CHF
45.124.29	½ "G mâle	13 mm	→ online
45.124.35	¾ "G mâle	19 mm	→ online
45.124.43	1 "G mâle	19 mm	→ online
45.124.47	1 "G mâle	25 mm	→ online
45.124.30	½ "G femelle	13 mm	→ online
45.124.36	¾ "G femelle	19 mm	→ online
45.124.44	1 "G femelle	19 mm	→ online
45.124.48	1 "G femelle	25 mm	→ online



Raccord pouce acier inoxydable 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	ø tuyau	prix CHF
45.122.47	1 "G mâle	25 mm	→ online
45.122.48	1 "G femelle	25 mm	→ online



Joints plats pour raccord pouce

En caoutchouc naturel pour raccords pouce 45.124

no. d'art.	pas-de-vis	dim. mm	prix CHF
45.102.21	½ "G		→ online
45.102.31	¾ "G	24/17 x 2	→ online
45.102.41	1 "G	30/22 x 2	→ online



Robinet à bille pouce laiton chromé

Femelle/femelle. Passage intégral. Pour l'utilisation avec 2 pièces de raccordement sur demande.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.215.04	¼ "G	→ online
45.215.08	3/8 "G	→ online
45.215.12	½ "G	→ online
45.215.19	¾ "G	→ online
45.215.25	1 "G	→ online
45.215.30	1 ¼ "G	→ online
45.215.40	1 ½ "G	→ online



Robinet à bille pouce acier inox 1.4301

Passage intégral. Pour l'utilisation avec 2 pièces de raccordement sur pas-de-vis selon besoin

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.221.08	3/8 "G femelle/femelle	→ online
45.221.12	½ "G femelle/femelle	→ online
45.221.19	¾ "G femelle/femelle	→ online
45.221.25	1 "G femelle/femelle	→ online
45.221.30	1 ¼ "G femelle/femelle	→ online
45.238.25	1 "G femelle/mâle	→ online



Robinet d'écoulement acier inox 1.4301

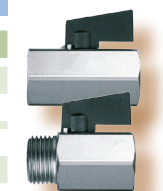
Écoulement Ø 16 mm.

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.233.25	1 "G écrou mobile	→ online



Robinet d'écoulement laiton chromé

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.216.04	¼ "G femelle/femelle	→ online
45.216.08	3/8 "G femelle/femelle	→ online
45.216.54	¼ "G mâle/femelle	→ online
45.216.58	3/8 "G mâle/femelle	→ online



Robinet d'écoulement acier inox 1.4301

Avec contre-écrou. Écoulement Ø 11 mm

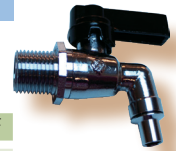
No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.233.19	¾ "G AG	→ online



Robinet d'écoulement laiton chromé

Ne pas utiliser pour les jus de fruits. Avec écoulement conique pour le remplissage directe de bouteilles.

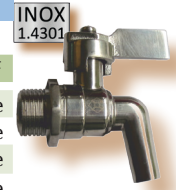
No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.235.12	½ "G mâle (Speidel)	→ online
45.235.19	¾ "G mâle	→ online



Robinet d'écoulement acier inox 1.4301

Avec écoulement cylindrique Ø 9 mm.

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.231.08	3/8 "G mâle	→ online
45.231.12	½ "G mâle (Speidel)	→ online
45.231.19	¾ "G mâle	→ online
45.231.25	1 "G mâle	→ online



Robinet d'écoulement acier inox 1.4301

Avec écoulement cylindrique Ø 15 mm.

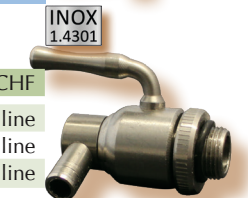
No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
49.120.53_AKT	3/8 "G AG	→ online



Robinet d'écoulement acier inox 1.4301

Avec pas-de-vis mâle et contre-écrou. Écoulement cylindrique

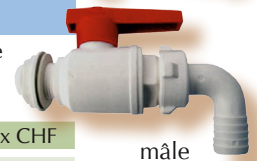
No. d'art.	pas-de-vis	sortie Ø	prix CHF
45.256.08	3/8 "G AG	10 mm	→ online
45.256.12	½ "G AG	10 mm	→ online
45.256.25	1 "G AG	18 mm	→ online



Robinet d'écoulement pouce PE

Avec écrou de fixation (seulement 1 "G). Sortie mâle, avec coude 90 ° Bogen femelle avec douille pour tuyau

No. d'art.	pas-de-vis	pour tuyau Ø	prix CHF
45.255.12	½ "G	13 mm	→ online
45.255.19	¾ "G	16 mm	→ online
45.255.25	1 "G	16 mm	→ online



Robinet d'écoulement PE

Pas-de-vis ¾ «G mâle, avec 1 joint; sortie Ø 11/9 mm

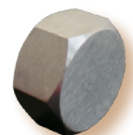
no. d'art.	prix CHF
45.233.25	Robinet d'écoulement PE → online



Cape de fermeture pce acier inox 1.4301

Avec joint.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.374.11	¼ "G	→ online
45.374.12	3/8 "G	→ online
45.374.13	½ "G	→ online
45.374.14	¾ "G	→ online
45.374.15	1 "G	→ online



Double-mâle de réduction pouce

laiton

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.302.20	¾ "G x 1 "G	→ online



acier inoxydable 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.371.11	¼ "G x 3/8 "G	→ online
45.371.12	3/8 "G x ½ "G	→ online
45.371.13	½ "G x ¾ "G	→ online
45.371.14	¾ "G x 1 "G	→ online



Pièce de raccordement pouce

laiton

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.303.20	¾ "G m x 1 "G f	→ online

acier inoxydable 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.375.11	¼ "G f x ⅜ "G m	→ online
45.375.12	⅜ "G f x ½ "G m	→ online
45.375.13	½ "G f x ¾ "G m	→ online
45.375.14	¾ "G f x 1 "G m	→ online



Double-mâle pouce

laiton

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.302.16	½ "G	→ online
45.302.19	¾ "G	→ online
45.302.25	1 "G	→ online

acier inoxydable 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.370.11	¼ "G	→ online
45.370.12	⅜ "G	→ online
45.370.13	½ "G	→ online
45.370.14	¾ "G	→ online
45.370.15	1 "G	→ online



Coude 90 ° pouce

coude 90 ° 3/4 "G écrou mobile, en matière plastique, pour tuyau Ø 25 mm

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.364.20	3/4 "G f	→ online



Lance d'arrosage pouce

avec 1 "G femelle

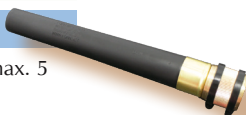
No. d'art.	matière	prix CHF
45.505.25	laiton	→ online



Lance d'arrosage

En laiton / caoutchouc, jet ø 5 mm. Pression max. 5 bar.

no. d'art.	entrée	prix CHF
45.506.20	¾ "G femelle	→ online



Lance d'arrosage

En laiton et caoutchouc. Jusqu'à 50 °C, avec douille ø 19 mm. Accessoire utile (pas incl.): 45.387.27

no. d'art.	entrée	prix CHF
45.510	1/2 "G femelle	→ online



Robinetterie pouce

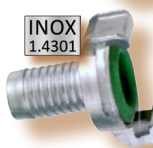
Raccord GEKA-plus

laiton; GEKA

No. d'art.	matière	ø tuyau	prix CHF
45.106.19	laiton	19 mm	→ online
45.106.25	laiton	25 mm	→ online

acier inoxydable 1.4301; GEKA-plus

No. d'art.	matière	ø tuyau	prix CHF
45.106.20	1.4301	19 mm	→ online
45.106.26	1.4301	25 mm	→ online



Joint pour raccords GEKA-plus

No. d'art.	matière	prix CHF
45.106.51	NBR noir ≤ 100 °C	→ online
45.106.52	Viton vert ≤ 200 °C	→ online
45.106.53	KTW eau potable ≤ 60 °C	→ online



Pièce de raccordement GEKA-pouce

laiton; pas-de-vis femelle pouce

No. d'art.	matière	pas-de-vis	pric CHF
45.386.19	laiton	¾ "G	→ online
45.386.25	laiton	1 "G	→ online

acier inoxydable 1.4301; pas-de-vis femelle pouce

No. d'art.	matière	pas-de-vis	pric CHF
45.386.20	1.4301	¾ "G	→ online
45.386.26	1.4301	1 "G	→ online



Pièce de raccordement GEKA-pouce

laiton; pas-de-vis mâle pouce

No. d'art.	matière	pas-de-vis	pric CHF
45.387.12	laiton	3/8 "G	→ online
45.387.13	laiton	½ "G	→ online
45.387.19	laiton	¾ "G	→ online
45.387.25	laiton	1 "G	→ online

acier inoxydable 1.4301; pas-de-vis mâle pouce

No. d'art.	matière	pas-de-vis	pric CHF
45.387.20	laiton	¾ "G	→ online
45.387.26	laiton	1 "G	→ online



Cap de fermeture GEKA

laiton; GEKA

No. d'art.	matière	prix CHF
45.388	laiton	→ online

acier inoxydable 1.4301; GEKA-plus

No. d'art.	matière	prix CHF
45.388.10	1.4301	→ online



Lance d'arrosage

avec raccord GEKA

No. d'art.	matière	prix CHF
45.505.22	laiton	→ online



Raccord pivotable pour 45.510

Laiton; raccord GEKA x 1/2 "G mâle pivotable

No. d'art.	matière	prix CHF
45.387.27	laiton	→ online



Lance d'arrosage

En laiton et caoutchouc. Jusqu'à 50 °C, avec douille ø 19 mm et raccord pivotable no. 45.387.27

no. d'art.	entrée	prix CHF
45.510set	1/2 "G fem./GEKA-plus	→ online



Colliers de serrage

Colliers de serrage largeur 9 mm

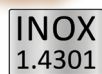
En acier inoxydable; largeur 9 mm

no. d'art.	pour tuyau ø [mm]	prix CHF / pce
45.601.04	8 - 12	→ online
45.601.05	6 - 16	

Colliers de serrage largeur 12.2 mm

En acier inoxydable; largeur 12.2 mm

no. d'art.	pour tuyau ø [mm]	prix CHF / pce
45.601.07	12 - 22	→ online
45.601.09	16 - 25	→ online
45.601.11	20 - 32	→ online
45.601.13	25 - 40	→ online
45.601.21	35 - 50	→ online
45.601.33	40 - 60	→ online
45.601.37	50 - 70	→ online
45.601.40	60 - 80	→ online
45.601.45	80 - 100	→ online



Raccords DIN 11851 en acier inoxydable 1.4301

INOX
1.4301

Raccord DIN

mâle, se composant de raccord mâle et joint

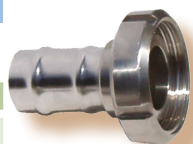
no. d'art.	pas-de-vis	ø tuyau	prix CHF
45.116.25	NW25	25 mm	→ online
45.116.32	NW32	32 mm	→ online
45.116.40	NW40	40 mm	→ online



Raccord DIN

femelle, se composant de raccord à cône femelle et écrou mobile

no. d'art.	pas-de-vis	ø tuyau	prix CHF
45.117.25	NW25	25 mm	→ online
45.117.32	NW32	32 mm	→ online
45.117.40	NW40	40 mm	→ online



Joint DIN

néoprène, gris, 70 °sh. Température max. 100 °C

no. d'art.	pas-de-vis	dim. [mm]	prix CHF
45.105.25	NW25	40/30 x 5	→ online
45.105.32	NW32	46/36 x 5	→ online
45.105.40	NW40	52/42 x 5	→ online



Vanne papillon DIN

mâle/femelle

no. d'art.	pas-de-vis	ø tuyau	prix CHF
45.225.26	NW25	25 mm	→ online
45.225.33	NW32	32 mm	→ online
45.225.41	NW40	40 mm	→ online



Double-femelle DIN

f/f; veuillez indiquer les deux pas-de-vis, svp. Prix selon le ø plus grand.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.314.25	NW25	→ online
45.314.32	NW32	→ online
45.314.40	NW40	→ online



Double-mâle DIN

m/m; veuillez indiquer les deux pas-de-vis, svp. Prix selon le ø plus grand.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.315.25	NW25	→ online
45.315.32	NW32	→ online
45.315.40	NW40	→ online



Pièce de racc. à écrou mobile DIN

m/f; veuillez indiquer les deux pas-de-vis, svp. Prix selon le ø plus grand.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.317.03232	NW32	→ online
45.317.04040	NW40	→ online



Coude 90° m/f DIN

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.337.26	NW25	→ online
45.337.33	NW32	→ online



Cape de fermeture DIN

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.321.25	NW25	→ online
45.321.32	NW32	→ online
45.321.40	NW40	→ online



Accessoires

Bonde en silicone

Translucide, résistant de -60 à + 220 °C, stabilité chimique, sans trou.

* avec trou diamètre 9 mm



no. d'art. avec trou	Prix CHF sans trou	no. d'art. avec trou \varnothing mm	Prix CHF avec trou	Ø mm en haut/en bas
45.817.22	→ online	45.817.23	→ online	22/17
45.817.26	→ online	45.817.28*	→ online	27/21
45.817.32	→ online	45.817.33*	→ online	32/26
45.817.37	→ online	45.817.39*	→ online	38/31
45.817.44	→ online	45.817.45*	→ online	44/36
45.817.49	→ online	45.817.50*	→ online	49/41
45.817.55	→ online	45.817.56*	→ online	55/47

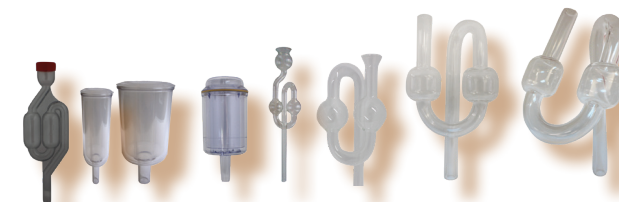
Bondes aseptiques

Sans bouchons!

> bondes / bouchons: 45.811 (A1 / A2) / 45.819 (B) / 45.822.10 (C)

> 65.401 Liquide désinfectant

no. d'art	type / taille	haut mm	tube-Ø mm	matière	bonde	prix CHF
45.833.01	mini	170	10	plastique	A1	→ online
45.810.11	0 étroit	130	10	plastique	A1	→ online
45.810.12	1 large	140	18	plastique	A2	→ online
45.823	Schwilch	150	14	plastique	C	→ online
45.821.01	01	195	10	verre	A1	→ online
45.812.20	20	180	18	verre	A2	→ online
45.813.10		240	20	plexi	B	→ online
45.813.20	45°	240	20	plexi	B	→ online

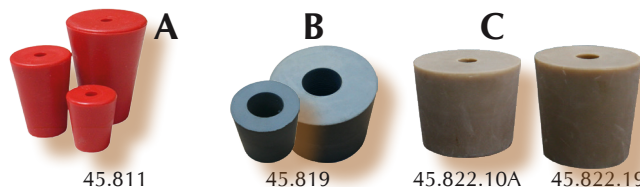


45.833.01 45.810 45.823 45.821.01 45.812.20 45.813.10 45.813.20

Bonde percée

Pour les nos. 45.833, 45.810, 45.823, 45.821, 45.812, 45.813

no. d'art.	trou Ø mm	bonde type	Ø mm en haut/en bas	hauteur mm	Prix CHF / pce
45.811.11	9	A1	33/25	40	→ online
45.811.12	9	A1	45/30	60	→ online
45.811.13	9	A1	60/35	80	→ online
45.811.21	17	A2	33/25	40	→ online
45.811.22	17	A2	45/30	60	→ online
45.811.23	17	A2	60/35	80	→ online
45.819.01	19	B	38/31	35	→ online
45.819.10	19	B	54/46	40	→ online
45.822.10A	13	C	54/44	45	→ online
45.822.19	13	C	47/39	45	→ online



Bonde KUSTO sans trou

no. d'art.	Ø mm en haut/en bas	hauteur mm	prix CHF / pce
45.818.11	33/25	40	→ online
45.818.12	45/30	60	→ online
45.818.13	60/35	80	→ online



Liquide désinfectant



no. d'art.	Contenu ml	prix CHF / pce
65.401.25	250	→ online
65.401.90	1.000	→ online



Ardoise adhésive pour cuve

Pour cuves métalliques; auto-adhésive

no. d'art.		prix CHF / pce
45.736	Ardoise „cuivée“	→ online
51.107.50	Ardoise Speidel	→ online
52.251.10	crayon spécial	→ online



Boules en caoutchouc mousse

Pour le nettoyage de tuyaux et conduites. En caoutchouc naturel (porosité peut varier légèrement)

no. d'art.	Ø boule mm	tuyau Ø mm	prix CHF / pce
45.402.11_1	15	10	→ online
45.402.12	20	13 - 16	→ online
45.402.13	25	19 - 22	→ online
45.402.14	30	20 - 25	→ online
45.402.15	35	25	→ online
45.402.16	40	30	→ online
45.402.17	45	32 - 35	→ online
45.402.18	50	35 - 38	→ online
45.402.19	55	35 - 40	→ online
45.402.20	60	40	→ online



Appareil à nettoyer les tuyaux

En PVC/laiton; raccord (pour robinet) 3/4 "G, f; raccord pour tuyau sur désir (max. DN 40)

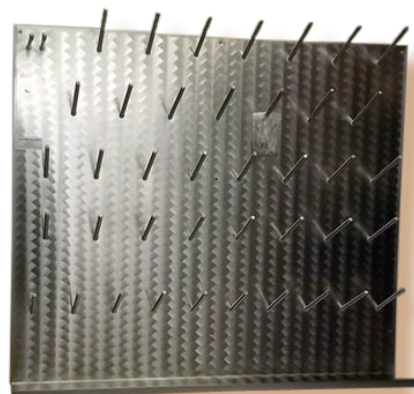
no. d'art.	sortie	prix CHF
45.404	3/4 "G	→ online



Tableau de rangement

Qualité robuste, fabriqué en acier inoxydable. Prévu pour le montage mural (sans matériel de fixation)

no. d'art.	sortie	prix CHF
45.651.01	Tableau de rangement 400 x 600 mm avec 13 crochets & 1 porte verre	→ online
45.651.02	Tableau de rangement 600 x 1000 mm avec 32 crochets & 1 porte verre	→ online



Support mural pour tuyau

Fabriqué en acier inoxydable. Prévu pour le montage mural, sans pièces de fixation.

no. d'art.		prix CHF / pce
45.652	Support mural	→ online



Support mural pour outils

Fabriqué en acier inoxydable. Prévu pour le montage mural, sans pièces de fixation.

no. d'art.		prix CHF / pce
45.653.01	Longueur 125 mm	→ online
45.653.02	Longueur 250 mm	→ online



Notre team à Rümikon vous conseille volontiers!

PRODUCTION DE BOISSONS

pasteurisation

Pasteuriseurs BL

Pour la pasteurisation de petites quantités de jus de fruits.
Chauffage: brûleur à gaz, non compris

No. d'art.	Type	Rendement l/h	Puiss. kW	prix CHF
28.418	BL100	100	excl.	→ online
28.418.51	Foyer-gaz (set)			→ online



Chauffe-liquide

Chauffe-liquide en acier inoxydable avec thermomètre pour la stérilisation à chaud, 230 V avec cordon et fiche.

Durée de réchauffage:
65 litres: 2 heures, env.
110 litres: 3.25 heures, env.
170 litres: 4.5 heures, env.

No. d'art.	Puissance (W)	Prix CHF
49.124.52	3.200	→ online

Chauffe-liquide

Chauffe-liquide 1.500 W en inox avec thermostat; pour bouteille T/S 25 l; débit environ 60 min pour chauffer 25 l à 78 °C. Attention: utilisation seulement dans des récipients résistants à la chaleur!

No. d'art.	Puissance (W)	Prix CHF
49.135	1.500	→ online



adapté à la
bouteille en cage
bois de 25 litres



Pasteurisateur continu 175 et 400 L/h

Pour la pasteurisation de jus de fruits au moyen d'un échangeur tubulaire dans une cuve à bain-marie avec chauffage électrique.

- Cuve 150 L à double paroi en acier inoxydable 1.4301 avec isolation thermique, bec verseur,
- Échangeur de chaleur tubulaire en acier inoxydable
- Chauffage électrique 400 V 3P+N+E.
- Débit env. 175 l/h respectivement 400 l/h de 10 à 78 °C.
- Max. 85°C
- Vanne de réglage pour la régulation de la température de l'eau
- thermomètre
- nettoyage facile des spirales avec des boules d'éponge
- Châssis y compris support pour la sécurité automatique contre les températures basses et la pompe à jus
- pompe pour le jus en acier inox
- sécurité automatique contre la sous-température avec bypass

No. d'art.	type	production [l/h]*	Input [kW]	prix CHF
28.410.90	complet	175	13.5/400 V	sur demande
28.410.95	complet	400	27.0/400 V	sur demande
28.410.52	pompe de remplacement			sur demande



Photo:
Modell 175

gestion de température

Réfrigérant de retour d'eau froide

Réfrigérant mobile de retour compact prêt à l'emploi. Avec réservoir d'eau, pompe centrifuge. Chilly Max avec résistance électrique pour le chauffage. Refroidi par air.

Option: contrôle niveau (art.-No. 25.335.51)

Veillez prendre note des informations concernant le branchement!

Kreyer modèle	Chilly 25	Chilly 35	Chilly 45	Chilly Max 50
Puissance kW (air 32 / eau 15 °C)	2.45	3.56	4.52	6.4
Récipient d'eau l	18	30	30	26
Puissance électrique	230 V / TP23		400 V/CEE16	



Modèle Low-Temperature (à partir de -10 °C)

No. d'article Low Temp.	25.335.26	25.335.36	25.335.46	25.337.05
Prix CHF Low Temp.	→ online	→ online	→ online	sur demande



Art. No.: 25.335

Art. No.: 25.337

Branchement électrique du Chilly:

Par fiche du type T23 230 V, 16 A (contacts rectangulaires). Correspond aux prises du type T23 und T25. Faites faire ce travail par votre électricien!



Tuyau échangeur KR

Tuyau en acier inox 316 L pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords 1/2 "G mâle.

no. d'art	exécution	Ø mm	Longueur m	surface m2	cuve volume l	prix CHF
25.336.11	B06	35	0.6	0.11	≤ 500 l	→ online
25.336.12	B15	35	1.5	0.25	≤ 1.000 l	→ online
25.336.13	B25	35	2.5	0.40	≤ 1.500 l	→ online
25.336.14	B35	35	3.5	0.55	≤ 2.000 l	→ online
25.336.15	B50	35	5.0	0.75	≤ 3.000 l	→ online
25.336.18	B80	35	8.0	1.20	≤ 4.500 l	→ online

45.817.60 Bouchon silicone pour le passage du tuyau d'échangeur Ø 60 / 40 mm hauteur 60 mm avec trou Ø 30 mm → online

45.755.90 Système de passage de tuyau pour DIN 50 (sans bondes) → online



BEST SELLER

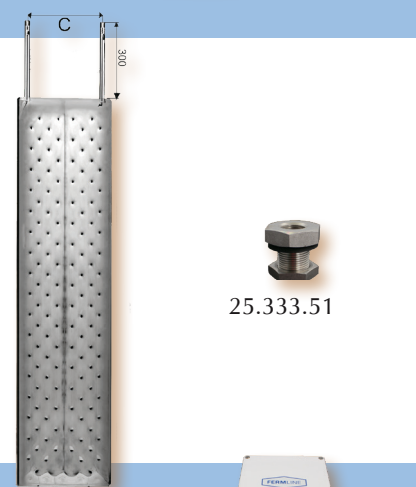
45.817.60

45.755.90

Drapeaux D

Drapeau en acier inox 316 L pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords 1/2 "G mâle. Uniquement sur commande, longs délais!

no. d'art	exécution	dimension	dimension C mm	surface m2	prix CHF/1
25.333.06	E-270	270 x 600	210	0.32	→ online
25.333.08		270 x 800	210	0.43	→ online
25.333.10		270 x 1.000	210	0.54	→ online
25.333.12		270 x 1.200	210	0.65	→ online
25.333.14		270 x 1.400	210	0.76	→ online
25.333.16		270 x 1.600	210	0.86	→ online
25.333.18		270 x 1.800	210	0.97	→ online
25.333.20		270 x 2.000	210	1.08	→ online
25.333.51	support de drapeau cuve métal (il faut 2 pces/drapeau)				→ online



25.333.51

Régulateur de température FERMfix

Le régulateur de température FERMfix se monte directement sur la cuve au moyen d'une douille à souder. Il sert à contrôler le processus de fermentation. Le changement des paramètres se fait sur place.

no. d'art	article	prix CHF
25.811.10	régulateur de température avec fiche, sans douille	→ online
25.811.11	boîtier avec prise	→ online
25.811.51	douille	→ online



25.811.11

25.811.10

25.811.51

Régulateur de température FERMflex

Le régulateur de température FERMflex. Se fixe directement à la cuve ou à proximité de celle-ci. Le changement des paramètres se fait sur place.

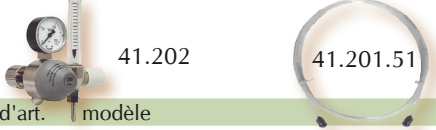
no. d'art	article	prix CHF
25.812.10	régulateur de température FERMflex mobile complet de sonde avec 8 m de câble, vanne électromagnétique, filtre, transformateur pour alimentation 230 V. Pas-de-vis 2 x 1/2 "G femelle.	→ online



Doseur CO₂ ELVA-42/1

Doseur de gaz carbonique CO₂ pour boissons lors de l'embouteillage.

Equipement: cylindre en verre (max. 4 bar/120 °C) ou en pléxiglas (max. 4 bar/80 °C), filetage: entrée 1 "G femelle, sortie 1 "G mâle avec coude 90 °C. Option: tuyau en plastique (mano-détendeur - doseur) avec raccords et soupape anti-retour du gaz* et mano-détendeur CO₂ avec débit-mètre*
* indispensable pour l'utilisation du doseur



No. d'art.	modèle	prix CHF
41.201.10	ELVA-41/1 cylindre en verre	→ online
41.201.11	ELVA-42/1 cylindre en pléxiglas	→ online
41.201.51	tuyau d'alimentation mano-détendeur - doseur	→ online
41.202	mano-détendeur/débitmètre	→ online

Diffuseur CO₂

Pour rajouter du CO₂ dans la cuve. En céramique. Ø. 36 x L 260 mm, avec raccord pour tuyau Ø 7 und 11 mm. Demande un mano-détendeur et un tuyau d'alimentation.



No. d'art.	modèle	prix CHF
41.206	Diffuseur CO ₂ en céramique	→ online

Corps de chauffe 1000 W / 230 V

Thermoplongeur à placer dans les fûts et / ou les réservoirs à travers la bonde. Contrôle de la température par thermostat intégré. Puissance approximative de 0,8°C / 1000 l / h. Longueur du câble 1,5 m, câble de l'appareil 2 m, élément chauffant 770 mm. **Utilisable uniquement pour les liquides sans particules solides / sans pulpes.**



No. d'art.	modèle	prix CHF
25.409.10	Corps de chauffe 1000 W	→ online

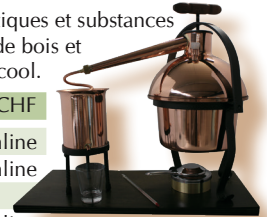
Alambic FP

Pour l'extraction par distillation de matières aromatiques et substances volatiles. Installation complète montée sur plaque de bois et comprenant chaudière, refroidisseur et brûleur à alcool.

no. d'art.	modèle	prix CHF
27.106	alambic 2.8 litres	→ online
27.105	Alambic 'boule', 3 L	→ online

Accessoires

27.102.02	Tamis inox pour herbes	→ online
27.104.90	Thermomètre	→ online



27.105



27.102.02

Adoucisseur CADUREX

Pour la production d'eau adoucie pour la distillerie. Suivez les instructions.

No. d'art.	prix CHF
27.201	→ online

Accessoires

No. d'art.	article	prix CHF
27.201.10	seau pour la régénération	→ online
27.201.91	1 l granulés	→ online
27.201.93	3 l granulés	→ online
27.201.82	2 kgs sel de régénération	→ online
70.708	Indicateur de dureté d'eau	→ online



Régulateur de pression

Pour créer une atmosphère inerte dans vos cuves à max. 70 mbar.

No. d'art.	Modèle	Prix CHF
41.330	Régulateur	→ online



Le saviez-vous? Vous pouvez faire livrer votre commande gratuitement chez ELVAmac SA à Denges VD!



MESURER & VERIFIER

Densité

voir aussi: **Sucre**, p. 48

Réfractomètre analogue

L'instrument vous informe de manière facile, rapide et exacte sur l'état de maturité des raisins, sur la teneur en sucre des moûts non fermentés et sur la qualité des fruits pour les distillateurs. **Nouveau: également disponible pour % vol.** Utilisation: jus de fruit, limonade, softdrinks, confiture, chocolat, produits laitiers, miel, conserves, glace etc.

No. d'art.	modèle	Th	ATC	échelle Oechsle/ Brix	graduation Oechsle/Brix	prix CHF
46.611.12	MBA-ATC-140		✓	0 - 140 °Oe 0 - 32 % Brix	1 °Oe 0.2 % Brix	→ online
46.611.20	MBA-90 sans ATC pour confitures et sirop			0 - 90 % Brix	0.5 % Brix	→ online
46.611.15	MBA-ATC-90 pour miel		✓	58 - 90 % Brix 38 - 43 Bé 12 - 27 % H ₂ O	0.5 % Brix 0.5 Bé 1 % H ₂ O	→ online
46.611.17	MBA-ATC-62 pour confitures		✓	28 - 62 % Brix	0.2 % Brix	→ online
46.611.11	Réfractomètre ATAGP		✓	0 - 130 °Oe 0 - 33 % Brix	1 °Oe 0.2 % Brix	→ online
46.611.33	Réfractomètre avec LED °Oe / % vol RHW 25 *		✓	0 - 170°Oe 0 - 25 % vol *		→ online
46.611.32	Réfractomètre avec LED alcool RHW 80		✓	0 - 80 % vol	1 % vol	→ online
46.611.34	Clapet LED pour réfractomètres analogiques <small>Emploi comme pièce de rechange ou pour modifier votre réfractomètre existant</small>					→ online

Th = thermomètre; ATC = correction autom. de température

* ce réfractomètre vous donne une estimation du taux d'alcool attendu dans le vin fini, en fonction des °Oe mesurés



**BEST
SELLER**



**BEST
SELLER**

Réfractomètre digital

L'instrument vous informe de manière facile, rapide et exacte sur la densité du moût, l'état de maturité des raisins, sur la teneur en sucre des moûts non fermentés et sur la qualité des fruits. La mesure se fait dans secondes avec quelques gouttes. Livré avec le mode d'emploi. Calibrage: automatique avec de l'eau déminéralisée. Il faut une pile pour alimenter l'appareil.

No. d'art.	modèle	Th	ATC	échelle	précision	prix CHF
46.617.20	MILWAUKEE MA885 Dimensions: 192 x 102 x 67 mm y compris pile	Th	✓ (entre 10 - 40 °C)	0 - 230 °Oe 0 - 50 % Brix 0 - 42 ° KMW	±0.2 °Oe ±0.2 % Brix ±0.3 °KMW	→ online
46.620	Réfractomètre digital compact DR-401 Dimension: 121 x 58 x 25 mm. Sans pile. Avec indication du taux d'alcool à expecter (à base de moût)	Th	✓ (entre 10 - 40 °C)	3 - 150 °Oe 0 - 45 % Brix 0 - 25 ° KMW	± 2 °Oe ±0.2 % Brix ±0.2 °KMW	→ online

ATC = correction automatique de température dans les limites indiquées; Th: Indication de température

Vous l'avez vu ? Nous indiquons le stock dans la boutique en ligne !

✓

Acide sulfureux 5 % (SO₂) / 1 L UN-Nr. 1833 II ADR KI 8

?

Acide sulfureux 5 % (SO₂) / 25 kg UN-Nr. 1833 II ADR KI 8

⌚

acide sulfurique pur 1:4 500 ml / UN-Nr. 2796

- ✓ **En stock livrable de suite**
- ⌚ **Livrable sous 2-3 jours environ**
- ?
- ⌚ **En commande chez le fournisseur**

Aréomètre /alcoolomètre

Équipement standard; pas jaugé. Pour les spiritueux pas sucrés; pas adapté aux liqueurs et vins.



No. d'art.	échelle Vol %	grad. Vol%	long. / Ø mm	Th	prix CHF
46.621.05	0 - 85	1	340 / 15	✓	→ online
46.621.06	0 - 85	1	255 / 17	-	→ online
46.621.07	0 - 100	1	255 / 17	-	→ online
46.621.08	0 - 100	1	340 / 15	✓	→ online
46.621.59	30 - 85	1	340 / 15	✓	→ online
46.706	> cylindre				→ online

Sonde à moût

Équipement standard; ne peut pas être jaugé. Avec thermomètre pour une correction manuelle de la température.



No. d'art.	échelle	graduation	long. / Ø mm	Th	prix CHF
46.601.02	0 - 140 °Oe / 0 - 32 % Brix	1 °Oe	340 / 20	✓ (20 °C)	→ online
46.601.03	-10 °Oe à +20 °Oe	0.5°Oe	250 / 30	✓ (20 °C)	→ online
46.705.07	> cylindre 500 ml				→ online

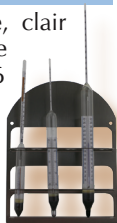
Aréomètre pour SO₂

pour SO₂ 5 %; équipement standard; pas jaugé; pour vérifier la concentration effective d'une solution SO₂.

No. d'art.	échelle [%]	grad. %	longueur / Ø mm	prix CHF
46.622	0 - 6	0.2	165 / 20	→ online

Support de rangement pour 6 sondes à moût

Support mural pratique pour un rangement facile, clair et propre des sondes à moût. Le support peut être mis dans le lave-vaisselle pour le nettoyage. Pour 6 sondes à moût, les trous pour poser les sondes ont un diamètre de 30 mm. Étendue de la livraison sans matériel de fixation. Muni de 2 trous de fixation d'un diamètre de 6 mm.



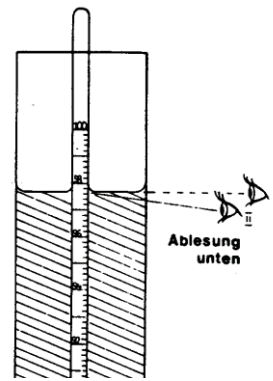
No. d'art.	prix CHF
46.621.001	support en acier inox pour 6 sondes à moût → online



Alcool

Vinomètre

No. d'art.	prix CHF
46.241	Pour déterminer la teneur approximative en alcool dans le vin → online



prendre la mesure correctement: en dessous du ménisque



Detail pour 46.601.03

Amidon

Test rapide sucre résiduel

Ce test est une détermination rapide et fiable de l'amidon dans les fruits à pépin, dans du moût de grains de céréales ou de pommes de terre ferment ainsi que les tourteaux de grains ou de pommes de terres. L'amidon peut causer pendant la distillation que le moût se colle à la paroi de l'alambic. La teneur de l'amidon peut être diminué dans le moût avec de l'amylase GA 300 (no. d'article 69.388).



No. d'art.	prix CHF
70.521.01	10 Tests → online
69.388.10	> Amylase GA 300 pour la dégradation de l'amidon → online

CO₂

Cylindre CO₂

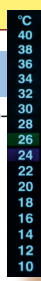
Tube agitateur de CO₂ pour déterminer la teneur en CO₂ dissous dans le vin.

Cet appareil ne convient pas pour mesurer la pression du CO₂ dans la bouteille. Vous avez besoin d'un aphromètre, par exemple art. n° 46.801 ou 12.851

No. d'art.	prix CHF
46.234	Pour déterminer la teneur en acide carbonique (selon Veitshöchheim) → online
46.234.01	Cylindre CO ₂ Veitshöchheimer sans thermomètre → online

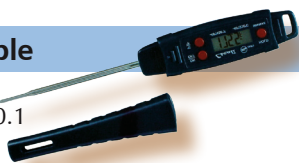


Température



Thermomètre impérméable

Thermomètre digital, résistant à l'eau, -40 à +230 °C séparation 0.1 °C, résiste au lave-vaisselle.



No. d'art.		prix CHF
46.333.30	thermomeétre impérméable	→ online

Thermomètre à cristaux liquides

Thermomètre à cristaux liquides, 10 à 40 °C. Modèle autocollant très facile à l'usage. Les cristaux liquides affichent continuellement la température. Sans batteries ! Idéal pour contrôler la température de fermentation de vos fûts. N'est pas en verre, donc pas de casse ! Longueur : 129 mm.

No. d'art.		prix CHF
46.350	Thermomètre à cristaux liquides	→ online

Thermomètre digital Alarme

Instrument idéal pour les brasseurs grâce à l'alarme réglable pour contrôler la température de fermentation. Étanche. Muni d'une sonde inox avec pointe et câble L = 100 cm. 145 x 3,5 mm. Champ de mesure: -50 à + 300 °C par 1 °C, entre -19,9 et 199,9 °C par 0.1 °C. Fonctions: mémoriser min/max, alarme, "hold", "test". Pile incluse.



No. d'art.		prix CHF
46.348.10	Thermomètre digital Alarm	→ online

Thermomètre

Champs de mesure: -20 à 110 °C, échelle 1 °C; 310 x 7,5 mm



No. d'art.		prix CHF
46.314.41	0 à 100 °C; Th3	→ online

Thermomètre à vendanges



No. d'art.		prix CHF
46.344	matière plastique; -10 à 110 °C; graduation 1 °C; 350 x Ø 35 mm	→ online

pH

pH-mètre de poche

Affichage numérique, pile. ATC = correction automatique de température. Electrode changeable; appareil 46.163 SSH: avec solutions tampon.



46.165.10

No. d'art.	modèle	échelle	graduat.	tolérance	prix CHF
46.165.10	SSH Brenner set complet de pH mètre, dans valise, avec solutions	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	± pH 0.01	→ online
46.163.10	Checker by Hanna pour distillateurs artisanaux	pH 0.00 - 14.00	pH 0.1	± pH 0.20	→ online
46.163.010	Set Checker by Hanna avec solutions 50 ml, dans valise bien adapté aux besoins de distilleries artisanales				→ online
+ accessoires pour tous les appareils					
70.311.05	50 ml solution tampon pH7 (bleu)				→ online
70.311.25	250 ml solution tampon pH7 (bleu)				→ online
70.312.05	50 ml solution tampon pH14 (rouge)				→ online
70.312.25	250 ml solution tampon pH14 (rouge)				→ online
70.313.25	250 ml solution de conservation pour les électrodes (solution KCl)				→ online



Pièces de rechange

46.163.002	Electrode e remplacement pour Checker				→ online
46.165.001	Electrode de rechange pour pH set Brenner				→ online

Papier pH

Pour contrôler le pH du vin, jus, bière etc. ou lors du contrôle de l'acidité avec l'acidomètre. Emballé par 20 bandes, avec échelle colorée incorporée ! Division par 0,2/0,3 pH.



No. d'art.	article	champs	grad.	utilisation	prix CHF/1
70.701.41		pH 1 - 12	1.0	tout	→ online
70.701.42		pH 2.8 - 4.6	0.2/0.3	vin	→ online
70.701.43		pH 3.8 - 5.5	0.2/0.3	bière	→ online
70.701.45		pH 5.2 - 6.8	0.2/0.3	bière	→ online

Indicateurs spéciaux Merck pH

boîtes avec 100 bâtonnets

No. d'art.	qualité	prix CHF
70.701.03	pH 0 - 14.0	→ online



Papier de tournesol

No. d'art.	qualité	prix CHF
70.702.01	rouge (zone alcaline)	→ online



Acidité

voir aussi: pH (p. 47), Titration (p.49) et Sucre (p.48)

Test rapide acidité totale titrable

Test simple et rapide pour le contrôle de l'acidité totale.

-> simple!
-> rapide!

No. d'art.	prix CHF	
70.520.01	10 Tests	→ online



Test Oechsle / acidité totale

No. d'art.	prix CHF	
46.244	Set complet incl. accessoires * pour moût, jus et vin	→ online

Accessoires

No. d'art.	prix CHF	
46.244.10*	cylindre	→ online
46.210.01*	pipette en plastique	→ online
70.351.10*	100 ml solution test d'acidité	→ online

stockage: illimité



Test rapide acide malique

Test simple et rapide pour le contrôle de la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique).

-> simple!
-> rapide!

No. d'art.	prix CHF	
70.516.02	10 Tests	→ online



Test rapide SO2 libre

Ce test mesure uniquement le dioxyde de soufre libre (SO2). Le kit de test Accuvin Free SO2 contient des tests pour la plage basse (0-40 ppm) ainsi que pour la plage haute (40-130 ppm).

-> simple!
-> rapide!

No. d'art.	prix CHF	
70.519.02	10 Tests	→ online



Test FML

No. d'art.	prix CHF	
70.508	Test chromatographique rapide pour le contrôle de la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique).	→ online

-> simple
-> rapide
env. 150 tests



Poids

Balances digitales

No. d'art.	modèle	champs de m.	grad.	qualités	prix CHF
46.146	EMB1200-1	1200 g	0.1 g	Modèle professionnel. Alimentation par pile (AA 2 x 1.5 V), 170 x 240 x H 39 mm	→ online
46.146.10	MBA-300	300 g	0.1 g	Cuillère à peser digitale. Pour peser de petites quantités de poudre et grains. Batteries incluses.	→ online
46.146.20	MBA-500	500 g	0.1	Pour peser et compter, arrêt automatique. Alimentation par pile 9 V (incluse). 120 x 90 x 25 mm	→ online
46.146.30	MBA-5K	5 kg	1 g	Tare, arrêt automatique, alimentation par pile (incluse). En acier inoxydable	→ online
46.146.40	MBA-120K	120 kg	20 g	Balance à plateforme, surface 300 x 300 mm, En acier inoxydable, non jaugable; non admis pour utilisation professionnelle. Transformateur inclu 230 V	→ online

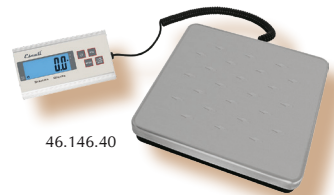
46.146.10



46.146.20



46.146.30

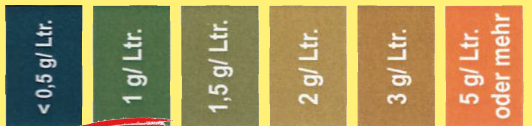


46.146.40

Sucre

voir aussi: Densité (p. 45)

test rapide sucre résiduel



NOUVEAU



Schliessmann



Test rapide sucre résiduel

Test rapide de Schliessmann pour la détermination de la teneur en sucre résiduel dans les boissons fermentées. Le principe de l'analyse semi-quantitative est basé sur les célèbres comprimés Clinistest de Bayer. **Plage de test 0-5 g / hl pour le VIN, 0-10 g / hl pour les MOUTS DE DESTILLATION**

No. d'art	Prix CHF	
70.501.150	36 comprimés pour le VIN 0-5 g / hl	→ online
70.501.44	36 pcs pour les MOUTS DE DESTILLATION 0-10 g/hl	→ online
70.501.12	Cylindre en verre	→ online
70.501.18	Pipette	→ online

Appareil titrovin TITROVIN MINI

No. d'art.	Titrovin Mini	prix CHF
46.210.90	Pour déterminer l'acidité totale et l'acide sulfureux libre. Prix y compris réactifs et accessoires. Utilisation restreinte dans les vins de forte couleur rouge.	→ online

Réactifs

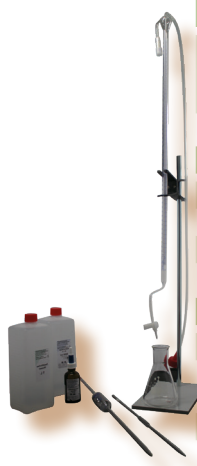
No. d'art.	Réactifs acide sulfureux libre	prix CHF
70.301.25	250 ml solution de iodure-iodate	→ online
70.30.25	250 ml solution d'amidon-acide	→ online

No. d'art.	Réactifs acidité totale	prix CHF
70.355.25	250 ml lessive alcaline bleue	→ online

Accessoires:

No. d'art.		prix CHF
46.210.01	pipette en plastique	→ online
46.210.02	cylindre Titrovin (f/a)	→ online

Appareil de titrage pour vinaigre de vin



No. d'art.	Appareil de titration	prix CHF
46.217	Pour déterminer l'acidité totale. Prix y compris réactifs* et accessoires*	→ online

Réactifs

No. d'art.		prix CHF
70.105.50*	500 ml hydroxyde de sodium 0.1 n	→ online
70.309.10*	100 ml phénole-phtaléine 1 %	→ online
70.401.05*	5.000 ml eau déionisée	→ online

Accessoires

No. d'art.		prix CHF
46.320.13*	burette 50 ml pour support	→ online
46.702.25*	250 ml fiole conique, col étroit	→ online
46.714.05*	pipette 5 ml graduée d'un trait	→ online
46.714.50*	pipette 50 ml graduée d'un trait	→ online

no.d'art.	Solutions	prix CHF
70.105.50	500 ml hydroxyde de sodium 0.1n	→ online
70.107.50	500 ml hydroxyde de sodium 0.333n	→ online
70.109.50	500 ml hydroxyde de sodium 1n	→ online
70.122.50	500 ml lessive alcaline bleue 1/3n	→ online
70.122.90	1.000 ml lessive alcaline bleue 1/3n	→ online
70.153.50	500 ml acide sulfurique pur 1:4	→ online

Appareil titrovin TITROVIN MAXI



No. d'art.	Titrovin Maxi	prix CHF
46.210	Pour déterminer l'acidité totale et l'acide sulfureux. Prix y compris réactifs* et accessoires*. Utilisation restreinte dans les vins de forte couleur rouge.	→ online

Réactifs

No. d'art.	réactifs acide sulfureux total	prix CHF
70.301.25*	250 ml solution de iodure-iodate	→ online
70.356.25*	250 ml lessive alcaline dans fiole à jet.	→ online
70.357.25*	250 ml acide	→ online

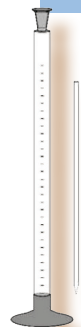
No. d'art.	réactifs acide sulfureux libre	prix CHF
70.301.25*	250 ml solution de iodure-iodate	→ online
70.305.25*	250 ml solution d'amidon-acide	→ online

No. d'art.	Réactifs acidité totale	prix CHF
70.355.25*	250 ml lessive alcaline bleue	→ online

Accessoires:

No. d'art.		prix CHF
46.210.01*	pipette en plastique	→ online
46.210.02*	cylindre titrovin (f/a)	→ online

Test estimatif de l'acide dans vinaigre



No. d'art.		prix CHF
46.218	Cylindre pour la détermination estimative de l'acidité totale dans le vinaigre. Prix y compris réactifs* et accessoires*	→ online

Réactifs

No. d'art.		prix CHF
70.122.25*	250 ml lessive alcaline bleue 1/3 n	→ online

Accessoires

No. d'art.		prix CHF
46.715.10*	Pipette graduée 10 ml	→ online
46.210.01*	Titrovin pipette plastique	→ online

no.d'art.	Prod. chimiques (solides)	prix CHF
70.208.03	30 g potassium iodure p.a.	→ online
70.208.10	100 g potassium iodure p.a.	→ online

A respecter lors de l'utilisation de produits chimiques:

Les produits chimiques **peuvent présenter des risques**. Ils doivent donc être confiés exclusivement à des **collaborateurs formés**.

Utiliser tous les produits exclusivement selon les instructions. Demandez nos conseils.

ADR = marchandises dangereuses Respecter les symboles de danger et les phrases H/P. Après la commande, vous recevrez un e-mail avec les **fiches de données de sécurité des produits commandés**. Veuillez nous contacter si vous ne recevez pas un tel e-mail ou s'il manque une fiche de données !

Les produits chimiques sont fabriqués avec soin. En raison d'influences variables, aucune garantie ne peut être donnée.

Durée de conservation : la date de conservation est indiquée sur l'emballage correspondant. Les produits doivent être stockés au sec et au frais et ne doivent pas être exposés au soleil.

Prix : CHF par bouteille ou par paquet



Danger / attention peut exploser



Danger / attention peut s'enflammer



Gefahr / Achtung peut provoquer un incendie



Attention gaz comprimés



Danger / attention corrodants/irritants oculaires



Danger intoxication/mort



Attention peut être irritant



Danger / attention effets sur la santé



Attention toxique pr organismes aquatiques



Equipement de laboratoire

Agitateur magnétique Big Squid

Hauteur réduite, surface blanche; 230 V.

No. d'art.	description	prix CHF
46.127	Moteur 0 à 1500 tpm réglage → online cont., pour vol. max. 800 ml	



Bâton mélangeur magnétique

No. d'art.	dimensions [mm]	prix CHF
46.335.20	L 20 x Ø 6	→ online
46.335.30	L 30 x Ø 6	→ online
46.335.40	L 40 x Ø 8	→ online



Fiole à jet

No. d'art.	contenu	prix CHF
46.321.02	500 ml	→ online
46.321.03	1.000 ml	→ online



Pierre ponce

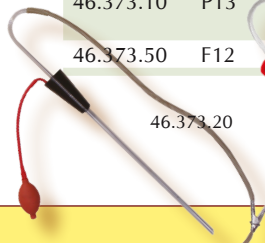
No. d'art.		prix CHF
70.703	50 g	→ online



Syphon

Pour acide chlorhydrique, acide sulfurique, eau-forte, lessive de potasse et hydroxyde de sodium. Ne pas utiliser pour les hydrocarbures chlorés et aromatisés, esters, cétones.

No. d'art.	modèle	Ø mm	description	prix CHF
46.373.10	P13	13	tube en PVC, tuyeau avec robinet pince no. 1	→ online
46.373.50	F12		tube et robinet en PE	→ online



Volumétrie

Fiole conique

col étroit

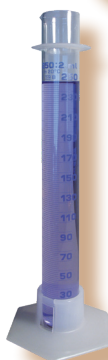


No. d'art.	modèle	cont. ml	prix CHF
46.702.02		25	→ online
46.702.05		50	→ online
46.702.10		100	→ online
46.702.25		250	→ online
46.702.50		500	→ online

Cylindre gradué en verre

piéd en mat. plastique et bague de protection

No. d'art.	contenu ml	grad. mm	prix CHF
46.704.02	100	1	→ online
46.704.03	250	2	→ online
46.704.04	500	5	→ online
46.704.05	1.000	10	→ online



Cylindre gradué en mat. plastique

transparent, qualité TPX, incassable. résistant à l'alcool jusqu'à 30 % vol.

No. d'art.	haut. mm	cont. l	graduation mm	prix CHF
46.705.05	250	100	1	→ online
46.705.06	325	250	2	→ online
46.705.07	365	500	5	→ online
46.705.08	430	1.000	10	→ online



Cylindre en verre

Pied en mat. plastique et bague de protection

No. d'art.	hauteur mm	cont. mm	prix CHF
46.706.01	400 x 40	440	→ online
46.706.02	450 x 40	500	→ online
46.706.03	320 x 40	350	→ online



Cylindre en pléxiglas

Transparent

No. d'art.	hauteur mm	cont. mm	prix CHF
46.716.21	250 x 30	200	→ online

Pipette

graduation 1/10

No. d'art.	contenu ml	prix CHF
46.715.01	1	→ online
46.715.05	5	→ online
46.715.10	10	→ online



Eprouvette graduée

en verre, format haut, avec bouchon

No. d'art.	cont. ml	graduation mm	prix CHF
46.717.01	10	0.1	→ online
46.717.02	20	0.2	→ online
46.717.05	50	0.5	→ online
46.717.10	100	1	→ online
46.717.25	250	2	→ online
46.717.50	500	5	→ online



Fiole jaugée

avec bouchon; avec graduation NP

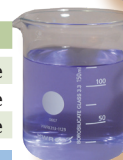
no. d'art.	contenu ml	prix CHF
46.701.05	50	→ online
46.701.10	100	→ online
46.701.20	200	→ online
46.701.25	250	→ online
46.701.90	1.000	→ online



Fiole

format bas, gradué

No. d'art.	contenu ml	prix CH
46.719.02	25	→ online
46.719.05	50	→ online
46.719.10	100	→ online



Gobelet gradué PP

Transparent à laiteux en PP, gradué, ≤ 121 °C

No. d'art.	contenu mm	graduation mm	prix CHF
46.722.05	500	50	→ online
46.722.10	1.000	100	→ online
46.722.20	2.000	200	→ online
46.722.30	3.000	250	→ online
46.722.50	5.000		→ online



Pipette

gradué d'un trait

> Brosse sans tête pour pipette: 47.307

No. d'art.	contenu ml	prix CHF
46.714.00	0.5	→ online
46.714.01	1	→ online
46.714.02	2	→ online
46.714.05	5	→ online
46.714.10	10	→ online
46.714.15	15	→ online
46.714.20	20	→ online
46.714.25	25	→ online
46.714.50	50	→ online



47.307

TRAITEMENT DE BOISSONS

Levures

Contrôle de température

- Un changement rapide de température de plus de 3 °C peut être la cause d'un arrêt de fermentation
- Une teneur élevée en alcool peut déranger les levures
- Effectuer un contrôle quotidien de la température et de la baisse du °Oe avec la sonde à moût. A partir d'un teneur en sucre de 20 °Oe et moins il y a un déséquilibre entre le fructose et le glucose. La levure réagit avec une baisse plus lente des sucres.
- A partir de 20 °Oe laisser remonter la température jusqu'à 18 à 20 °C.
- Un apport de nutriment pour levures améliore la fermentation (Fermaid D No. 69.181.10)

Mesures en cas de fermentation lente

- La fermentation est lente si la baisse du sucre est inférieure à 2 g par jour
- **Accélérer une fermentation lente est toujours plus facile que de démarrer une fermentation arrêtée**
- Augmenter la température à 18-20 °C et effectuer un remontage du clair dans la lie
- Après essais en laboratoire, si présence de toxines de levures faire un collage avec Lallemend Reskue, no 69.439
- Un ajout de nutriments pour levures n'est pas conseillé, car les levures ne prennent plus d'ammonium. On augmente seulement les nutriments pour les bactéries lactiques
- Remarque. Avant d'augmenter la température, il faut contrôler la lie sur une éventuelle présence de bactéries lactiques. S'il y a déjà une présence, une petite augmentation de la température peut faire démarrer la FML
- Un contrôle hebdomadaire montre si le vin fait sa FML (à partir d'une baisse de 0.5 g/l d'acidité totale par semaine)

Mesures en cas d'arrêt de fermentation

- Transvasage totale du moût et de sa lie. Utilisation de lallemend Reskue pour détoxifier (no. d'art. 69.163.50). Ajouter GoFerm protect no 69.195
- Inoculation avec une nouvelle souche de levure (40 g/hl)
- Contrairement au schéma précédent, on peut également faire un pied de cuve avec 5 litres d'eau, 5 litres de vin, 1 kg de sucre ainsi que de la levure, ensuite ce liquide est additionné à 80 l de vin. Quand le pied de cuve fermente bien l'ajouter à la totalité du vin
- Si la FML a déjà débuté, il ne faut pas l'interrompre, à moins qu'un développement d'acide volatile par dégradation du sucre par les bactéries ne se produise. Faire une filtration stérile par plaques. Ajouter des écorces de levures et un pied de cuve selon description sus-mentionnée.

Forme de livraison: en sachets; fermeture hermétique.

Conservation: en boîte originale au réfrigérateur (+4 à +7 °C), date d'expiration + 2 ans

Prix: CHF par paquet



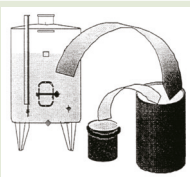
Comment obtenir un levain parfait

1



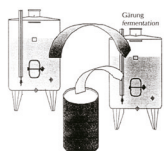
Chauffer 10 l d'eau à 35° pour 500 g de levure sèche. Si le moût a beaucoup d'oechsle ajouter GoFerm. Bien brasser 500 g de levure sèche et laisser lever pendant 15 minutes

2



Verser le moût en brassant lentement et laisser reposer pendant quelque temps. But: propagation et acclimatation à la température de la cave et à la synthèse du moût. L'apport d'air favorise le degré final de fermentation.

3



Servir le levain et remplir avec le moût

pour d'autres informations voir sur www.baldinger.biz

1895C yeast levure

La levure 1895C a été découverte dans une bouteille de Züri Rauschling de l'année 1895. Cette levure est très appréciée pour obtenir des vins avec des arômes typiques du cépage ainsi que pour les distillations.

Dosage: pour les vins blancs: 10 - 20 g / hl, 15-20 °C, pour les vins rouges: 10 - 20 g / hl, 20-32 °C
arrêt de fermentation: 20 - 50 g / hl, 22 °C

Tolérance en alcool > 15 % vol



no. d'art.	prix CHF	
69.102.51	125 g = 1 paquet (disponible de nouveau en 2023)	
69.102.50	500 g = 1 paquet	→ online



LALVIN-W15

Saccharomyces cerevisiae, sélection de la EFA, Wädenswil. Pour vins rouges et blancs. Forte formation de glycérine.

Dosage : 15 - 20 g / 100 l

No. d'art.	prix CHF	
69.117.10	125 g = 1 sachet	→ online
69.117	500 g = 1 paquet	→ online

BEST SELLER



LALVIN-EC1118

Sacch. bayanus, sélection d'Epernay. Levure classique pour la fermentation de vins blancs, mousseux et rosés Forte tolérance d'alcool: ≤ 18 %vol. Fermentation de 8 à 31 °C.

Dosage : 25 à 60 g / 100 l

No. d'art.	prix CHF	
69.104.91	5 g = 1 sachet / 20 l	→ online
	25 g = 1 sachet / 100 l	→ online
	50 g = 1 sachet / 200 l	→ online
69.104.10	125 g = 1 paquet	→ online
69.104	500 g = 1 paquet	→ online

NOUVEAU



LALVIN-RC212

Sacc. cerevisiae, sélection de Bourgogne. Levure classique pour la fermentation de vins rouges. Dosage : 20 à 30 g / 100 l
Recommandé pour le pinot noir

No. d'art.	prix CHF	
69.119.91	5 g = 1 sachet / 20 l	→ online
	25 g = 1 sachet / 100 l	→ online
	50 g = 1 sachet / 200 l	→ online
69.119	500 g = 1 paquet	→ online

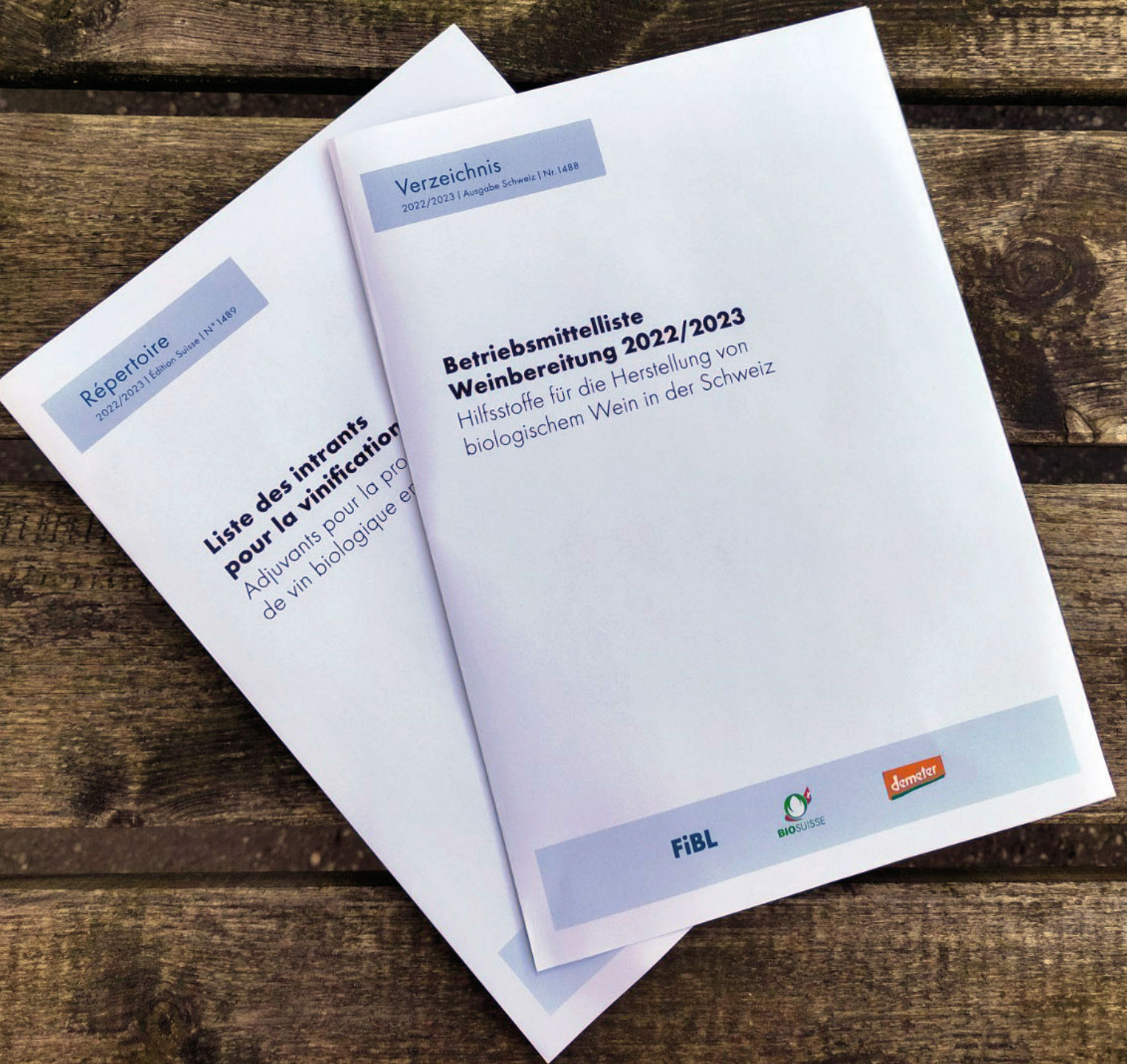


LALVIN-71B

Sacch. cerevisiae, sélection INRA; donne des vins veloutés. Bien qualifié aussi pour la bière, la distillation et des buts particuliers (stock limité; veuillez commander au plus tôt). Dosage : 20 à 30 g / 100 l

No. d'art.	prix CHF	
69.107.91	5 g = 1 sachet / 20 l	→ online
	25 g = 1 sachet / 100 l	→ online
	50 g = 1 sachet / 200 l	→ online
69.107	500 g = 1 paquet	→ online





Beaucoup de nos produits figurent sur la liste des fumiers d'exploitation de vinification.

<https://www.betriebsmittelliste.ch/fr/recherche/vinification.html>

Veillez consulter le site web de la liste des intrants pour obtenir des informations actualisées au jour le jour sur les produits qui y figurent et ceux qui n'y figurent pas.

ASTUCE : entrez les données suivantes dans le filtre pour voir la liste de tous les produits distribués par Baldinger:

Firme : Max Baldinger AG

Standard: -

puis augmenter les entrées par page à 100

**Plus de 100 produits
référéncés par Baldinger !**

Nutriments

Nutriment p. levures FERMAID® E



Active la fermentation alcoolique. **Prévient les arrêts de fermentation et améliore la qualité des vins.** Conservation: 18 mois, au frais et sous fermeture originale. Dosage : 20 – 40 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.181.10	100 g = 1 paquet	→ online
69.181.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Nutriments pour levure: quand et comment s'en servir?

Pour une action optimale, la levure fermentaire peut être soutenue par l'apport de nutriments spécifiques. Il est important de lui fournir non seulement de l'azote, mais aussi des oligo-éléments et le thiamin, micronutriments ains. La levure ne peut croître qu'en présence de tous les éléments constitutifs nécessaires. Ajouter des nutriments vous permettra ainsi d'éviter toute carence. Un manque de nutriments provoque systématiquement un stress susceptible d'entraîner la production de métabolites indésirables (causant par exemple le goût de H₂S-«bock»).

Nutriment p. levures GO-FERM®



100 % organique. Une substance nutritive s'utilisant lors d'une réhydratation de levure. **Évite les ralentissements ou arrêts de fermentation.** Réduit le stress pouvant provoquer des combinaisons de soufre (goût de bock) et diminuant les risques de formation d'acide volatil. Contient des micro-aliments de disponibilité biologique. Conservation: 3 ans, au frais et sous fermeture originale. Dosage: 30 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.183.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Nutriment p.levures Opti-RED®



Produit œnologique permettant l'extraction de polysaccharides provenant des membranes de cellules. **Augmente la teneur en polysaccharides fixant les tanins réactifs dans le vin.** Conservation: 3 ans, au frais et sous fermeture originale. Dosage : 30 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.185.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Sel de fermentation

Phosphate diammonique; activateur de fermentation. Stockage: illimité dans un endroit sec. Dosage : max. 20 - 40 g / hl

No. d'art.		prix CHF
69.193.91	100 g = 1 boîte	→ online
69.193.01	1 kg = 1 boîte	→ online

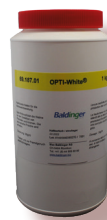


Nutriment p.levures Opti-WHITE®



Levure inactivée, préparée pour garantir une libération des composés des parois de levures ainsi qu'un haut potentiel anti-oxydant. Appliqué sur moût, **permet d'augmenter le volume en bouche et la qualité aromatique des vins blancs.** Conservation: 3 ans, au frais et sous fermeture originale. Dosage: 30 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.187.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Bactéries malolactiques

Oenococcus Oeni VP 41



Bonne contribution sur le **volume en bouche des vins.** Très bonne implantation, grande tolérance à l'alcool et au SO₂, bonne sécurité fermentaire: fermente d'utilisation sûr permettant à l'œnologue d'apporter un impact significatif sur la structure du vin. Souche qui dégrade tardivement l'acide citrique et de ce fait elle est faiblement productrice de diacétyle. Dans le cas de FML difficiles observées sur certains cépages rouges tanniques comme le Merlot, le couple Levure/Bactérie D254 & VP 41 est la meilleure solution, en co-inoculation ou en inoculation séquentielle à 2/3 de FA. Stockage: 20 mois à -18 °C en emballage original ou 1 an à +5 °C. Eviter un stockage prolongé > +20 °C.

No. d'art.		prix CHF
69.207.02	2.5 g = 1 sachet pour 250 l	→ online



La fermentation malolactique (FML): pour ou contre?

La fermentation malolactique entraîne la dégradation de l'acide malique en acide lactique pour un goût plus doux et moins mordant. Le vin en devient généralement plus harmonieux.

Cette transformation se fait grâce à des bactéries de l'espèce Oenococcus Oeni. Non seulement ce processus entraîne une modification du goût, mais il améliore aussi la stabilité du vin sur la durée et atténue ou empêche une seconde fermentation en bouteille. Des températures trop basses (< 16 °C), un pH trop bas et la présence de SO₂ trop élevée peuvent empêcher ou ralentir la FML.

Oenococcus Oeni Lalvin 31



Garde les **notes épicées dans les vins rouges;** soutient la structure du tanin; favorise l'arôme typique de la variété des vins blancs. Stockage: emballage d'origine: 20 mois à -18°C, ou 1 an à +5°C, Stockage plus long au-dessus de +20°C à éviter.

No. d'art.		prix CHF
69.204.02	2.5 g = 1 sachet pour 250 l	→ online



Nutriment pour bact. OPTI'Malo® plus

Nutriment pour Oenococcus oeni pour la dégradation biologique de l'acide malique. Le nutriment aide de mieux garder en suspension les bactéries malolactiques et assure que les bactéries sont bien fournies en nutriment. Dosage: 20 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.184.10	0.1 kg = 1 paquet	→ online
69.184.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Enzymes pour vin et jus de pomme

Pectinex 100 G

Liquéfiant de moût pour la production de vin de table. Stockage: emballage d'origine: 20 mois, -18 °C ou 1 an à +5 °C, stockage plus long en dessus de +20 °C à éviter. Dosage : 8 - 20 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.381.01	10 g = 1 boîte	→ online



Lallzyme C-Max

Une enzyme haute performance pour la **dépectinisation** et clarification des moûts. Utilisation pour débourbage par FLOTTATION ou débourbage STATIQUE. Excellents résultats également sur jus de pommes. Dosage: 0.5 - 2.0 g / 100 kg fruits

No. d'art.		prix CHF
69.319.25	250 g Dose	→ online



Enzymes pour distillats

Enzyme Ultra-Fruit 2-10 ml / hl moût

Préparation liquide d'enzymes pour la liquéfaction de moût de fruits à pépins ou à noyaux. Stockage: max. 6 mois à 25 °C ou max. 1 an à 5 °C

No. d'art.		prix CHF
69.383.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.383.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Natuzym DP Ultra (auparavant DP+)

Enzymes pectolytiques très actives sous forme liquide, pour la clarification efficace des jus de fruits à pépins et de raisin. Facilitation de la sédimentation et de la filtration.

Dosage / hl: une température de 10°C et un dosage enzymatique de **4-6 ml (pommes) / hl** ou 6-10 ml (poires) / hl, la clarification dure environ 8-16 heures. A une température de 10°C et un dosage enzymatique de 8-12 ml (pommes) / hl ou 12-20 ml (poires) / hl, la clarification dure environ 4-8 heures.

Bon à savoir: la durée de la clarification varie en fonction de la température et de la quantité d'enzyme.

Stockage : Au frais et au sec

No. d'art.		Prix CHF
39.390.90	100 ml = 1 flacon	→ online
69.390.01	1 l = 1 bouteille	→ online



Natuzym WM MG

Enzyme pectolytique pour la production de jus de raisins ou de vin. Dosage: 0.5 - 1.5 g / hl (comme Ultrazym 100 G).

No. d'art.		prix CHF
69.304.92	2 g = 1 sachet	→ online
69.304	100 g Natuzym WM MG	→ online



Enzyme Amylase GA 300 15-20 ml / hl moût

Enzyme liquide pour la dégradation d'amidon dans les fruit à pépins et à noyaux. Stockage 1 année à 0-10 °C, max. 3 mois après l'ouverture de la bouteille.

Recommandation: le test d'amidon no. d'art.70.513

No. d'art.		prix CHF
69.388.10	1 l = 1 bouteilles	→ online



Pour les céréales: VF céréales 69.311 & VZ céréales / pommes de terre 69.312
Pour les pommes de terre: VF pommes de terre 69.385 & VZ céréales / pommes de terre/ Kartoffel 69.312

Préparation d'enzymes VF pommes de terre

Préparation liquide d'enzymes. Bactéries stables à la chaleur (α -amylase) pour la liquéfaction de moût de pomme de terre. Température optimale: 90 - 95 °C. Stockage: max. 6 mois à max. 25 °C, 1 an à 5 °C

No. d'art.		prix CHF
69.385.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.385.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Préparation d'enzymes EX Tosan (dégradation viscosité)

Préparation liquide de pentose pour la dégradation de substances visqueuses dans les moûts de seigle, d'orge et d'avoine. Empêche le moût de s'attacher lors de la distillation. Stockage: 6 mois à 25 °C ; 1 an à 5 °C.

No. d'art.		prix CHF
69.384.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.384.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Préparation d'enzymes VZ céréales, p. de terre

Préparation liquide d'enzymes. Elle contient des α -amylases et amyloglucosidases pour une préparation rapide de sucre fermentable. Pour la saccharification enzymatique de fécule de pomme de terre et de céréales. 50 ml / hl céréales, 180 ml / t pommes de terre. Stockage: max. 12 mois à max. 5 °C ou max. 6 mois à max. 25 °C.

No. d'art.		prix CHF
69.312.02	250 ml = 1 bouteille	→ online
69.312.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Préparation d'enzymes VF céréales

Préparation liquide d'enzymes. Contenu: α -amylase bactérielle (endoamylase) laquelle décompose les liaisons glucosidiques 1,4- α en amylose et amylopectine. Stockage: max. 12 mois à max. 5 °C ou max. 6 mois à max. 25 °C

No. d'art.		prix CHF
69.311.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.311.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Notre conseil pour la réussite de vos distillats à base de fruits

1895C yeast levure 10-20 g / hl

Cette levure est très appréciée distillats, elle souligne bien les arômes typiques du fruit.

Dosage: 10 - 20 g / hl, ca 20 °C,

Tolérance en alcool > 15 % vol

no. d'art.		prix CHF
69.102.51	125 g = 1 paquet (pas disponible pour le moment)	
69.102.50	500 g = 1 paquet	→ online



Nutrimet p. levures FERMAID® E

Active la fermentation alcoolique. Préviens les arrêts de fermentation et améliore la qualité des vins. Conservation: 18 mois, au frais et sous fermeture originale. Dosage : 20 – 40 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.181.10	100 g = 1 paquet	→ online
69.181.01	1 kg = 1 paquet	→ online



GÄRQUICK+: Levure, nutriment & liquéfacteur

Liquéfacteur et levures pour une fermentation assurée de moûts de distillation. **Dosage:**

Fruits à noyaux : 30 g - 40 g / hl

Fruits à pépins: 50 g - 60 g / hl

baies: 60 - 80 g / hl Conservation: 1-2 ans, au frais et sous fermeture originale.

No. d'art.		prix CHF
69.170.11	100 g = 1 paquet	→ online
	5 x 100 g	→ online
69.170.91	1 x 1 kg (paquet)	→ online



BEST SELLER

Additifs de trempé 1:1 conc.

Produit concentré pour les moûts de distillation. Mélange 1:1 acide lactique pur 80% et acide phosphorique pur 85%. Stockage : illimité

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.672.01	1 l = 1 bouteille	→ online
69.672.05	5 kg = 1 bidon	→ online



TESTS spécialement pour distilleries

Tests différents adaptés aux besoins des distilleries

No. d'art.	article	prix CHF
70.512	Test cyanide Schliessmann Détermination de l'acide cyanhydrique total ainsi que de l'acide cyanhydrique libre et lié dans les distillats alcoolisés	→ online
70.513	préparation iodée pour la détermination de l'amidon 50 ml	→ online
70.506	Teste rapide pour le distillat de tête selon Prof. Dr. H.J. Pieper	→ online
70.501.44	Test pour sucre résiduel pour fruits. plage 0-10 g de sucre résiduel / hl	→ online



70.512

70.513

70.506

70.501.44

NOUVEAU

DistilaMax LS

(successeur de LALVIN-Danstil B)

Une levure à bonne tolérance d'alcool; pour les moûts de distillat. et cidres. Dosage: 20 – 30 g / 100 l Sacch. cerevisiae, sélection Lallemand.

No. d'art.		prix CHF
69.112.50	500 g = 1 paquet	→ online
	20 x 500 g	→ online



LALVIN-W15

Saccharomyces cerevisiae, sélection de la EFA, Wädenswil. Pour vins rouges et blancs et les destillats. Forte formation de glycérine. Dosage : 15 – 20 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.117.10	125 g = 1 sachet	→ online
69.117	500 g = 1 paquet	→ online



BEST SELLER

Enzyme Ultra-Fruit 2-10 ml / hl moût

Préparation liquide d'enzymes pour la liquéfaction de moût de fruits à pépins ou à noyaux. Stockage: max. 6 mois à 25 °C ou max. 1 an à 5 °C

No. d'art.		prix CHF
69.383.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.383.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Enzyme Amylase GA 300 15-20 ml / hl moût

Enzyme liquide pour la dégradation d'amidon dans les fruit à pépins et à noyaux. Stockage 1 année à 0-10 °C, max. 3 mois après l'ouverture de la bouteille. **Recommandation:** le test d'amidon no. d'art.70.513

No. d'art.		prix CHF
69.388.10	1 l = 1 bouteilles	→ online



69.515.05

69.671.05

69.624.01

68.701.01



69.677.10



70.401.05



69.605.05

Produits pratiques & additifs

No. d'art.	Article	prix CHF
69.515.05	Cyanurex Empêche la transition d'acide prussique 20 - 30 g / hl	→ online
69.605.05	Caramel de sucre 5 kg	→ online
69.671.05	Silicone anti-mousse 500 g	→ online
69.624.01	Copeaux de chêne 1 kg	→ online
69.677.10	Sirop de sucre inverti 72.2 mas 12.5 kg	→ online
70.401.05	Eau déminéralisée 5 kg	→ online
> 68.700	Arômes pour liqueur / distillats	→ online

Notre recommandation pour les distillats de céréales, Whisky, Rum et pommes de terre

Levures pour distiller

Levure très tolérante pour les taux d'alcool élevés pour les distillateurs. Notre sélection pour Korn, Whisky, Rum et pomme de terre. **Dosage: 15 - 30 g/100 l**

No. d'art.		prix CHF / l
69.112.60	DistilaMax DS, 500 g	→ online
	DistilaMax DS, 20 x 500 g	→ online
	Levure rapide et neutre. Pour céréales, racines et pommes de terre.	
69.155.71	Kornbrand Premium, pour céréales paquet de 500 g, Schliessmann	→ online
69.155.50	Whiskey select, pour céréales et du malt. paquet de 100 g, Schliessmann	→ online
69.155.51	Whiskey select, pour céréales et du malt. paquet de 1 kg, Schliessmann	→ online
69.155.61	Pro Rum , pour canne à sucre, paquet de 500 g, Schliessmann	→ online



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



Schliessmann



69.122.60



69.155.50 & .51



69.155.71



69.155.61

Nutriments p. levures FERMAID® E

Active la fermentation alcoolique. Préviens les arrêts de fermentation et améliore la qualité des vins. Conservation: 18 mois, au frais et sous fermeture originale. Dosage : 20 - 40 g / 100 l

No. d'art.		prix CHF
69.181.10	100 g = 1 paquet	→ online
69.181.01	1 kg = 1 paquet	→ online



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



Produits pratiques & additifs

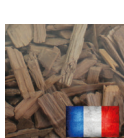
No. d'art.	Article	prix CHF
69.605.05	Caramel de sucre 5 kg	→ online
69.671.05	Silicone anti-mousse 500 g	→ online
69.624.01	Copeaux de chêne 1 kg	→ online
69.677.10	Sirop de sucre inverti 72.2 mas 12.5 kg	→ online
70.401.05	Eau déminéralisée 5 kg	→ online



69.605.05



69.671.05



69.624.01



69.677.10



70.401.05

Préparation d'enzymes EX Tosan (dégradation viscosité)

Préparation liquide de pentose pour la dégradation de substances visqueuses dans les moûts de seigle, d'orge et d'avoine. Empêche le moût de s'attacher lors de la distillation. Stockage: 6 mois à 25 °C ; 1 an à 5 °C.

No. d'art.		prix CHF
69.384.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.384.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Préparation d'enzymes VF céréales

Préparation liquide d'enzymes. Contenu: α -amylase bactérielle (endoamylase) laquelle décompose les liaisons glucosidiques 1,4- α en amylose et amylopectine. Stockage: max. 12 mois à max. 5 °C ou max. 6 mois à max. 25 °C

No. d'art.		prix CHF
69.311.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.311.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Préparation d'enzymes VF pommes de terre

Préparation liquide d'enzymes. Bactéries stables à la chaleur (α -amylase) pour la liquéfaction de moût de pomme de terre. Température optimale: 90 - 95 °C. Stockage: max. 6 mois à max. 25 °C, 1 an à 5 °C

No. d'art.		prix CHF
69.385.01	100 ml = 1 bouteille	→ online
69.385.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Préparation d'enzymes VZ céréales, p. de terre

Préparation liquide d'enzymes. Elle contient des α -amylases et amyloglucosidases pour une préparation rapide de sucre fermentable. Pour la saccharification enzymatique de fécule de pomme de terre et de céréales. 50 ml / hl céréales, 180 ml / t pommes de terre. Stockage: max. 12 mois à max. 5 °C ou max. 6 mois à max. 25 °C.

No. d'art.		prix CHF
69.312.02	250 ml = 1 bouteille	→ online
69.312.10	1 l = 1 bouteille	→ online



Pour les céréales: VF céréales 69.311 & VZ céréales / pommes de terre 69.312
Pour les pommes de terre: VF pommes de terre 69.385 & VZ céréales / pommes de terre/ Kartoffel 69.312

TESTS spécialement pour distilleries

Tests différents adaptés aux besoins des distilleries

No. d'art.	article	prix CHF
70.506	Teste rapide pour le distillat de tête selon Prof. Dr. H.J. Pieper	→ online



Schliessmann

Désacidification

KHCO₃ désacidification fine

Produit désacidifiant (désacidification fine)
Hydrogène carbonate de potasse KHCO₃, E 501 II
Dosage: 67 g/hl par 1 g de désacidification

No. d'art.		prix CHF
69.404.01	Paquet de 1 kg	→ online
69.404.05	5 kg = 1 seau	→ online



Carbonate de chaux CaCO₃

E 170; désacidifiant
Dosage: 67 g/100 l = -1 g acidité

No. d'art.		prix CHF / kg
69.403.01	1 kg = 1 boîte	→ online
69.403.05	5 kg = 1 seau	→ online



Livraison
depuis le stock à
Rümikon

Traitement du moût

Forme de livraison: Paquets sous vaccum

Conservation : Stockage: dans un endroit sec et frais; à l'abri d'odeurs étrangères. Illimité sans autre indication

Prix: CHF / paquet

Seporit PORE-TEC

Une bentonite granulée pour moûts; pour fermentation franche. **But du traitement:** Fermentation propre et stabilisation protéique précoce dans le moût. Dosage: 100 à 200 g/hl.

No. d'art.		prix CHF
69.428.20	20.0 kg = 1 paquet	→ online



Mostgelatine CF (gélatine p. moût)

Produit liquide (gélatine et PVPP) pour l'élimination anticipée de polyphénols négatifs dans les vendanges et les moûts. Judicieuse pour les vendanges chargées de hautes quantités de composés tanniques. **But du traitement:** Réduction des polyphénols et des catéchines. Assure la clareté des vins jeunes. Réduction de la tendance d'apparition de notes de vieillissement atypique. Dosage: 50 à 200 ml/hl

No. d'art.		prix CHF
69.414.01	1.0 kg = 1 paquet	→ online



Maniement avec de produits chimiques:
Notices explicatives page 49



Produire son vinaigre

Faire du vinaigre

Faites chez vous votre propre vinaigre!

Avec notre kit vinaigre nous vous mettons à disposition le matériel de base pour commencer avec votre vinaigre.

Il vous faut uniquement le vin de base en plus (nous conseillons d'utiliser un vin à 10 % vol d'alcool maximum). Il est préférable que le vin ne soit pas ou seulement très peu soufré (le SO₂ libre ne doit être dans tous les cas inférieur à 20 mg / l).

La fabrication du vinaigre se fait seulement au chaud, il faut prévoir un endroit à 25°C - 28°C. Tous les autres astuces ainsi que des recettes vous trouvez dans le livré proposé Essig und Senf (en allemand uniquement).

le set est composé de:

- livres Essig und Senf no. d'art. 71.148
- Bouteille à grande ouverture 10 l no. d'art. 49.136.10
- capuchon de protection pour bouteille à grande ouverture, no. d'art. 49.136.001
- Culture de base pour vinaigre («Essigmutter») 100 ml no. d'art. 69.223
- Entonnoir de filtration, no. d'art. 23.510
- Filtre plissé no. 2, no. d'art. 61.184.02
- Bouteille 10 litres pour le stockage et / ou le remplissage, no. d'art. 49.140.10
- Bouteilles Dorica (10 x 500 ml) no. d'art. 63.921.90
- Capsules à vis avec bec verseur, 10 pièces, no. d'art. 64.428.81
- Nettoyant pour bouteilles, 1 kg, no. d'art. 66.121



49.137

culture pour faire
du vinaigre

No. d'art		Prix CHF
31.104	Set complet pour faire votre propre vinaigre	→ online
69.223	Culture d'inoculation pour vinaigre (100 ml)	→ online
	Culture d'inoculation (100 ml) 5 pces et plus	
	Culture d'inoculation (100 ml) 10 pces et plus	
Accessoires supplémentaires:		
46.218	Test estimatif de l'acide dans vinaigre	→ online
49.137.05	Ballon à col large, pour 5 litres de vinaigre	→ online
49.137.10	Ballon à col large, pour 10 litres de vinaigre	→ online

Clarification, adsorption de protéine

Forme de livraison: Paquets sous vacuum

Conservation : Stockage: dans un endroit sec et frais; à l'abri d'odeurs étrangères. Illimité sans autre indication

Prix: CHF / paquet

NaCalit® PORE-TEC



La bentonite calco-sodique granulée pour les exigences qualitatives les plus élevées dans la technologie de boisson. But du traitement: **Effets de floculation, adsorption et clarification les meilleurs.** Efficace aussi en cas de problèmes. Dosage: 50 à 150 g/hl.

No. d'art. prix CHF
69.425.01 1 kg = 1 paquet → online



ErbiGel Liquid (connu comme Gelita-Klar®)

Erbslöh; gélatine liquide à 20 %, dégradée enzymatiquement. But du traitement: Ce produit a été élaboré pour la **clarification des vins, des jus de fruits et autres boissons.** Traitement facile par ensemencement direct. Dosage: 30 - 50 ml/hl selon instruction

No. d'art. prix CHF
69.426.01 1 kg = 1 bouteille → online



Klarsol super (remplace Blankasit®)



Erbslöh; sol de silice acide d'apparence laiteuse. Résultat sûr et efficace avec peu de produit. Produit naturel qui peut agglomérer par intermittence. But du traitement: **L'addition d'un agent clarifiant contenant de l'albumine à Blankasit® permet de clarifier les vins, les jus de fruits etc. de manière efficace.** Facilite la filtration. Dosage: 25-50 ml/hl selon instruction. Remplace Blankasit

No. d'art. prix CHF
69.417.01 1 kg = 1bouteille → online



Ising-Clair-Hausenpaste



Erbslöh; gel contenant 2% d'ichtyocolle. Produit très efficace, mise en solution très facile. But du traitement: **Collage très doux avec présence de dépôts colloïdaux en quantités importantes.** Pour les vins dont les marcs ont été chauffés et des vins riches en extraits. Se distingue aussi dans les cas où les collages bleus se déposent mal. Affinement de couleur dans les vins rouges. Dosage: selon instruction.

No. d'art. prix CHF
69.423.01 1 kg = 1 bouteille → online

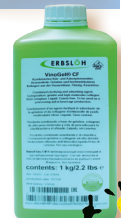


VinoGel® CF



Erbslöh; produit liquide de collage (gélatine et de collagène d'ichtyocolle). Haute réactivité vis-à-vis de tanins indésirables. **But du traitement:** auxiliaire de clarification d'une haute affinité aux tanins. Améliore la filtrabilité. Dosage: 15 - 150 ml/hl selon instruction.

No. d'art. prix CHF
69.419.01 1 kg = 1bouteille → online



Toutes les informations contenues dans cet ouvrage correspondent à nos connaissances actuelles et à notre expérience dans ce domaine. Toute utilisation doit être faite conformément au mode d'emploi et avoir fait l'objet d'un test préalable. En cas contraire nous déclinons toute responsabilité. Nous ne pouvons également pas garantir que ces produits, par leur utilisation, ne portent pas atteinte à un brevet appartenant à un tiers.

En utilisant les articles offerts respectez la loi et les ordonnances! Fiches techniques voir www.baldinger.biz



ErbiGel®



Erbslöh; gélatine pure d'origine animale, destinée au traitement des jus, des vins etc. 90 à 100 Bloom. But du traitement: **Réduction de la teneur en tanins et en polyphénols. Stabilisation des troubles colloïdaux.** Clarification en combinaison avec du sol de silice. Dosage: 5 - 10 ml/hl selon instruction.

No. d'art. prix CHF
69.424.01 1 kg = 1 paquet → online



Essais préalables

Forme de livraison: Paquets sous vacuum

Conservation : Stockage: dans un endroit sec et frais; à l'abri d'odeurs étrangères. Illimité sans autre indication

Prix: CHF / paquet

Bentotest

Méthode rapide pour la **détermination du besoin de Bentonite** lors du collage des vins et jus.

No. d'art. prix CHF
70.514 Set complet y compris *accessoires → online

accessoires / matériel de rechange
70.514.22* 250 ml suspension → online
70.514.21* 250 ml solution 1 % pour déterminer la qualité nécessaire au collage. Pour vin blanc. → online
61.186.01 filtres plissés Bentotest, 100 pièces → online



Sensoriel, stabilisation

Forme de livraison: Paquets hermétiques

Conservation : Stockage: dans un endroit sec et frais; à l'abri d'odeurs étrangères. Illimité sans autre indication

Prix: CHF / paquet

DistiPur



Erbslöh; Granulat qui sert à **harmoniser les odeurs et les arômes de destillats claires ainsi que des spiritueux.** Pour le traitement de spiritueux prêts à boire; température de traitement: 15-20 °C, durée de contact: 1-3 jours
Dosage: 20-70 g / hl. Utilisation selon instruction.

No. d'art. prix CHF
69.427.15 Sachet 150 g → online



Tannin GS

Tannin de peaux de raisins. **Stimule la polymérisation des tannins stabilise l'anthocyane et contribue à la stabilité biologique.** Convient tant aux vins rouges qu'aux vins blancs complexes. Utilisation: tamiser directement sur le vin ou dissoudre dans un peu d'eau chaude. (Consulter la fiche technique). Dosage (après essai préalable): 1 à 30 g/hl. Evitez le surdosage.

No. d'art. prix CHF
69.526.01 0.1 kg = 1 paquet → online



Tannin F

Tannin de moût ou de vin jeune. **Ce tannin à teneur de catéchine stabilise la couleur et accélère la maturation des tannins.** Utilisation: dissoudre dans le moût, le vin ou de l'eau chaude.

No. d'art. prix CHF
69.521.01 0.1 kg = 1 paquet → online



Chips de bois de chêne

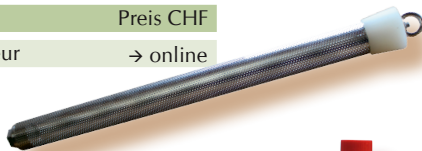


No. d'art.	Article	prix CHF
69.620.90	Bois de chêne français, chauffe moyenne. Développe des caractères boisés et d'arômes de vanille. Dosage: 50/300 g/hl	→ online
69.620.01	100 g = 1 paquet	→ online
69.621.01	Bois de chêne américain. Chauffe moyenne, développe les tanins et les phénols, avec un fort caractère de vanille.	→ online
69.621.01	1 kg = 1 paquet	→ online
69.624.01	Bois frais de chêne français. Introduites dès l'encuvage des rouges, les chips ont une action très rapide, de quelques heures à quelques jours. Consultez votre oenologue.	→ online
69.624.01	1 kg = 1 Packung	→ online

Tube plongeur

Tube perforé Ø 43 x longueur 610 mm avec bouchon inférieur en silicone et bonde en silicone pour trou Ø 45 à 42 mm. Pour les chips selon chapitre 69. Utilisation selon ordonnance.

Art.-Nr.	Preis CHF
21.807	tube plongeur → online



colorant 'couleur de sucre'

E 150d; liquideg Typ 112.

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.605.01	1 kg = 1 paquet	→ online



MetaGum®

ERBSLÖH

Erbslöh; acide métatartrique et gomme arabique. But du traitement: Permet de **retarder** durablement les **précipitations cristallines** du vin telles que le **tartre**. Meilleure stabilité cristalline du vin lors du stockage à températures plus élevées. Amélioration des caractéristiques organoleptiques. Participe à l'augmentation de la stabilité de la couleur (vins rouges). Dosage: max. 10 g/hl selon instruction.

No. d'art.	prix CHF
69.667.01	1 kg = 1 paquet → online



Granucol®

ERBSLÖH

Erbslöh; granulés de charbon activé d'origine végétale. Capacité spécifique d'adsorption. But du traitement: **GE: adsorption d'odeurs et de faux-goûts indésirables; FA: élimination des teintes rougeâtres** ou de brunissement. **Rouge:** pour ménager la couleur des vins rouges.

No. d'art.	prix CHF
69.512.01	Granucol GE 1 kg = 1 paquet → online
69.511.01	Granucol FA 1 kg = 1 paquet → online



Gerbino® CF

ERBSLÖH

Erbslöh; produit **adsorbant de tanins indésirables**. Se compose de différents gélatines, silicates et d'ichtyocolle. But du traitement: **Atténue les notes végétales**, les déviations organoleptiques liées aux tanins et les sensations âpres. Adoucit aussi les faux-goûts. Dosage: 5 à 50 g/hl selon instruction.

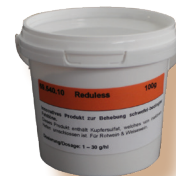
No. d'art.	prix CHF
69.420.01	1 kg = 1 paquet → online



Redules®

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

Solution naturelle innovatrice élaborée par Lallemand dans le but d'**éliminer les altérations qualitatives liées aux composés soufrés**. Cette préparation à base de levures inactivées enrichies de cuivre convient pour les vins blancs et rouges. En libérant des polysaccharides dans les vins, il contribue donc à les enrichir. Il a l'avantage de ne pas augmenter la teneur en cuivre sur le vin traité. Elimination par soutirage ou par filtration. Produit curatif. Application selon mode d'emploi. Dosage: 15 à 30 g/hl.



No. d'art.	prix CHF
69.540.10	0.1 kg = 1 paquet → online

No Brett inside®

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

Contre les Brettanomyces. Composé à base de chitosane entièrement naturel. Le chitosane est un polysaccharide extrait du champignon *Aspergillus niger* dont l'efficacité contre les populations de Brettanomyces a été validée par de multiples essais en laboratoire et industriels. Une dose de 4 g/hl de «No Brett Inside», élimine une population de 300 000 cellules/mL de Brettanomyces en dix jours. S'utilise en sortie de FML (collage) sitôt qu'une contamination est détectée. Soutirer ou filtrer après 10 jours. Elimine les Brettanomyces spécifiquement, mais pas les Ethyl phénols produits. Produit biodégradable, non toxique, non allergène, totalement insoluble dans le vin. Dosage max. admis: 10 g/hl.

**NO
BRETT
INSIDE**



No. d'art.	quantité	prix CHF
69.546.10	10 g = 1 paquet	→ online
69.546.01	100 g = 1 paquet	→ online



Metavin® Opti

ERBSLÖH

Erbslöh; acide métatartrique polymérisé. But du traitement: **retarde l'apparition des dépôts cristallins de tartre** (hydrogénéotartrate de potassium) et tartrate de calcium à long terme. Dosage: max. 10 g/hl selon instruction.

No. d'art.	prix CHF
69.668.01	1 kg = 1 paquet → online



HarmoVin® CF

ERBSLÖH

Erbslöh; compound en poudre se composant de gélatine, PVPP et silicates. But du traitement: Pour **l'harmonisation des vins sans être agressif vis-à-vis de la couleur et des arômes**. Utilisation après essais préalables. Dosage: 10 - 80 ml/hl selon instruction.

No. d'art.	prix CHF
69.421.01	1 kg = 1 paquet → online



Degustin®

ERBSLÖH

Erbslöh; produit spécial se composant de silicium réticulé, présentant des propriétés intégrées de montmorillonite. But du traitement: **Adsorption des tanins et pour obtenir un très bon équilibre du goût. Protection** efficace contre l'oxydation. Facilite la filtration. Dosage: max. 5 à 50 g/hl selon instruction.

No. d'art.	prix CHF
69.422.01	1 kg = 1 paquet → online



© = marques déposées par Erbslöh Geisenheim AG

Adjuvants

Forme de livraison: Paquets hermétiques
Conservation : Stockage: dans un endroit sec et frais; à l'abri d'odeurs étrangères. Illimité sans autre indication
Prix: CHF / paquet



Acide malique

qualité alimentaire

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.610.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Acide ascorbique

E 300; vitamine C; produit de réduction efficace

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.601.01	1 kg = 1 paquet	→ online
69.601.10	100 g = 1 paquet	→ online



Acide tartrique L(+)

E 334; en poudre cristallisée incolore, qualité alimentaire; hydrosoluble, pour l'acidification

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.603.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Acide lactique

Acide lactique pur 80 %; pour produits alimentaires; stockage: illimité

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.674.91	250 g = 1 paquet	→ online
69.674.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Acide citrique

E 330; stockage: 12 mois

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.602.91	250 g = 1 paquet	→ online
69.602.01	1 kg = 1 paquet	→ online



Antimousse de silicone

produit antimousse pour l'analyse et la distillation

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.671.01	100 ml = 1 paquet	→ online
69.671.05	500 ml = 1 paquet	→ online
69.671.10	1.000 ml = 1 paquet	→ online



Sorbat de potassium

E 202; pour éviter la fermentation dans la bouteille. Freine la croissance de moisissure et de levures mais pas de bactéries.

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.618.02	50 g = 1 paquet	→ online

Maniement avec de produits chimiques: Notices explicatives page 49



Pectine

Pectine de pommes en poudre pour des confitures et des gelees. **Dosage: 20 - 30 g/kg**

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.681.01	100 g = 1 paquet	→ online
69.681.10	Pectine 1 kg	→ online



Additifs de trempé 1:1 conc.

Produit concentré pour les moûts de distillation. Mélange 1:1 acide lactique pur 80% et acide phosphorique pur 85%. Stockage: illimité

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.672.01	1 l = 1 bouteille	→ online
69.672.05	5 kg = 1 bidon	→ online

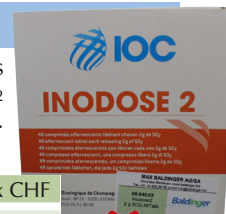


Ajout SO₂

Inodose 2

E 224. Potassium métabisulfite. Comprimés pour le soufrage de vins. 1 comprimé = 2 g SO₂ 100 % ≈ 0.4 dl SO₂ 5%. Pour 40 l de boisson.

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.640.02	1 paquet = 42 comprimés	→ online
	5 paquets	→ online
	10 paquets	→ online

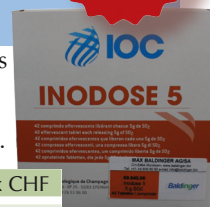


BEST SELLER

Inodose 5

E 224. Potassium métabisulfite. Comprimés pour le soufrage de vins. 1 comprimé = 5 g SO₂ 100 % ≈ 1 dl SO₂ 5%. Pour 100 l de boisson.

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.640.06	1 paquet = 48 comprimés	→ online
	5 paquets	→ online
	10 paquets	→ online



Kaliumpyrosulfite K₂SO₅, sachet de 10 g

E 224. Sulfite de potassium. Poudre bien soluble pour le sulfitage de vin. 1 sachet (10 g) = 5 g SO₂ 100 %. En rajoutant cette quantité à 100 L de boisson vous augmentez la teneur en SO₂ par 50 mg SO₂/l env. A conserver à sec.

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.614.02	1 sachet à 10 g	→ online
69.614.20	box avec 10 sachets 10 g	→ online



Solution SO₂ min. 5 %

E 220; stockage: au moins 6 mois après la date. La teneur en SO₂ se base entre 5 - 7 %

No. d'art.	quantité	prix CHF
69.607.01	1 kg = 1 bouteille	→ online













ARÔMES POUR LIQUEURS ET SPIRITUEUX

100 % naturels!

Les arômes pour liqueurs et spiritueux

Les produits contenant de l'alcool sont autorisés à la vente uniquement aux personnes d'un âge ≥ 18 ans. Utilisation selon les directives de la régie fédérale des alcools et selon la fiche technique. L'impôt sur l'alcool est inclus dans les prix indiqués. Les consignes de dosage sont indicatifs.

No. d'art.	Image	Description	Dosage kg / hl	Unité de vente	prix CHF
68.701.01		Arôme naturel de cerise (Kirsch) pour spiritueux, liquide 40 - 43 % vol. alcool	2 - 3 kg / hl	1 kg	→ online
68.702.01		Arôme naturel de herbes (Kräuter) - herbes suisses pour spiritueux, liquide 55 - 59 % vol. alcool	3 - 5 kg / hl	1 kg	→ online
68.703.01		Arôme naturel pour 'Obstler' (fruits à pépins) pour spiritueux, liquide 16 - 18 % vol alcool	1 - 2 kg / hl	1 kg	→ online
68.704.01		Arôme naturel de coings pour spiritueux, liquide 49 - 51 % vol. alcool	3 - 5 kg / hl	1 kg	→ online
68.705.01		Arôme naturel 'Williams' / poire pour spiritueux, liquide 50 - 54 % vol. alcool	1 - 5 kg / hl	1 kg	→ online
68.706.01		Arôme naturel de framboise pour spiritueux, liquide 40 - 44 % vol alcool	2 - 5 kg / hl	1 kg	→ online
68.707.01		Arôme naturel de pruneau / quetsche ('Zwetschgen') pour spiritueux, liquide 47 - 49 % vol. alcool	0.5 - 1 kg / hl	1 kg	→ online
68.708.01		Baies de genièvre, mélange 'Gin' à ajouter lors de la distillation. Mélange de baies séchées de genévrier et de herbes pour la mazération et la distillation	1 kg / hl	1 kg	→ online
68.730.01		Arôme de base 'pêche rouge' pour liqueur, liquide 26 - 30 % vol alcool	2 kg / hl	1 kg	→ online
68.731.01		Arôme naturel 'herbes italiennes' pour liqueur, liquide 63 - 66 % vol alcool	2 kg / hl	1 kg	→ online

Additifs pour distillats & liqueurs

No. d'art.	description		prix CHF
69.605.01	Caramel de sucre concentré, E150d, 1 kg		→ online
69.605.05	Caramel de sucre concentré, E150d, 5 kg		→ online
70.401.05	Eau déminéralisée, 5 kg		→ online
69.677.01	Sirop de sucre inversé 72.2 % mas, 1 kg		Dosage selon votre recette → online
69.677.10	Sirop de sucre inversé 72.2 % mas, 12.5 kg		Dosage selon votre recette
69.624.01	Copeaux de chêne, 1 kg (utilisation selon la loi)		→ online

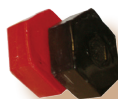
Bouteilles à vin 0.75 l



Bague liège

modèle	Bordeaux	Bordeaux
couleur	blanc	feuille morte
volume cl	75	75
bague Ø mm	18.5	18.5
Ø mm	75.4	75.4
hauteur mm	289.5	289.5
SAP	22022	22016
no. d'art.	63.105.90	63.105.93
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online
no. d'art.	63.105.10	63.105.23
emballage	palette 80 /120 cm	palette 80/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online
pces/palette	1.080	1.080

Ce qui va avec:



cire à cacheter
Art. no. 64.604



liège naturel
Ø 24 mm
Art. no. 64.121



bouchon conique,
23/19x23 mm
Art. no. 64.105.23



capsule thermo
Ø 30.5 mm
Art. no. 64.225



bouchon synthétique
Ø 24 mm
Art. no. 64.121



bouchon à tête
19,5 x 29 mm
Art. no. 64.106



Carton pour
l'envoi postal
Art. 75.275 &
Art. 75.276

Bouteilles à vin 0.50 et 0.75 l



Bague à vis
BVS-28

modèle	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux
couleur	blanc	olive	blanc	olive
volume cl	50	50	75	75
bague Ø mm	BVS-28	BVS-28	BVS-28	BVS-28
Ø mm	65.5	65.5	75	75
hauteur mm	267.5	267.5	287.5	287.5
SAP	10581	19164	51520	17046
no. d'art.	63.153.90	63.153.94	63.155.90	63.155.94
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online	→ online
no. d'art.	63.153.10	63.153.24	63.155.10	63.155.24
emballage	palette 80 /120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online	→ online
pces/palette	1.470	1.470	1.116	1.116

Ce qui va avec:



capsule à vis
BVS 28/15
Art. no. 64.405



capsule à vis
BVS 28/44
Art. no. 64.404



capsule à vis
avec filetage
Art. no. 64.414



capsule plastique
Art. no. 64.613



Carton pour
l'envoi postal
Art. 75.275 &
Art. 75.276

* TEA incluse/prix par quantité voir e-shop
** Prix + TEA: CHF 0.02/≥0.09 l - CHF 0.04/≥0.34 l - CHF 0.06/≥0.6 l

Bouteilles grands volumes 1.5 à 15 litres

no. d'art.	63.141.01	63.141.03	63.206.93	63.280	63.281
modèle	Bordeaux	bordeaux	Burgunder	Jéroboam	Réhoam
couleur	vert ant.	vert	feuille m.	vert ant.	vert ant.
volume l	1.5	3 l	1.5	3.0	4.5
bague Øi mm	19	24	19	19/23	19/20
Ø mm	100	120	106	134	155
hauteur mm	346	458	348	474.5	546
prix CHF/1	→ online	→ online	→ online	→ online	→ online

Comment boucher?



cire à cacheter
Art. no. 64.904 &
64.901



liège naturel
Ø 24 mm &
Ø 26 mm
Art. no. 64.121

pour vins tranquilles; vente par 1 pièce

no. d'art. no.	63.282	63.283	63.284	63.285
modèle	Methusalem	Salmanazar	Balthasar	Nabuchodonosor
couleur	vert ant.	vert ant.	vert ant.	vert ant.
volume l	6.0	9.0	12.0	15.0
bague Øi mm	19/20	19/20	19/20	19/20
Ø mm	174	192.5	215	215
hauteur mm	571	645	699	759
prix CHF/1	→ online	→ online	→ online	→ online



Bague liège

pour spiritueux

Bouteilles à spiritueux avec bague PP

modèle	Spiritueux	Spiritueux	Spiritueux
couleur	blanc	blanc	blanc
volume cl	50	70	100
bague Ø mm	PP-31.5dp	PP-31.5dp	PP-31.5dp
Ø mm	67.5	76	86.5
hauteur mm	246.5	272.5	300
SAP	10429	10264	10050

no. d'art.	63.602.90	63.603.90	63.604.90
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online

no. d'art.	63.602.10	63.603.10	63.604.10
emballage	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online
pces/palette	1.326	900	680

Ce qui va avec:



capsule à vis avec filetage
Art. no. 64.415



capsule à vis PP 31.5
Art. no. 64.401



capsule thermo 32.5 mm
Art. no. 64.218



Carton pour l'envoi postal de 70 cl & 100 cl
Art. 75.275 & Art. 75.276



bouchon à tête 21 / 29 mm
Art. no. 64.110

bague à vis PP-31.5 deep

Bouteilles à spiritueux PLATIN

modèle	Platin	Platin	Platin	Platin
couleur	blanc	blanc	blanc	blanc
volume cl	10	20	35	50
bague Ø mm	10	16.5	16.5	16.5
Ø mm	41.2	51.8	55.6	57.3
hauteur mm	249	300	350	350
SAP	21396	21379	21397	21398

no. d'art.	63.651.90	63.652.90	63.653.90	63.654.90
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online	→ online

no. d'art.	63.651.10	63.652.10	63.653.10	63.654.10
emballage	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online	→ online
pces/palette	3.024	1.215	1.680	1.296

bague pour bouchons

BEST SELLER

Ce qui va avec:



bouchon conique Platin 20/35/50cl
Art. no. 64.105.21



Bouchon à tête Platin 20/35/50cl
Art. no. 64.112



capsule thermo Platin 20/35/50cl
Art. no. 64.218



bouchon conique Platin 10 cl
Art. no. 64.105.13



bouchon à tête Platin 10 cl
Art. no. 64.110



capsule thermo Platin 10 cl
Art. no. 64.222

Bouteilles à spiritueux OSLO

modèle	Oslo	Oslo	Oslo
couleur	blanc	blanc	blanc
volume cl	35	50	70
bague Ø mm	GCM1400/28	GCM1400/28	GCM1400/33
Ø mm	75	84	94
hauteur mm	177	194	214
poids g	429	588	796

no. d'art.	63.661.93	63.661.95	63.661.97
emballage	paquet à 10 bts + 10 capsules à vis	paquet à 10 bts + 10 capsules à vis	paquet à 10 bts + 10 capsules à vis
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online

no. d'art.	63.661.13	63.661.15	63.661.17
emballage	palette 100/120 cm	palette 100/120 cm	palette 100/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online
pces/palette	1.950	1.287	960

bague à vis

Ce qui va avec:



Capsule GCM1 400/33 OSLO 70 cl
Art. no. 64.617.93



Capsule GCM1 400/28 OSLO 35 / 50 cl
Art. no. 64.617.83



capsule thermo OSLO 35 / 50cl
Art. no. 64.218

10 % rabais en ligne!

pour bière et vins mousseux

Longneck

modèle	Longneck	Longneck
couleur	marron	marron
volume cl	33	50
bague Ø mm	KK-26	KK-26
Ø mm	60.4	66.3
hauteur mm	226.5	264
poids g	225	260
no. d'art.	63.703.90	63.704.90
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online
no. d'art.	63.703.52	63.704.50
emballage	palette 100/120 cm	palette 100/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online
pces/palette	1.805	1.960

Attention: ces palettes peuvent être jusqu'à 1000 kg et jusqu'à 2.4 m de haut!



Ce qui va avec:



Bouchon couronne
26 mm
Art. no. 64.304

bague pour bouchon
couronne 26 mm



Caisse pour 24
bouteilles 33 cl
Art. no. 79.103.02



Caisse pour 20
bouteilles 50 cl
Art. no. 79.103.01

Vichy et NRW

réutilisable

modèle	Vichy	NRW
couleur	marron	marron
volume cl	33	50
bague Ø mm	KK-26	KK-26
Ø mm	61	67.5
hauteur mm	233	260
poids g	315	380
no. d'art.	63.705.90	63.706.90
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online
no. d'art.	63.705.50	63.706.50
emballage	palette 100/120 m	palette 100/120cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online
pces/palette	2.394	2.023

Attention: ces palettes peuvent être jusqu'à 1000 kg et jusqu'à 2.4 m de haut!



Ce qui va avec:



Bouchon couronne
26 mm
Art. no. 64.304

bague pour bouchon
couronne 26 mm



Caisse pour 24
bouteilles 33 cl
Art. no. 79.103.02



Caisse pour 20
bouteilles 50 cl
Art. no. 79.103.01

Bouteille Steinie à bouchon mécanique

réutilisable

modèle	Steinie LM	Steinie LM
couleur	marron	marron
volume cl	33	50
bague type	bouch. méc. H33	bouch. méc. H33
Ø mm	69.92	69.6
hauteur mm	188.4	255
poids g	305	390
no. d'art.	63.707.90	63.708.90
emballage	lot de 10 bouteilles & 10 fermetures mécaniques	lot de 10 bouteilles & 10 fermetures mécaniques
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online
no. d'art.	63.707.50	63.708.50
emballage	palette 100 /120cm	palette 100/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online
pces/palette	2.640	2.112

Attention: ces palettes peuvent être jusqu'à 1000 kg et jusqu'à 2.4 m de haut!



bague pour bouchon
mécanique H33

Ce qui va avec:

Bouchons mécaniques
no. d'art. 64.610/66.612.
Pas montés; veuillez les
commander séparément, s.v.p.



* TEA incluse/prix par quantité voir e-shop
** Prix + TEA: CHF 0.02/≥0.09 | -
CHF 0.04/≥0.34 | - CHF 0.06/≥0.6 l

Bouteilles à Champagne

modèle	Champagne
couleur	vert vétro
volume cl	75
bague Ø mm	KK-29
Ø mm	86.2
hauteur mm	308
SAP	21307
no. d'art.	63.510.92
emballage	lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online
no. d'art.	63.510.22
emballage	palette 80/120 cm
prix CHF/ 1.000 pces**	→ online
pces/palette	650

Pour fermentation en bouteille



bague bouchon
couronne 29 mm

Ce qui va avec:

Bouchon mousseux
Art. no. 64.131



Bouchon couronne
29 mm, avec bidoul
Art. no. 64.311

Carton pour l'envoi
postal de 70 cl & 100 cl
Art. 75.275 &
Art. 75.276

Bouchon couronne
29 mm
Art. no. 64.301

bouchon aggloméré
pour mousseux
Art. no. 64.130.07



Muselet
Art. no. 64.503

pour sirop, huile, vinaigre

Bouteilles à bouchon mécanique

modèle	Bouch.méc.	Bouch.méc.	Bouch.méc.
couleur	blanc	blanc	blanc
volume cl	10	20	50
bague type	b. méc. H33	b. méc. H33	b. méc. H33
Ø mm	52	56	70
hauteur mm	132	189	265
SAP	→ online	→ online	→ online

Avec bouchons montés; y compris dans le prix

no. d'art.	63.802.90	63.802.92	63.802.95
emballage	lot de 10 bouteilles & 10 fermetures mécaniques		
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online

Sans bouchons. Veuillez les commander séparément: no. d'art.: 64.610.01.

no. d'art.	63.802.10	63.802.20	63.802.50
emballage	palette 100/120cm	palette 100/120cm	palette 100/120cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online
pces/palette	2.544	2.952	1.848

Ce qui va avec:

Bouchons mécaniques

En porcelaine, caoutchouc et acier inox. Pour bouteilles munies d'une bagues selon DIN 5097 (H33).

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.610.91	10	→ online
64.610.10	800	→ online

* TEA incluse/prix par quantité voir e-shop
** Prix + TEA: CHF 0.02/≥0.09 l - CHF 0.04/≥0.34 l - CHF 0.06/≥0.6 l

Si vous utiliser les bouteilles pour des denrées alimentaires comme le sirop ou de l'huile, la TEA peut être remboursée. Infos sous: www.vetroswiss.ch/Prelevement-de-la-TEA-884.



bague pour bouchon mécanique H33



Bouteilles carrées à huile et vinaigre MARASKA

modèle	Maraska	Maraska	Maraska	Maraska
couleur	mi-blanc	vert ant.	mi-blanc	vert ant.
volume cl	25	25	50	50
bague type	PP31.5st	PP31.5st	PP31.5st	PP31.5st
Ø mm	52.4x52.4	52.4x52.4	63.8x63.8	63.8x63.8
hauteur mm	183	183	219.4	219.4
SAP				

no. d'art.	63.910.90	63.910.96	63.911.90	63.911.96
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online	→ online

no. d'art.	63.910.10	63.910.26	63.911.10	63.911.26
emballage	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online	→ online
pces/palette	2.625	2.100	1.360	1.360



bague à vis PP-31.5st

MARASKA & DORICA Comment boucher?



Capsule à vis PP31.5 sans verseur, avec bague préformée, Art. no. 64.415



Capsule à vis PP31.5 avec verseur, avec bague préformée Art. no. 64.428



Capsule à vis PP31.5 avec bec verseur sans bague Art. no. 64.426



capsule thermo transparent Art. no. 64.218

Bouteilles cylindriques à huile et vinaigre DORICA

modèle	Dorica	Dorica	Dorica	Dorica
couleur	blanc	vert ant.	blanc	vert ant.
volume cl	25	25	50	50
bague type	PP31.5st	PP31.5st	PP31.5st	PP31.5st
Ø mm	50	50	61	61
hauteur mm	232	232	278	278
SAP				

no. d'art.	63.920.90	63.920.96	63.921.90	63.921.96
emballage	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles	Lot de 10 bouteilles
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online	→ online

no. d'art.	63.920.10	63.920.26	63.921.10	63.921.26
emballage	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm	palette 80/120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online	→ online
pces/palette	2.208	2.160	1.368	1.360



bague à vis PP-31.5st



10 % rabais en ligne!

www.baldinger-plus.ch

No. 123

65

pour produits alimentaires, bocaux

Bouteille à grande ouverture

modèle	Lait	Lait
couleur	blanc	blanc
volume cl	50	100
bague type	TO48	TO48
Ø mm	49	67.9
hauteur mm	204.5	255
SAP		

Avec fermetures; y compris dans le prix

no. d'art.	63.803.95	63.803.90
emballage	lot de 10 bouteilles & 10 fermetures blanches	
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online

Sans fermetures:

Veillez les commander séparément:
no. d'art. 64.622.01 ou 64.622.03.

no. d'art.	63.803.05	63.803.10
emballage	palette 80 /120 cm	palette 80 /120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online
pces/palette	2.304	1.352

Bouteille en verre pour remplissage à chaud et à froid.
Remplissez cette bouteille en verre avec de la vinaigrette, de sauce tomate, des jus de fruits, du lait ou de la sauce tomate fait maison. Ouverture pratique et facile à ouvrir et refermer.
(Bague pour couvercles TO 48 no. 64.622.01 / 64.622.03).



bague Twist-Off TO48

Comment boucher?



Capsule Twist-off TO48
Art. no. 64.622

Couvercles Twist-Off

Couvercle	Sachet 10 pces	Sachet 100 pces	Sachet 1.000 pces
	No. d'art. / Prix CHF	No. d'art. / Prix CHF	No. d'art. / Prix CHF
TO 48 or	64.622.91 → online	64.622.92 → online	64.622.93 → online
TO 48 blanc	64.622.95 → online	64.622.96 → online	64.622.97 → online
TO 63 or	64.625.91 → online	64.625.92 → online	64.625.93 → online
TO 63 blanc	64.625.95 → online	64.625.96 → online	64.625.97 → online
TO 82 or	64.628.91 → online	64.628.92 → online	64.628.93 → online
TO 82 blanc	64.628.95 → online	64.628.96 → online	64.628.97 → online

Bocaux

modèle	Bocal	Bocal	Bocal
couleur	blanc	blanc	blanc
volume cl	10.6	22.5	42.5
bague type	TO48	TO63	TO82
Ø mm	49	67.9	86
hauteur mm	78	87	96-5
SAP			

no. d'art.	63.801.90	63.801.92	63.801.94
emballage	lot de 10 bouteilles & 10 fermetures blanches		
prix CHF/lot de 10 bts*	→ online	→ online	→ online

no. d'art.	63.801.10	63.801.20	63.801.40
emballage	palette 80 /120 cm	palette 80 /120 cm	palette 80 /120 cm
prix CHF/1.000 pces**	→ online	→ online	→ online
pces/palette	4.230	3.360	3.211



bague Twist-Off

Avec bague pour couvercles Twist-Off no. 64.622/625/628 (bocaux livrés sans couvercles; veuillez les commander séparément).

Comment boucher?



Capsule Twist-off TO48
Art. no. 64.622



Capsule Twist-off TO63
Art. no. 64.625



Capsule Twist-off TO82
Art. no. 64.628

* TEA incluse/prix par quantité voir e-shop
** Prix + TEA: CHF 0.02/≥0.09 l - CHF 0.04/≥0.34 l - CHF 0.06/≥0.6 l

e-shop www.baldinger-plus.ch:
rabais 10 % sur tous les prix!

Voir www.baldinger.biz ou catalogue spécial pour la gamme de bouteilles vendue par palette.



Hotfill-PET



BEST SELLER

Une bouteille en PET conçue pour le soutirage à chaud à des températures élevées. Les bouteilles présentent des bagues horizontales ou des panels qui permettent de résister au vide lors du processus de refroidissement.

Avantages:

- Développées pour l'étiquetage-papier pour réduire de manière significative les coûts d'emballage
- Bouteilles rondes sans panel (surfaces), haute qualité de présentation au point de vente.
- Bouteilles munies de panels pour sleeves
- Les bagues empêchent la contraction de la bouteille sous l'effet de vide
- Goulot 38 mm
- Veuillez respecter le mode d'emploi



"Profitez de notre savoir-faire concernant le remplissage et le sertissage."

Dieter Baldinger
MSc Masch. Ing. ETH

tél: 044 806 80 80



64.641.00



77.801.50



77.803.50



77.803.90

No. d'art.	Article	Volume ml	Volume rb ml	Poids g	Ø x H mm	Bouteilles/ Pal.	Prix CHF/%			
							10 pces	1 Palette	2 Palettes	5 Palettes
77.801.50	Bouteille PET hotfill rainures	500	550	42.0	67 x 201	2.800		→ online	→ online	→ online
77.801.93	Bouteille PET hotfill rainures	500	550	42.0	67 x 201		→ online			
77.803.50	Bouteille PET hotfill Panels**	500	550	32.0	67 x 201	2.800		→ online	→ online	→ online
77.803.90	Bouteille PET hotfill Panels**	1000	1080	45.0	85 x 250	1.408		→ online	→ online	→ online
						pces/cart.		1.000	1 carton	5 cartons
64.641.00	capsule pré-filetée blanche prix par mille pièces, départ de notre stock à Rümikon					2.500			→ online	→ online

* prix par unité de vente 10 pièces y compris capsules blanches
** veuillez nous consulter concernant l'étiquetage

500 ml Hotfill Panels: bouteille remplie



LAVAGE DE BOUTEILLES

03.907



47.501

Laveuse rotative à main

No. d'art.	appareil	prix CHF
03.907	Plus-MINI Pour laver et rincer les bouteilles à l'intérieur. Fonctionne par pression d'eau froide. Raccord pour tuyau.	→ online
03.908	Plus-MAXI Pour laver et rincer les bouteilles à l'intérieur et à l'extérieur. Moteur 230 V. Raccord pour tuyau.	→ online
47.501	Brosse métallique	→ online
47.501.50	Brosse métallique	→ online

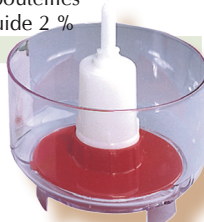
Rinceuse

No. d'art.	description	prix CHF
03.416	Vitisvinifera MINI Pour la désinfection de bouteilles avec acide sulfureux liquide 2 %	→ online
03.416.10	Vitisvinifera ECO Pour la désinfection de bouteilles avec acide sulfureux liquide 2 %	→ online
69.607	Solution SO ₂ 5%	

03.908



03.416.10



03.416



03.905

Egouttoir pour bouteilles

No. d'art.	appareil	prix CHF
03.905	Egouttoir pour 81 bouteilles; fixe	→ online
03.906	Egouttoir pour 81 bouteilles; pivotant	→ online
03.915	Set composé de 1 bac de rétention et deux supports pour bouteille. Par étage (= support pour bouteille) il y a de la place pour 16 bouteilles à vin ou 25 bouteilles à bière de 33 cl. Bien adapté pour égoutter et stocker les bouteilles. On peut superposer 7 étages au maximum.	→ online

03.915



NEW



PATENT PENDING



Oталu E36

Déjapeuse manuelle Oталu E36

Dispositif manuelle pour enlever facilement la bague alu de capsules à vis longues. Pour tous les types de capsules.



No. d'art.	appareil	prix CHF
42.217	Oталu E36	→ online



03.611.20



03.611.90

03.611.10



03.630.25

EASY WASHER pour dame-jeanne grande



Flaschenfee (pour bouteilles)

Laver les bouteilles dans votre lave-vaisselle! Il faut un chariot et un adaptateur. Tout sur www.baldinger.biz

No. d'art.	# bouteilles	Ø bouteille	prix CHF
03.620.20A	20 btl	max 88 mm	→ online
03.620.25A	25 btl	max 88 / 74	→ online
03.620.30A	30 btl	max 74 mm	→ online
03.620.9..	Adaptateur pour divers lave-vaisselles		→ online



REEMPLIR LES BOUTEILLES

Tireuse sous vide ENOLmatic

La petite tireuse à 1 bec pour le soutirage de vins, jus de fruits etc. Rendement/h 200 bouteilles 0.75 l env. Equipement pour bouteilles / récipients spéciaux possible.

No. d'art.	type	becs	prix CHF
04.315	ENOLmatic	1	→ online
23.306	> Filtre à membrane sous vide ENOL-Tandem		→ online

TENCO

BEST SELLER



No. d'art.	accessoire	but	prix CHF
04.315.01	Kristal-Kit	pour bouteilles à goulot étroit	→ online



04.315.02	Mignon-Kit	pour flacons	→ online
-----------	------------	--------------	----------



04.315.03	Frutta-Kit	pour remplissage à chaud jusqu'à 80 °C	→ online
-----------	------------	--	----------



04.315.04	Milk-Kit	pour goulots d'un Ø 45 - 65 mm	→ online
-----------	----------	--------------------------------	----------



04.315.05	Demi-John-Kit	pour le transvasage de récipients	→ online
-----------	---------------	-----------------------------------	----------



04.315.07	Oil-Kit	pour le soutirage de liqueur ou d'huile végétale	→ online
-----------	---------	--	----------

ENOLmatic avec filtre ENOL-Tandem (23.306)

04.315.10	Wine-Kit	Pour le remplissage de bouteilles standard (compris dans l'appareil de base)	→ online
-----------	----------	--	----------

04.315.11	Inox-Kit	Bec inox pour le remplissage de bouteilles standard	→ online
-----------	----------	---	----------

04.315.12	Hotfill Kit	Bec pour le remplissage à chaud (< 80 °C) et bouteilles à grande ouverture	→ online
-----------	-------------	--	----------

ENOLmaster avec filtre ENOL-Master

Sous vide

Pièces de rechange

Sur notre site internet vous trouvez un choix de pièces de rechange



Tireuse sous vide ENOLmaster

La petite tireuse pour le soutirage de vins, jus de fruits etc. Rendement/h 700 bouteilles 0.75 l env. Possibilité d'ajouter un filtre à membrane. Remplissage à chaud: max 84 °C

Option: Filtre à cartouches No. d'art. 23.307

No. d'art.	type	becs	prix CHF
04.316.41			→ online
04.316.42			→ online
23.307			→ online

Tireuse inox 3 becs

350 bt / h

Pour le remplissage de bouteilles de 0.3 à 1.0 l avec des liquides aqueux non gazeux. Entièrement en acier inoxydable. Machine pour poser sur table munie de becs réglables d. 15 mm. Bac tampon hygiénique muni d'un flotteur au raccord d'entrée. Alimentation par gravité ou par pompe centrifuge. Stérilisable à la vapeur.

No. d'art.	modèle	rend. b 0.5 l/h	dimensions mm	poids kg	pompe	prix CHF
04.148.03	3 becs	350	850/400/H600	20	-	→ online

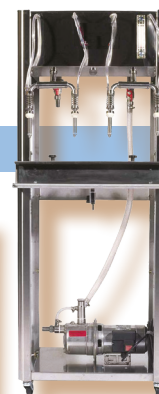


Tireuse inox Plus1

480 - 720 bt / h

Pour le remplissage de bouteilles de 0.5 à 1.0 l. Système clos. Alimentation par gravité. Entièrement en acier inoxydable.

No. d'art.	modèle	Ø bec mm	rend. l/h	dimensions mm	poids kg	pompe	prix CHF
04.136.04	4 becs	16	480	600/500/H700	29	-	→ online
04.136.06	6 becs	16	720	900/500/H700	32	-	→ online



Tireuse inox Plus2

480 - 720 bt / h

Pour le remplissage de bouteilles de 0.5 à 1.0 l. Système clos. Alimentation par gravité. Entièrement en acier inoxydable. Avec pompe à palette.

No. d'art.	modèle	Ø bec mm	rend. l/h	dimensions mm	poids kg	pompe	prix CHF
04.137.04	4 becs	16	480	600/500/H1500	41	JES5/bp	→ online
04.137.06	6 becs	16	720	900/500/H1500	47	JES5/bp	→ online



Tireuse inox Plus3

480 - 720 bt / h

Pour le remplissage de bouteilles de 0.5 à 1.0 l. Système clos. Alimentation par gravité. Entièrement en acier inoxydable.

Avec pompe à palette et filtre à plaques 20 x 20 cm pour 20 plaques

No. d'art.	modèle	Ø bec mm	rend. l/h	dimensions mm	poids kg	pompe	prix CHF
04.138.04	4 becs	16	480	600/500/H700	57	JES5/bp	→ online
04.138.06	6 becs	16	720	900/500/H700	64	JES5/bp	→ online

par gravité

Tireuse en ligne inox ELVA ECOfill

500 - 800 bt / h

Pour remplir de produits liquides non gazeux dans bouteilles en verre ou en matière plastique. Machine pour poser sur table. 4 becs diamètre 15 mm; système vases communicants. Exécution hygiénique: entièrement en acier inoxydable et silicone.

No. d'art.	modèle	Ø becs mm	rend. l/h	Dimens. [mm]	poids kg	prix CHF
04.111.04	4 becs	15	500	465/500/H580	18	→ online
04.111.06	6 becs	15	800	705/500/H580	22	→ online



Photo: ECOfill 6 becs

Tireuse rotative ELVA-62

1.200 bt / h

Pour bouteilles de 0.2 à 1.0 litres. Alimentation par gravité. Entrée du liquide: raccord 1" G mâle, dans vanne. Entièrement en acier inoxydable 304. Avec 12 becs, flotteur mécanique.

No. d'art.	modèle	Ø becs [mm]	rend. [l/h]	poids [kg]	prix CHF
04.105.12	12 becs	15	1.200	88	s. demande



Swiss
Made



Tireuse volumétrique Mignon

par volume



La petite tireuse pour le soutirage de produits fluides et visqueux. Volume de remplissage et rendement réglable. Les pièces en contact avec les produits de soutirage sont en acier inoxydable. Prière d'envoyer un échantillon des récipients utilisés et d'indiquer le produit à soutirer pour l'établissement d'un devis. Le client doit disposer d'un apport d'air comprimé pour utiliser cette tireuse.

No. d'art.	modèle	volume de remplissage	prix CHF
04.415.01	MIGNON-1	2 - 100 ml	s. demande
04.415.02	MIGNON-2	5 - 250 ml	s. demande
04.415.03	MIGNON-3	20 - 700 ml	s. demande
04.415.04	MIGNON-4	50 - 1300 ml	s. demande

Tireuse volumétrique Dosamatic

La petite tireuse pour le soutirage de produits fluides et visqueux. Volume de remplissage et rendement à réglage continu: possibilité d'utilisation semi-automatique ou entièrement automatique. Les pièces en contact avec les produits de soutirage sont en acier inoxydable. Prière d'envoyer un échantillon des récipients utilisés et d'indiquer le produit à soutirer pour l'établissement d'un devis. Demande de l'air comprimé.

No. d'art.	modèle	vol. remplissage	prix CHF
04.412.01	DOSAMATIC DS 912	50 - 1.000 ml	s. demande
04.412.02	DOSAMATIC DS 913	200 - 5.000 ml	s. demande



Je suis là pour vous aider!
Venez me faire part de votre projet et nous trouverons ensemble la solution qui vous conviendra le mieux.
Tel. 044 806 80 86

Dieter Baldinger

MSc Masch. Ing. ETH

iso-barométrique

Tireuse iso-barométrique RLV-FI

Remplisseuse iso-barométrique pour le soutirage de boissons gazéifiées/gazeuse telles que la bière, le Champagne, l'eau minérale etc. en bouteilles en verre ou (option) en PET.

Munie de sondes pour le réglage du niveau de liquide. Cuve tampon pour pression maximale 5 bars avec des ouvertures pour le nettoyage.

Cycle de remplissage (A à C = options):

- A) 1ère pré-évacuation: la majeure partie de l'air à l'intérieur de la bouteille est évacuée
- B) Balayage de la bouteille par du gaz inerte (CO₂ ou N₂)
- C) 2ème pré-évacuation: le mélange air - gaz inerte est évacué et il ne reste quasiment plus d'O₂ dans la bouteille.
- D) Compensation de pression: la pression dans la bouteille correspond à celle dans la cuve tampon de la tireuse.
- E) Remplissage par gravité sous pression
- F) Réduction de la pression dans la bouteille à la pression atmosphérique.

Données techniques:

Alimentation électrique : 230 V 50 Hz, tension de commande 24 V

Entrée du liquide: 1" G femelle

Bouteilles: Ø max. 120 mm, hauteur max. 350 mm

No. d'art.	Modèle	Débit/h* 0.5 l-Flaschen	Consom- mation kW	Cons. air c. NL/min/6 bar	Poids kg	Encombrement B x T x H cm	Prix CHF
04.221.02	RLV-2F, 2 becs	200	0.37	60	85	57 x 49 x 192	sur demande
04.221.04	RLV-4F, 4 becs	400	0.37	120	115	77 x 49 x 192	sur demande
04.221.06	RLV-6F, 6 becs	600	0.37	180	140	97 x 49 x 192	sur demande

* dépend des conditions de remplissage



BOUCHER LES BOUTEILLES

Bouchons



Boucheuse à main

Pour le bouchage de bouteilles avec goulot pour bouchons. Compresseur à 4 mors.

* Rapid 56: lors de la commande veuillez livrer le dessin des bouteilles et les mesures des bouchons.

No. d'art.	machine	bouchons max. mm	bouteilles				prix CHF
			type	Øi goul. mm	haut. mm	Ø max. mm	
Série RAPID: robuste, Swiss made, mors en LAITON							
05.132	RAPID 15	Ø 25 x 44	standard	18	220/360	88	→ online
05.149	RAPID 54	Ø 25 x 44	standard	18	220/360	170	→ online
05.153	RAPID 56*	Ø 46 x 58	gros volumes		435/750	240	→ online
Série RF: machines légères pour petites quantités, mors en POM							
05.111	RF	Ø 24 x 44	standard		230/390	86	→ online
05.111.10	Magnum	Ø 26 x 49	standard		430/590	110	→ online



05.111.01

05.111:
nouveau: avec mors
en matière POM



05.111.11

Boucheuse à main

Pour le bouchage de
bouteilles avec goulot
pour bouchons et
bouchons liège



No. d'art. prix CHF

05.105 Gilda → online

05.132

05.149

0.375 - 1.0 l



Swiss
Made

05.153

05.153

0.75 - 15 l



Bouchons techniques

Bouchons en granulés de liège.
Convient aux bouteilles de vin standard.



64.180
SÜBR

No. d'art.	Type	Ø mm	haut. mm	quantité	Prix CHF
64.157.94	SÜBR	23.5	44	100	→ online
64.157.44	SÜBR	23.5	44	1.000	→ online

Bouchons liège

Ces bouchons naturels conviennent pour les bouteilles de vin standard, ou diamètre 26 mm à utiliser pour les bouteilles magnum.



No. d'art.	Ø mm	haut. mm	qualité	quantité	prix CHF
64.121.94	24,5	45	2ème	100	→ online
64.121.91	26	44	magnum	10	→ online
64.121.90	26	44	magnum	100	→ online

Bouchons coniques

Long. mm	Ø max mm	Ø min mm	no. d'art paquet de 10	Prix / lot 10 bouchons
27	12	9	64.105.12	→ online
27	13	10	64.105.13	→ online
> Adapté pour Platin 10 cl (63.651)				
27	18	15	64.105.18	→ online
27	19	16	64.105.19	→ online
27	20	17	64.105.20	→ online
33	21	17	64.105.21	→ online
> Adapté pour 20 cl, Platin 35 cl, Platin 50 cl				
33	22	18	64.105.22	→ online
33	24	20	64.105.24	→ online
...vous trouvez d'avantage de dimensions dans notre boutique en ligne				
33	46	50	64.105.50	→ online pour verre de yaourt Toni



Liège naturel; pour stockage vertical de la bouteille. Les grands bouchons peuvent être collés; vente par petite quantité

64.105.50 est compatible avec le verre de yaourt 'Toni'



Bouchons à tête

Bouchons liège avec têtes en plastique, pour stockage vertical

No. d'art.	Ø bouchon	Ø tête	couleur	pour bouteille	quantité	prix CHF
64.106.12	19.5 mm	29 mm	noir	bouteilles à vin / goulot pour bouchons Ø 18.5 mm	1.000	→ online

Bouchons en plastique avec têtes en plastique; pour stockage vertical

No. d'art.	Ø bouchon	Ø tête	couleur	pour bouteille	quantité	prix CHF
64.109.12	19.2 mm	29 mm	noir	bouteilles à vin / goulot pour bouchons Ø 18.5 mm	1.000	→ online

Bouchons en plastique avec têtes en PE; pour stockage vertical

No. d'art.	Ø bouchon	Ø tête	couleur	pour bouteille	quantité	prix CHF
64.107.81	11 mm	21 mm		10 cl bouteille «platin»	10	→ online
64.107.91				No. 63.651	100	→ online
64.107.11					1.000	→ online
64.112.81	17 mm	29,5 mm		bouteille «platin» avec	10	→ online
64.112.91				goulot Ø 16.5 mm	100	→ online
64.112.11				Platin 20 cl, 35 cl & 50 cl	1.000	→ online
64.112.82	19.2 mm	29,5 mm		bouteilles / goulot pour	10	→ online
64.112.92				bouchon Ø 19 mm	100	→ online
64.112.12					1.000	→ online



NOMACORC



NOMACORC Select Green

Bouchons co-extrudés du leader mondial. Stériles en sacs de 1.000 pces. Qualité professionnelle (bouchons à vin; ne pas utiliser pour les spiritueux au-delà de 45 %vol.).

Fabriqués à base de matière première 100 % renouvelable (végétale). **Boucher avec des boucheuses munies d'un compresseur à 4 mors de qualité.**

No. d'art	Ø mm	H mm	impression	quantité	prix CHF
64.853.92	24	44	-	10	→ online
64.853.93	24	44	-	100	→ online
64.854.41	24	44	-	1.000	→ online

Fermetures pour Champagne

Boucheuse à main pour Champagne

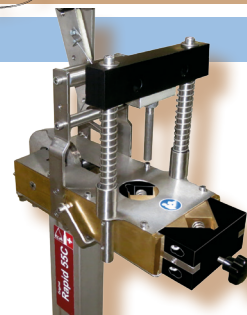
Pour bouteilles d'une taille jusqu'à 1.5 litres. Avec compresseur à 4 mors.

05.152.21 Boucheuse avec museleuse ONE TWIST



Swiss
Made

No. d'art.	description	bouchs max. mm	bouteille			Prix CHF
			Type	Øi mm	hauteur mm	
les machines RAPID: robustes et Swiss Made						
05.152.21	RAPID 55C One Twist	Ø 34 x 51	Champagner	19	220/420	200 → online



05.152.21 boucheuse avec museleuse ONE TWIST

Muselets pour champagne

Avec couvercle

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.503.90	1 x 10	→ online
64.503.91	1 x 100	→ online



Bouchons champagne

blanc, en matière plastique. Machine de bouchage pas nécessaire

mise
manuelle

No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF
64.131.91	blanc	1 x 10	→ online
64.131.92		1 x 100	→ online
		10 x 100	→ online

Capsules pour champagne

Ø 34 x 130 mm, or, avec bande déchirable

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.209.91	1 x 100	→ online



Bouchons champagne TREFNOS

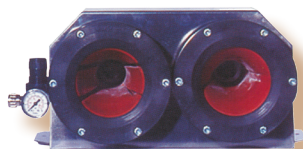
Compac 3 - TD3 48 x Ø 31 mm pour bouteilles de champagne. Chanfrein en haut

No. d'art.	qualité	quantité	prix CHF/%
64.165.93	TD3	100	→ online
64.165.13	TD3	1000	→ online

Capsuleuse à main

Pour sertir les muselets

No. d'art.	machine	prix CHF
05.705	pour muselets	→ online
64.503.25	> Muselets	



Capsuleuse champagne pneumatique

Pour montage sur table; demande l'alimentation d'air comprimé ≥ 6 bar.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.802	caps. champagne 150mm	→ online
64.209.91	> capsules champagne	

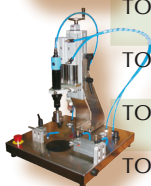
Twist-off

Couvercles Twist-Off

Pour les bocaux munis d'une bague correspondante.

Type	sachet 10 pièces	sachet 100 pièces	carton 1.000 pcs
	no. d'art. / prix CHF	no. d'art. / prix CHF	no. d'art. / prix CHF
TO 48 or	64.622.91 → online	64.622.92 → online	64.622.93 → online
TO 48 blanc	64.622.95 → online	64.622.96 → online	64.622.97 → online
TO 63 or	64.625.91 → online	64.625.92 → online	64.625.93 → online
TO 63 blanc	64.625.95 → online	64.625.96 → online	64.625.97 → online
TO 82 or	64.628.91 → online	64.628.92 → online	64.628.93 → online
05.249 TW-1	TO 82 blanc 64.628.95 → online	64.628.96 → online	64.628.97 → online

mise
manuelle



Bouchons mécaniques

Bouchons mécaniques

En porcelaine, caoutchouc et acier inox. Pour bouteilles munies d'une bague selon DIN 5097 (H33).

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.610.91	10	→ online
64.610.10	1.000	→ online
64.610.931	rondelles rouges	10 → online
64.610.932		100 → online
64.610.933		1.000 → online

mise
manuelle



Fermeuse pour bouchons mécaniques MECA-34

Monter les bouchons mécaniques manuellement. Les fermer facilement en appuyant sur la pédale de l'appareil.

No. d'art.	prix CHF
05.604	MECA-34 → online

Bouchons couronne

Capsuleuse à main KK

Pour bouteilles de 0,2 à 1,0 l avec goulot KK 26 ou 29 mm Ø avec des bouchons-couronne. Livrée avec 2 cônes de fermeture. A monter sur table.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.302	Capsuleuse à main KK	→ online
64.301	> bouchons couronne	

Capsuleuse à main KK

Pour bouteilles de 0,2 à 1,0 l avec goulot KK 26 ou 29 mm Ø avec des bouchons-couronne. Livrée avec 2 cônes de fermeture. A monter sur table. Demande de l'air comprimé. Peut être utilisé pour les bouchons Champagne 64.131.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.315	Capsuleuse pneumatique KK	→ online
64.301	> bouchons couronne	

Capsuleuse à main KK

Pour le bouchage de bouteilles avec goulot KK 26 et 29 mm Ø avec des bouchons couronne.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.313	Capsuleuse à main	→ online
64.301	> bouchons couronne	



Bouchons couronne

joint synthétique injecté pour remplissage à froid ou à chaud, résistant à la pasteurisation. Qualité alimentaire CE.

No. d'art.	Couleur	Ø [mm]	quant.	prix CHF
64.301.91	or	29	100	→ online
64.301.97	PVC		1.000	→ online
64.301.11			7.000	→ online
64.301.98	rouge	29	1.000	→ online
64.301.02	avec or		7.000	→ online
64.301.03	rouge	29	7.000	→ online
64.304.91	or	26	100	→ online
64.304.97	PVC		1.000	→ online
64.304.11	free		10.000	→ online
05.302	> capsuleuse à main			



Capsules à vis

Capsuleuse SE08

Machine semi-automatique pour bouteilles Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm, munies d'une bague filetée. Avec tête M-2 et système « no cap – no roll ». Lors de la commande: indiquer le type de bouteille et de la capsule.

No. d'art.	pour capsules	bague	prix CHF
05.245.28	28 x 44 mm	BVS-28	sur demande
05.245.31	31.5 deep	PP-31.5 x 24	sur demande
05.245.30	30 x 60 mm	BVS-28	sur demande
05.245.32	31.5 deep/vers.	PP-31.5 x 17	sur demande



Capsuleuse Sertalu E 41

Sertisseuse manuelle pour bouteilles Ø 40 à 170 mm / hauteur 120 à 340 mm avec bague BVS-28 / BVS 30 / PP-31.5x24. Sans descente de capsules, sans tête de sertissage. Veuillez commander la tête de sertissage selon le tableau ci-dessous. Emploi facile par pédale et manivelle. La Sertalu S41 (05.235.20) permet l'utilisation des têtes de sertissage standards (M52x1.5).

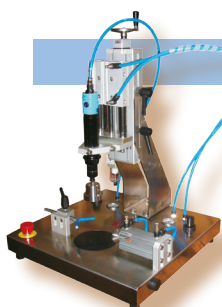


No. d'art.	Modèle	pour capsule	prix CHF
05.235	Sertalu S41 (sans tête)	-	→ online
05.254.01	Tête pour 05.235.20	BVS 28/44	→ online
05.254.02	Tête pour 05.235.20	30 x 60 mm	→ online
05.254.03	Tête pour 05.235.20	PP-31.5 x 24 mm	→ online
05.254.04	Tête pour 05.235.20	PP-31.5 x 24 mm avec bec verseur	→ online

Capsuleuse TW-1

Machine semi-automatique pour capsules pré-filetées. Demande de l'air comprimé. Lors de la commande: indiquer le type de bouteille et de la capsule.

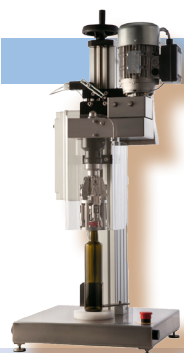
No. d'art.	modèle	prix CHF
05.249	TW-1	→ online



Capsuleuse TA-1

Machine semi-automatique pour capsules à vis. Demande 230 V. Lors de la com-mande: indiquer le type de bouteille et de la capsule (**pas pour BVS!**).

No. d'art.	modèle	prix CHF
05.250	TA-1	→ online



Sertisseuse à main pour capsules à vis PP 31.5

Pour fermer la bague de sécurité de capsules filetées en aluminium



No. d'art.	machine	prix CHF
05.230.10	Sertisseuse à main pour capsules PP 31.5	→ online
64.428	> capsules à vis	

Capsules à vis CAPLUX 44

Pour bague BVS-28.
D 28 x 44 mm. Qualifiées pour vin.
Cartons à 2.000 pièces. Quantités plus importantes et impression des capsules: veuillez demander une offre.

Machines appropriées: 05.245.28

No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF %o
64.404.01	or	2.000	→ online
64.404.02	noir	2.000	→ online
64.404.03	blanc	2.000	→ online
64.404.05	bordeaux	2.000	→ online



Capsules à vis

Pour goulot PP-31.5 mm.
Ø 31.5 x 24 mm. Avec bague de sécurité.

Machines appropriées:
05.245.31 - 05.250

No. d'art.	couleur	quant.	prix CHF
64.401.42	or	2.700	→ online



Capsules à vis CAPLUX 22

Pour bague BVS-28.
D 28 x 22 mm. Qualifiées pour vin. Cartons à 2.000 pièces.
Quantités plus importantes: veuillez demander une offre.

Machines appropriées: 05.245.28

No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF %o
64.405.62	or	4.500	→ online
64.405.64	bordeaux	4.500	→ online
64.405.67	noir	4.500	→ online
64.405.69	blanc	4.500	→ online



Capsules à vis avec bec

Pour goulot PP-31.5st.
Ø 31.5 x 24 mm. Pour vinaigre, huile, sirop etc. Avec bec verseur pour goulot d'un Ø intérieur calibré:
64.426: Ø intérieur 20.5 ± 0.2 mm.
64.431: Ø intérieur 19 ± 0.2 mm.

Machines appropriées:
05.245.32 - 05.250

No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF/%o
bec rond libre / pour Ø intérieur 20.5 ± 0.2 mm			
64.426.01	or	2.800	→ online
bec avec croix / pour Ø intérieur 19 ± 0.2 mm			
64.431.01	or	3.100	→ online
64.431.06	argent	3.100	→ online

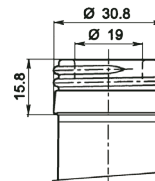
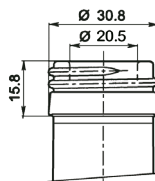


Capsules à vis en plastique

Pour bague BVS-28.
D 28 x 44 mm.
Qualifiées pour vin.

Machines appropriées:
05.249 - 05.921.51

No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF
64.613.71	or-bronze	10	→ online
64.613.81		100	→ online
64.613.01		550	→ online
64.613.75	bordeaux	10	→ online
64.613.85		100	→ online
64.613.05		550	→ online
64.613.72	noir mat	10	→ online
64.613.82		100	→ online
64.613.02		550	→ online
64.613.73	blanc mat	10	→ online
64.613.83		100	→ online
64.613.03		550	→ online



Capsules à vis préfiletées avec bec

Pour goulot PP-31.5st.
Ø 31.5 x 24 mm. Préfileté avec bec en plastique.
Pour bouteilles Ø int. de la bague 20.5 ± 0.2 mm.

Appareils appropriés:
05.230.10

No. d'art.	couleur	quant.	prix CHF
64.428.81	or	10	→ online
64.428.91		100	→ online
64.428.01		1.000	→ online
64.428.99	vert	100	→ online
64.428.09		1.000	→ online



Capsules à vis préfiletées

Pour bague GCMI-400 Ø 28
ou 33 mm. Avec joint EPE/Saranex

No. d'art.	Ø/couleur	qte.	prix CHF
64.617.81	GCMI-400/28	10	→ online
64.617.82	argent	100	→ online
64.617.83		1.000	→ online
64.617.91	GCMI-400/33	10	→ online
64.617.92	argent	100	→ online
64.617.93		1.000	→ online



Capsules à vis préfiletées

Sans bague de sécurité. Pour bouteilles avec goulot selon tableau. Mise manuelle sans machine; pour stockage debout.

Machines appropriées:
05.249 - 05.921.51

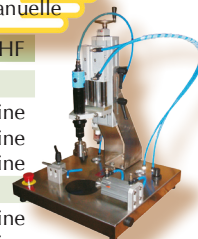
No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF
Pour bague BVS-28			
64.414.81	or	10	→ online
64.414.91		100	→ online
64.414		1.000	→ online
Pour bague PP-31.5dst / PP-31.5deep			
64.415.81	or	10	→ online
64.415.91		100	→ online
64.415		1.000	→ online



Capsules à vis préfiletées

Ø 38 2-start, blanc
Pour bouteilles Hotfill no. 77.801.

No. d'art.	couleur	qté	prix CHF/%o
64.641.00	blanc	1.500	→ online



Cire à cacheter

Cire à cacheter

Pour le capsulage hermétique de vos bouteilles.
Vente par plaques de 450 g / cartons par 20 plaques.

No. d'art.	couleur	poids env.	prix CHF
64.904.01	rouge	500 g	→ online
64.904.02	jaune	500 g	→ online
64.904.03	vert	500 g	→ online
64.904.05	noir	500 g	→ online
64.904.06	or	500 g	→ online



Cire élastique à cacheter

Pour le capsulage hermétique de vos bouteilles.
Vente par plaques de 500 g.

No. d'art.	couleur	prix CHF
64.901.01	rouge	→ online
64.901.05	noir	→ online



Capsules

Capsules thermo-rétractables

Avec bande déchirable pour bague liège.

No. d'art.	couleur	taille mm	quantité	prix CHF
64.225.92	or-bronze	30.5 x 55	100	→ online
64.225.01			1 carton	→ online
64.225.95	bordeaux mat	30.5 x 55	100	→ online
64.225.05			1 carton	→ online
64.225.97	noir mat	30.5 x 55	100	→ online
64.225.02			1 carton	→ online
64.225.03	blanc mat	30.5 x 55	1 carton	→ online



Avec bande déchirable pour bague BVS-28.

No. d'art.	couleur	taille mm	quantité	prix CHF
64.226.91	or-bronze	29 x 55	100	→ online
64.226.95	bordeaux mat	29 x 55	100	→ online
64.226.92	noir mat	29 x 55	100	→ online

Capsules thermo-rétractables

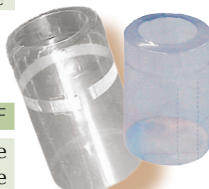
Avec bande déchirable pour bague PP-31.5 x 24.

No. d'art.	couleur	taille mm	quantité	prix CHF
64.227.91	31.5 or	32.3 x 55	100	→ online
64.227.92	31.5 noir	32.3 x 55	100	→ online
64.227.95	bordeaux	32.3 x 55	100	→ online



Transparent sans couleur. Avec bande déchirable.
Sans rondelle alu.

No. d'art.	taille mm	pour bague	paquet	prix CHF
64.218.90	32 x 55	PP-31.5	100	→ online
64.218			1.000	→ online
64.222.90	24 x 35	Platin 10 cl	100	→ online
64.222			1.000	→ online



Capsules Complex

Polylaminé; demande la capsuleuse R87 05.505.

No. d'art.	couleur	taille mm	quant.	prix CHF
64.230.01	or	29 x 60	5.400	→ online
64.230.02	noir	29 x 60	5.400	→ online
64.230.05	rouge bord.	29 x 60	5.400	→ online



Capsuleuse pour cire à cacheter

Pour fondre et appliquer le cire à cacheter. Volume 300 g, 230 V, 300 W.

No. d'art.	appareil	prix CHF
05.931	capsuleuse pour cire à cacheter	→ online



Pot chauffant pour cire à cacheter

Pour fondre le cire à cacheter. Volume 2 litres; 230 V, 600 W.

No. d'art.	appareil	prix CHF
05.932	pot chauffant pour cire à cacheter	→ online



App. de rétrécissement à main T-84

230 V, 700 W, réglable

No. d'art.	machine	prix CHF
05.404	T-84	→ online
64.225	> capsules thermo-rétractables	
64.218		



Appareil de rétrécissement à main

Acier inox; 230 V

No. d'art.	machine	prix CHF
05.424	MBA	→ online
64.227	> capsules thermo-rétractables	
64.218		



Capsuleuse R87

230 V, pour capsules Complex et bouteilles à vin standard.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.505	R87	→ online
64.230	> capsules Complex	



ETIQUETER LES BOUTEILLES



06.739.01



06.739.01S



06.739.02



06.739.02S

Etiqueteuse manuelle Etifix 1

Etiqueteuse simple pour bouteilles cylindriques. Etiqueteuse à main, avec manivelle ou levier, selon modèle. L'avantage du levier est que l'avance correspond à la longueur de l'étiquette. Pour étiquettes autocollantes et auto-enveloppantes. Poulie. Après avoir posé l'étiquette sur la bobine. Pour les bouteilles d'un diamètre de 50 à 90 mm (ou pour le modèle ,Magnum', 06.739.04, diamètre de 50 à 150 mm). Hauteur d'étiquettes max. 120 mm. Rendement env. 350/400 Fl/h.

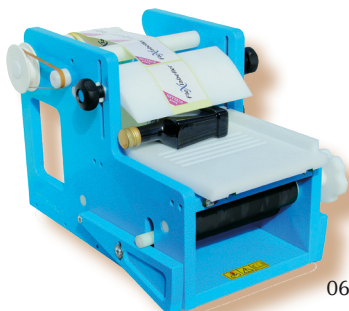
No. d'art..	modèle	Prix CHF
06.739.01	Etifix 1 à manivelle	→ online
06.739.01S	Etifix 1 à manivelle avec kit de timbrage	→ online
06.739.02	Etifix 1 à levier	→ online
06.739.02S	Etifix 1 à levier avec kit de timbrage	→ online
06.739.04	Etifix à levier, pour bouteilles Magnum (diamètre de la bouteille 50 - 150 mm)	→ online

**BEST
SELLER**

06.739.04



MAGNUM

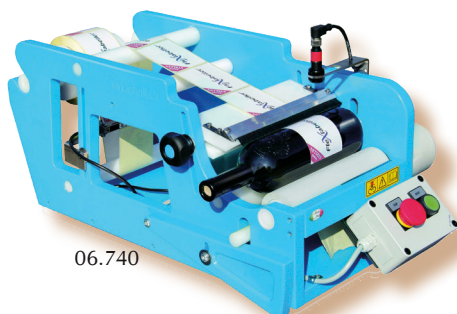


06.739.03

Etiqueteuse semi-automatique Etifix 1 pour bouteilles carrées

Etiqueteuse simple pour bouteilles ou boîtes carrées (max. 70/70 x H 300 mm) ou rectangulaires (max. 140/120 x H 200 mm). Fonctionnement manuel. Après avoir posé l'étiquette sur la bobine. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Hauteur d'étiquettes max. 120 mm. Rendement env. 300 Fl/h.

No. d'art.	modèle	Prix CHF
06.739.03	Etifix 1 pour bouteilles carrées	→ online
06.739.03S	Etifix 1 p. bouteilles carrées, avec kit de timbrage	→ online



06.740

Etiqueteuse semi-automatique Etifix 2

Etiqueteuse simple pour bouteilles cylindriques. Moteur 230 V. La bobine est déposée dans la machine. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Hauteur d'étiquettes max. 120 mm. Rendement env. 600 Fl/h.

No. d'art.	modèle	Prix CHF
06.740.20	Etifix 2 étiqueteuse semi-automatique	→ online
06.740.20S	Etifix 2 y compris kit de tembrage	→ online

AUTO-COLLANT



Vous avez besoin d'une étiqueteuse plus puissante? Faites-moi part de votre projet et nous trouverons ensemble la solution qui vous conviendra le mieux.
Tel. 044 806 80 80

Dieter Baldinger

MSc Masch. Ing.

Notre recommandation pour éliminer les étiquettes: Nettoyant pour bouteilles Superfla double

Produit efficace pour des bouteilles par immersion. Le détergent alcalin Wigol Superfla Double convient particulièrement pour retirer les étiquettes de bouteilles. Même les étiquettes autocollantes s'enlèvent généralement bien avec une concentration supérieure (10 %) et un contact prolongé (jusqu'à 24 heures). De plus amples informations se trouvent dans la fiche technique.

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.196.06	1 kg = 1 bidon	→ online



ETIQUETER LES BOUTEILLES avec de la colle

Colles à étiqueter synthétiques

Types de colles vendus jusqu'à 2015:

types jusqu'à 2015:	correspond +/- à
Aquence GL 700 (Eticoll 700)	PA 400
GL 3312 (Optal Dela S 3312)	PA 404 V
GL 3173 (Optal HP 840, Aquence GL 840)	PA 404 V
Aquence ENV 5990 (Adhesin D 5990)	PA 400
Aquence PET 1770 (Optal A1770-27)	PET 140 D extra



Utilisation

Les colles sont adaptées aux machines et récipients suivants. Attention: recommandation sans engagement.

Il faut faire un essai à cause des conditions qui peuvent varier d'une cave à l'autre.

pour machine		machine rotative (aut.)	machine à palettes	SEITZ-Etima	Jagenberg Coletta	Brücher EH73	encolleuse
colle correspondante no. d'art.	type						
62.187	PA 406V	•	•	•	•	•	•
62.188	PA 404 V	•	•	•			

pour bouteilles		verre	PET	boîtes en fer-blanc
colle correspondante no. d'art.	type			
62.187	PA 406V	•		
62.188	PA 404 V	•		•

Colle à étiqueter PA 406A

Cette colle est utilisée par les entreprises de transformation du vin, de la bière et des limonades, car elle présente une résistance suffisante à l'humidité et à l'eau de condensation...
Elle remplace la PA400 art. 62.187.

Convient pour l'étiquetage de bouteilles froides et humides.

Attention : **pas pour les bouteilles PET, pas pour le remplissage à chaud !**

Attention : DLUO < 6 mois ! Pour des indications plus précises, veuillez nous contacter.

Lors de l'étiquetage, la température de la colle doit être comprise entre 26°C et 34°C.

No. d'art.	type	vente par	Prix CHF
62.189.05	PA 406A	bidon de 5 kg	→ online
62.189.30	PA 406A	bidon de 30 kg	→ online



Colle à étiqueter PA 404 V

Colle synthétique à usage universelle pour l'industrie des boissons.

Adaptée à l'étiquetage de bouteilles à verre, des bocaux à verre et des boîtes en fer blanc. Le remplissage à chaud du produit final est possible. Cette colle ne doit pas être utilisée pour les bouteilles à PET. **La colle ne résiste pas à l'eau glacée.**

Lors de l'étiquetage la température idéale de la colle est entre 20 et 30 °C. Veuillez consulter la fiche technique pour tout renseignement complémentaire.

No. d'art.	type	vente par	Prix CHF
62.188.05	PA 404 V	bidon de 5 kg	→ online
62.188.30	PA 404 V	bidon de 30 kg	→ online



10 % rabais
en ligne!

www.baldinger-plus.ch

No. 123

79

NETTOYAGE, PROTECTION, HYGIÈNE



Prix: CHF par bouteille/paquet ou par unité indiquée
Substance dangereuse: voir nos informations page 44
Mode d'emploi: utilisation des produits exclusivement selon le mode d'emploi. Fiches techniques voir www.baldinger.biz.

Maniement avec produits chimiques:
 Notices explicatives page 49



Produit acide Produit alcalique Cl = contient du Cl

Produits de nettoyage universels & nettoyage de surface

Produit universel de nettoyage



Nettoyant universel concentré pour le nettoyage des circuits internes: Depots organiques sur des filtres, separateurs, cuves et tuyauteries.
 Utilisation: voir description.



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.140.15	15 kg = 1 bidon	→ online ADR

Désinfectant acide HALADES PE15

Halades PE 15 est un désinfectant concentré liquide, non moussant, à base d'acide peracétique, destiné au secteur alimentaire. Ce désinfectant développe sa pleine efficacité contre tous les microorganismes, y compris les spores, dès la plage de température froide (5 - 20 °C).
 Equivalent à Hydrosan Stabil.



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.167.20	20 kg = 1 bidon	→ online ADR

Nettoyant INOX



Nettoyant concentré pour éliminer le calcaire et les salissures sur l'INOX.
 Convient pour l'élimination de la graisse et des traces de jaune d'oeuf dans l'industrie alimentaire.
 Utilisation: manuelle ou par jet pulvérisé



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.129.15	15 kg = 1 bidon	→ online ADR

Produit de nettoyage FRIME

L'huile pour polissage et entretien
 Pour le nettoyage des surface en acier chromé



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.104	1 l = 1 bouteille	→ online

Nettoyant universel CL



Cl Concentré pour le nettoyage de souillures organiques pour les filtres, cuves et autres selon concept de nettoyage.
 Utilisation: selon description.



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.147.15	15 kg = 1 bidon	→ online ADR

Nettoyant pour le sol de la cave



Cl Le nettoyant pour sols de cave BR est un concentré de nettoyage très actif qui agit de manière autonome pour éliminer les restes de vin et de bière, les résidus de levure, la graisse, les oxydes de protéines, etc.
 Bien aérer lors de l'utilisation



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.148.15	15 kg = 1 bidon	→ online ADR

Renfortant de nettoyage H



Additif liquide qui renforce le nettoyage. Pour un nettoyage avec des produits alcalins selon concept de nettoyage.
 Utilisation: voir description



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.141.15	15 kg = 1 bidon	→ online ADR

Solvant du tartre du vin P (poudre)



Poudre de nettoyage moussante et alcaline pour l'élimination du tartre dans les cuves selon concept de nettoyage. Utilisation: selon description



No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.142.12	12 kg = 1 bidon	→ online ADR

Détérgent pour alambic

Détérgent pour alambic

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.166.06	6 kg = 1 bidon	→ online ADR

Concentré de nettoyage liquide pour le nettoyage intérieur d'alambics.
 Utilisation: consulter le mode d'emploi.
exclusion: Zinc, aluminium et leurs alliages.



Nettoyant pour cuivre



No. d'art.	type	Prix CHF
66.199.02	2 kg = 1 bidon	→ online ADR

Ce nettoyant pour cuivre sous forme de pâte sert à éliminer les tâches d'oxide sur les surfaces de cuivre. Avec ce produit la couche noire s'enlève facilement. Après avoir laissé agir la pâte pendant 1-3 minutes il faut bien rincer avec l'eau potable. Utilisation selon fiche technique.



Détérgent pour alambic Tritalfix

Wir begleiten Ihre anlagen bei der Reinigung
SCHLIEMANN SCHWÄBISCH HALL

No. d'art.	type	Prix CHF
66.184.01	2 kg = 1 Boîte	→ online ADR

poudre, très alcalique. nettoyant spécial pour le nettoyage d'alambic. 2 kg sont suffisantes pour 400 l de liquide de nettoyage (méthode de trempage). Si vous choisissez la méthode avec pompage 2 kg sont suffisantes pour 100 l de solution de nettoyage.



Embouteillage

Nettoyant pour bouteilles Superfla double

Produit efficace pour des bouteilles par immersion. Le détergent alcalin Wigol Superfla Double convient particulièrement pour retirer les étiquettes de bouteilles. Même les étiquettes autocollantes s'enlèvent généralement bien avec une concentration supérieure (10 %) et un contact prolongé (jusqu'à 24 heures). Un autre avantage du détergent est son application également possible sur des bouteilles sales. Ses stabilisateurs spéciaux de dureté lient les agents de dureté de l'eau et empêchent les dépôts de calcaire à l'intérieur et sur les bouteilles à nettoyer. De plus amples informations se trouvent dans la fiche technique.

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.196.06	1 kg = 1 bidon	→ online



Nettoyant pour bouteilles DD

Produit efficace pour des bouteilles par immersion.

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.121	1 kg = 1 sachet	→ online



Désinfectant de surfaces HALADES Alco

Halades Alco est un désinfectant de surface et de pulvérisation très efficace et rapidement efficace. Équivalent à «Füllersteril». Mode d'emploi : Respecter les instructions.

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.168.17	17 L = 1 bidon	→ online
49.901	Vaporisateur (vide) 500 ml	→ online



Pulvérisateur à pression pour moussage

Appareil portable pour le nettoyage à l'aide de produits moussants. Par exemple dans le pressoir et dans la cave. L'appareil est muni d'une pompe manuelle, utilisable avec des produits de nettoyage acide ou alcalins. 5 L, CE.

No. d'art.	Description	Prix CHF
03.912.10	Foam-Matic 5P (acide)	→ online
03.912.20	Foam-Matic 5E (alcalin)	→ online
03.912.50	rallonge 50 cm	→ online
03.912SET	Set Foam-Matic 5P & 5E y compris rallonge	→ online



Distributeur manuel pour mousse, Vario Matic 1.25 PE, pour agents acides ou alcalins

Pistolet à mousse avec réglage de dosage intégré pour mousses concentrées acides ou alcalines. Ne verser le concentré de nettoyage que dans le réservoir de dosage, sélectionner le réglage de dosage, fixer le pistolet à mousse sur le tuyau d'eau et commencer.

No. d'art.	Description	Prix CHF
03.911	Vario Matic 1.25 L	→ online



NOUVEAU

Détergent pour pressoirs PM/mousse

CI Concentré alcalin pour le nettoyage de pressoirs. Forte activité anti-bactérielle. Utilisation: consulter le mode d'emploi. contient du chlore

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.163.15	15 kg = 1 bidon	→ online



Lunettes de protection

Lunettes de protection adaptées aux besoins de chacun. Répond à la norme EN-166.

No. d'art.	Article	Prix CHF
48.108	Lunettes de protection	→ online



Tablier léger PVC 70x90 cm

Tablier léger mais robuste. matière PVC. 70 x 90 cm. hydrofuge. Prix dégressif pour quantités plus importantes dans le shop.

No. d'art.	article	Prix CHF
48.103.20	tablier léger PVC	→ online



Nettoyage à mousse

Nettoyant moussant MSA

Produit concentré acide pour un nettoyage en douceur des surfaces, selon concept de nettoyage. Utilisation: voir description

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.143.15	15 kg = 1 bidon	→ online



Nettoyant moussant alcalin

Nettoyant alcalin moussant pour le nettoyage à la mousse de surfaces en industrie alimentaire. Utilisation: voir description.

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.134.15	15 kg = 1 bidon	→ online



Dispositif de moussage Clean-Matic 1.25

Top Pulvérisateur à main à pression préalable avec buse à jet plat et tige en acier inox pulvériser dans le nettoyage professionnel.

Pour pulvériser (option: moussage, avec buse no. 03.914.50) de produits nettoyants d'une valeur pH de 1 à 7 (rouge) ou de 7 à 14 (bleu). Volume: 1.25 L.

No. d'art.	Description	Prix CHF
03.914.10	1.25 rouge pr acides (pH 1 à 7)	→ online
03.914.20	1.25 bleu pr bases (pH 7 à 14)	→ online
03.914.50	buse pour moussage	→ online
03.914SET	Set Clean Matic 1.25 rouge & bleu + buse	→ online



clé pour bidon

No. d'art.	Description	Prix CHF
50.106	clé pour bidon WIGOL	→ online



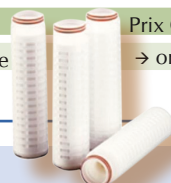
filtres



ENOLsan nettoyant pour cartouches

CI Nettoyant pour des cartouches de filtre (61.654) contient du chlore

No. d'art.	unité de vente	Prix CHF
66.116	250 g = 1 bouteille	→ online



10 % rabais en ligne!

Désinsectiseurs

Désinsectiseur

Répond aux besoins des exploitations viticoles, agricoles, horticoles et agro-alimentaire. Intégralement fabriqué en inox (inox 304). Alimentation électrique: 230V / 50Hz. Tension de grille : 3700 V / 9mA. Protection maximale : tube fluorescent avec pare-éclats. Bonne résistance à la corrosion et à l'oxydation. Bloc d'alimentation ferromagnétique : longévité et fiabilité. Bac de récupération amovible. Avec chaîne pour suspendre.

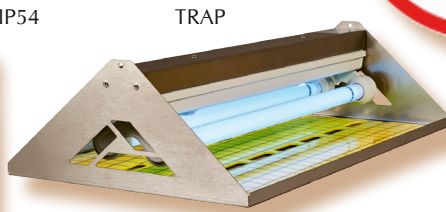
AGR: poids 9.3 kgs; **protection IP54 (protection contre la poussière / et contre les gouttes d'eau)**

TRAP: poids 4 kgs; **protection IP65 (protection contre la poussière / et contre l'eau projetée).** Avec feuille collante

no. d'art.	type	puissance	pour locaux	dimensions cm	prix CHF
52.401.50	AGRIP54	2 x 40 W	max.240 m ²	64 x 16 x H29	→ online
52.401.60	TRAP	2 x 36 W	max.240 m ²	66 x 16 x H36	→ online



AGR IP54



TRAP

Désinsectiseur Fly in Box

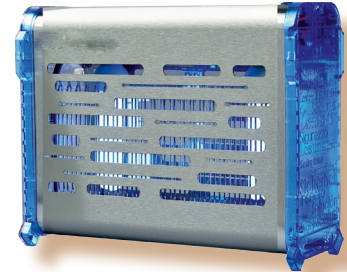
Appareil hygiénique facile à nettoyer.

Bâti inox et matière plastique. Consommation faible d'énergie, avec interrupteur et câble; 230 V.

no. d'art.	type	puissance	pour locaux	dimensions cm	prix CHF
52.401.40	FB-40	2 x 20 W	max.120 m ²	33 x 13 x H26	→ online



FB-40



Vous trouverez des pièces de rechange pour le désinsectiseur dans notre boutique en ligne. (par exemple, tubes lumineux ou tapis adhésif)

Brosses

Brosse à bouteilles à moût



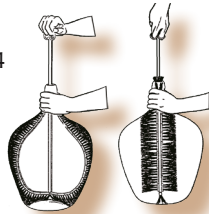
03.630.25



47.703.40



47.304



No. d'art.	type	Prix CHF
03.630.25	Easywasher pour bonbonne	→ online
47.304	Brosse pour bouteilles 25 l	→ online
47.703.40	Patte rotative pour bonbonne, à utiliser avec une perceuse	→ online

Goupillon cylindrique avec tête

No. d'art.	taille mm	Prix CHF
47.302.02	450 x 40	→ online
47.302.03	450 x 50	→ online



Vous trouvez un grand choix de brosses et de pièces pour machines à laver les bouteilles sur notre site internet:



Brosse pour tubes à niveau

Pour le nettoyage des tubes à niveau sur les cuves

No. d'art.	Ø du tube	Ø brosse	longueur	Prix CHF
47.301.12	10 mm	12 mm	150 cm	→ online
47.301.13	10 mm	12 mm	300 cm	→ online
47.301.15	10 mm	12 mm	500 cm	→ online

Brosse à tonneaux

No. d'art.	garniture	longueur mm	Prix CHF
47.406.02	Nylon/manche plastique	400	→ online

Brosse à tonneaux

No. d'art.	garniture	corps	Prix CHF
47.403.01	Nylon	Nylon	→ online

Système de nettoyage

Manche télescopique, à combiner avec différents balais, corps blancs

No. d'art.	élément	couleur brosse	prix CHF
47.904.00	manche télesc. 1.400 à 2.500 mm	blanc	→ online
47.904.10	brosse à cuves	blanc	→ online
47.904.20	raclette pour sols 400 mm	noir	→ online
47.904.30	raclette pour sols 400 mm	coloré*	→ online
47.904.40	raclette pour sols 600 mm	noir	→ online
47.904.50	raclette pour sols 500 mm	coloré*	→ online
47.904.60	brosse pour sols 280 x 50 x 54 mm	rouge	→ online
47.904.70	balai bleu 400 x 60 x 55 mm	bleu	→ online

* coloré: à indiquer lors de la commande: bleu, rouge, vert, jaune



ACCESSOIRES

Outils

Clé spéciale avec articulation

pour écrous, DIN 11851

No. d'art.		Prix CHF
50.107	DN 10 - 20 (pour écrou Ø ext. 35 - 60 mm)	→ online
50.108	DN 20 - 60 (pour écrou Ø ext. 60 - 90 mm)	→ online
50.109	DN 60 - 90 (pour écrou Ø ext. 90 - 135 mm)	→ online

Pince

pour bouchons bag-in-box Vitop

No. d'art.	Prix CHF
50.121	→ online

Clé

pour bouteille à moût

No. d'art.	Prix CHF
50.117	clé spéciale → online > bonbonne à moût T/S no. 49.117 → online

Gobelet plastique simple

En plastique, modèle bon marché Sans certificat d'alimentarité

No. d'art.	Prix CHF
46.722.53	gobelet 3 litres → online
46.722.55	gobelet 5 litres → online

Cuillère ronde

en bois naturel non traité, lavage à la main.

No. d'art.	type	Prix CHF
50.122.10	Longueur 100 cm Ø 10 cm, queue 2 cm	→ online

Sécateurs ARS

Les sécateurs de qualité au bon prix.

N.d'art.	utilisation	L cm	type	Prix CHF
50.501.01	sécateur vendanges	19	ARS 300L	→ online
50.502.01	sécateur télescopique	72/105	ARS K900Z	→ online
50.503.01	sécateur feuillage	75	ARS K1100	→ online
50.504.01	sécateur branches	80	ARS LP40	→ online

recharges: voir
www.baldinger.biz

50.501.01

50.502.01

50.503.01

50.504.01

Sécateurs FELCO

Les sécateurs de qualité suisse.

N.d'art.	utilisation	type	Prix CHF
50.201	sécateur léger à une main	FELCO 6	→ online
50.202	sécateur à une main	FELCO 12	→ online
50.202.12	sécateur & scie pliable	FELCO 12 & 600	→ online
50.206	coupe-câble à une main	FELCO C7	→ online
50.204	pièce à affûter	FELCO 902	→ online
50.205	affiloir	FELCO 903	→ online
74.223	graisse d'entretien 30 g	FELCO 990	→ online
74.224	spray d'entretien 56 ml	FELCO 980	→ online

50.204

50.205

50.201

50.202

74.224

74.223

50.206

50.202.12

Pelle à poudre

PE blanc

No. d'art.	type[cm]	vol. [ml]	Prix CHF
50.115.24	25	250	→ online
50.115.30	31	500	→ online
50.115.35	35	700	→ online

Pelle à marc

PE rouge

No. d'art.	longueur [cm]	Prix CHF
50.116	42	→ online

Pelle, fourche, PE blanc

No. d'art.	type	Prix CHF
50.118	pelle	→ online
50.119	fourche droite	→ online
50.119.50	fourche courbée	→ online

Doseur

En plastique PE, avec bec.
Sans certificat d'alimentarité

No. d'art.	Prix CHF
46.724.10	doseur 1 L → online
46.724.20	doseur 2 L → online
46.724.50	doseur 5 L → online

Seau gradué

Seau gradué en matière plastique, alimentaire. contenance 17 litres / 10 litres. Echelle gravée à l'intérieur du seau.

No. d'art.	Prix CHF
49.103.20	Seau gradué 17 litres → online
49.103.50	Seau gradué 10 litres → online

Rollblitz

Outil pratique pour ramasser des objets sphériques tels que fruits, noix, balles etc.

No. d'art.	Prix CHF
50.123.10	Rollblitz NOIX → online
50.123.010	boule de rechange Rollblitz NOIX → online
50.123.20	Rollblitz POMME → online
50.123.020	Boule de rechange Rollblitz POMME → online



BEST SELLER



50.123.20

50.123.10

10 % rabais en ligne!

Lampes de travail

Lumières LED de qualité

- ☑ compactes
- ☑ performantes
- ☑ légères et maniables
- ☑ claires et économiques

Lampe de travail Scangrip Uniform COB-LED

La lampe comprend un projecteur LED haute puissance sur le dessus, ainsi qu'un gros spot LED COB orientable à 180°. Un aimant avec clip ceinture permettent de la fixer facilement à divers endroits. La batterie intégrée se recharge facilement grâce à la station de charge fournie (possibilité de montage au mur). Indice de protection IP 65 (protection totale contre les contacts, protection contre les poussières, protection contre les jets d'eau de toutes directions à la lance). 263 g seulement!



No. d'art.	type	Prix CHF
50.601.01	Lampe de travail Scangrip Uniform COB-LED, IP 65	→ online

Scangrip Slim COB-LED Lumière de poche 3 en 1

Lampe compacte ultra-maniable 3 en 1 (lampe d'inspection, de travail et de poche), conçue pour un usage professionnel. Sa technologie LED COB dernier cri lui assure puissance particulièrement forte et très large durée de vie. Sa tête extra plate, entièrement pivotante, vous permettra d'éclairer même les endroits les plus difficiles d'accès. Un aimant de forte puissance et un étui avec clip ceinture permettent de la fixer facilement à divers endroits. La batterie intégrée se recharge avec le chargeur fourni. La lampe dispose d'un indice de protection IP 30 (protection contre l'intrusion de corps solides d'un diamètre > à 2,5 mm). Poids: 270 g. 3.8V / 2000 mAh Li-ion-Accu.



No. d'art.	type	Prix CHF
50.601.02	Scangrip Slim COB-LED lumière de poche IP 30	→ online

Scangrip Nova R Lampe de travail

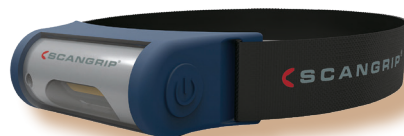
Cette lampe de travail a une luminosité élevée et une très longue durée de vie. La lampe a une fonction d'atténuation à l'arrière et peut être réglée entre cinq niveaux de lumière différents. Deux puissants aimants assurent des possibilités de montage. En plus il y a une banque d'énergie intégrée avec une prise USB pour charger un téléphone portable, par exemple. Le boîtier en aluminium moulé par injection est extrêmement robuste et résistant aux chocs, coups et vibrations et la batterie Li-ion intégrée peut être rechargée en peu de temps.



No. d'art.	type	Prix CHF
50.601.06	Scangrip Nova R LED Lampe de travail IP 67	→ online

Scangrip I-View COB-LED Lampe frontale IP65

La lampe frontale I-View, conçue pour un usage professionnel, se distingue par la haute qualité de sa finition.



Sa technologie LED COB dernier cri lui assure puissance particulièrement forte et très large durée de vie. Son capteur intégré permet de l'allumer et de l'éteindre sans contact. Naturellement, elle comporte également un interrupteur à pression grâce auquel choisir entre deux niveaux de puissance. L'un des principaux avantages de ce modèle par rapport aux autres produits similaires est sa capacité d'éclairage de la totalité du champ de vision (voir pictogramme). Vous éviterez ainsi tout mouvement de tête inutile. La batterie intégrée se recharge avec le chargeur fourni.

COB-LED: 400 / 600 Lux au niveau 1 / 2
Durée de travail: 5 / 2.5 heures au niveau 1 / 2

No. d'art.	type	Prix CHF
50.601.03	Scangrip I-View COB-LED Lampe frontale	→ online



Scangrip Flash 12 V LED Lampe de poche

La lampe de poche rechargeable 12 V se distingue par la haute qualité de sa finition et sa forte puissance.

Spécialement conçue pour la voiture ou le camping-car, elle se chargera rapidement sur une prise allume-cigare. Sa fonction au point permet de régler le portée peut aller jusqu'à 100 m. LED: 900 - 8000 Lux / 130 Lm
Durée de travail: 1 heure.
Durée de rechargement: 2 heures
IP: 30, poids: 88 g
3.7V / 550 mAh Li-ion-Accu



No. d'art.	type	Prix CHF
50.601.04	Scangrip Flash 12 V LED lampe de poche	→ online



Scangrip Flash Pen LED Lampe de poche

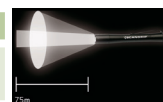
La lampe stylo, conçue pour un usage professionnel, se distingue par la haute qualité de sa finition.

Sa forte puissance et sa fonction Mise au point (de 10 à 70°) lui assurent une portée allant jusqu'à 75 m.

La lampe dispose de plus d'un indice de protection IP 54 (protection totale contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur du produit, protection contre les projections d'eau).
CREE XP - G LED, LED: 300 - 4000 Lux / 100 Lm
Durée de travail 6 heures, Piles: 2 x AAA / 1.5V
IP: 54, poids: 60 g



No. d'art.	type	Prix CHF
50.601.05	Scangrip Flash Pen LED Lampe de poche IP 54	→ online



Vêtements de travail

Tabliers de caviste

Pur chanvre, qualité spéciale, avec trou de marteau et poche. Prix CHF

No. d'art.	longueur cm	Prix CHF
48.101.08	80	→ online
48.101.09	90	→ online
48.101.10	100	→ online
48.101.11	110	→ online



Tablier léger PVC 70x90 cm

Tablier léger mais robuste. matière PVC. 70 x 90 cm. hydrofuge. Prix dégressif pour quantités plus importantes dans le shop.

No. d'art	article	Prix CHF
48.103.20	tablier léger PVC	→ online

Arbeitshandschuhe

Gants de travail professionnels. Ces gants correspondent aux normes. Prix par paire. Remise de quantité: voir e-shop.

no. d'art.	Prix CHF
------------	----------

Gant de nettoyage SOLVEX

Nitril vert, L = 330 mm, pour le travail avec les nettoyeurs alcalins.

48.104.01	taille 8	→ online
48.104.02	taille 9	→ online
48.104.03	taille 10	→ online



Gant de nettoyage Dualprene

Néoprène bleu/jaune, L = 330 mm, pour le travail avec des nettoyeurs acides ou désinfectants.

48.104.11	taille 8	→ online
48.104.12	taille 9	→ online
48.104.13	taille 10	→ online



Gant de travail NIT

Revêtement en néoprène, couleur blanche / grise, pour les travaux dans la vigne.

48.104.21	taille 8	→ online
48.104.22	taille 9	→ online
48.104.23	taille 10	→ online



Gant de travail FLUID

Revêtement en nitrile, pour les travaux en milieu humide. Idéal pour les travaux d'effeuillage.

48.104.31A	taille 8	→ online
48.104.32A	taille 9	→ online
48.104.33A	taille 10	→ online



Gant de travail RUBBER

Revêtement en latex, couleur bleu/blanc. Grâce à sa surface rugueuse, le gant se présente pour des travaux comme la taille des gourmands sur les pieds de vigne.

48.104.41	taille 8	→ online
48.104.42	taille 9	→ online
48.104.43	taille 10	→ online



Protection d'oreilles

Bouchons d'oreille en arceau avec des embouts en mousse lisses et ergonomiques pour une protection maximale. Légers, très solides et faciles à emporter.

Atténuation SNR = 26 dB.

Conforme à la norme de protection EN-352-2.



No. d'art.	Article	Prix CHF
48.109	Protection d'oreilles	→ online



Tabliers imperméables

couleur blanche, matériel: stamoid

No. d'art.	longueur mm	Prix CHF
48.103.10	100	→ online
48.103.11	110	→ online
48.103.12	120	→ online



Bottes en caoutchouc

Botte de sécurité très confortable.

Semelle d'usure auto-nettoyante en nitrile et PVC. Tige: en PVC, hauteur 38 cm (avec possibilité de raccourcissement à 33 ou 29 cm). Embout en acier. Coloris: noir. Répond à la norme EN-ISO-20345 S5.



No. d'art.	taille	Prix CHF
48.106.42	42	→ online
48.106.43	43	→ online
48.106.44	44	→ online

Lunettes de protection

Protection professionnelle à vue panoramique.

Avec ventilation indirecte, écran du masque renforcé, bandeau élastique facile à ajuster et à nettoyer. Plus de confort et moins de points de pression. Convient parfaitement aux personnes portant des lunettes.

Répond à la norme EN-166.



No. d'art.	Article	Prix CHF
48.107	Lunettes de protection	→ online

Lunettes de protection

Lunettes de protection adaptées aux besoins de chacun. Avec des fonctionnalités innovantes pour plus de confort. Et plus de confort signifie aussi plus de sécurité: protecteur frontal ergonomique, pont de nez souple, extrémités de branches souples, branches avec zone Flex.

Répond à la norme EN-166.

No. d'art.	Article	Prix CHF
48.108	Lunettes de protection	→ online



Produits de graisse

qualité alimentaire

H1 Partout où il peut y avoir un contact occasionnel du lubrifiant avec des produits alimentaires, utiliser exclusivement les lubrifiants figurant sur la liste de la NSF sous la rubrique H1.

Graisse universelle WINSOLIN B2 H1 en cartouche

Qualité alimentaire USD H1 (food grade). Pour roulements à bille, douilles, filetages, têtes de sertissage et cylindres pincés et pour remplisseuses. Utilisée dans l'industrie des boissons, jus-de-fruits ainsi que dans l'industrie de la viande.



No. d'art.	Prix CHF
74.212.11 Winsolin B2 cartouche 400 g	→ online

Graisse à haute température WINSOLIN B2 H1 (spray)

Résistant aux températures basses et hautes (-50 à +200°C). Qualité alimentaire USD H1 (food grade). Utilisée pour machines dans l'industrie alimentaire, viticulture et installations de mise en bouteille.



No. d'art.	Prix CHF
74.213.11 WINSOLIN B2 boîte 400 ml	→ online

Graisse à haute température AKA 2T H1 pour l'industrie alimentaire

Graisse résistant à hautes températures pour roulements, douilles et engrenages. USDA H1 (food grade). Résistant aux alcools et aux acides, à l'eau froide et chaude. Utilisation: Fours de séchage, moteurs électriques, machines d'emballage dans l'industrie alimentaire.



No. d'art.	Prix CHF
74.217.11 AKA 2T cartouche 400 g	→ online

Graisse Silicone de sécurité H1

Graisse blanche à base de silicone à multiple usage: machines, robinets munis de joints en EPDM. Résistant aux températures de -40 à +220 °C, à l'eau froide et chaude, liquides acides et basiques pas trop forts, alcool ≤ 50 %vol.



No. d'art.	Prix CHF
74.202.11 Silgra TS 3 (2) Tube 100 g	→ online

Spray lubrifiant Biolube FDA/DAB

Spray d'huile de qualité alimentaire très apprécié. Homologué FDA/DAB pour tête de sertissage et d'autres éléments mécaniques avec un risque de contact occasionnelle avec des denrées alimentaires, S'égalise facilement.



No. d'art.	Prix CHF
74.216.11 Biolube boîte 400 ml	→ online



Rendez-nous visite à Rümikon. Cela vaut la peine!

Verres à dégustation

Les verres à dégustation de forme spécialement étudiée dans le but de concentrer les arômes et de répondre parfaitement à tous les critères pour bien décrire la robe du vin.



52.103.34



52.101.21

No. d'art.	type	contenu [cl]	Ø ouverture	hauteur [mm]	Prix CHF
52.103.34	Verre de dégustation RATIO 34 cl un verre de dégustation esthétique pour les vins blancs et rouges. Vente : carton de 6 pièces, prix / pièce	34 <small>(plein jusqu'à ras bord)</small>	77	205	→ online
52.101.21	Verre à dégustation INAO Le verre standard à dégustation depuis 1971, élégant et très utile. Vente par carton de 12 pces, prix / 1 pce	21.5 <small>(plein jusqu'à ras bord)</small>	46	155	→ online



Rack à verres

En fil chromé 6 mm, pour la fixation par vis à une étagère ou au mur. Pour 5 rangées de 4 verres.

No. d'art.	type	Prix CHF
52.215	45cm x 31cm, 1.8kg	→ online



Crâchoir

Accessoire professionnel, comprenant le seau et le cône. Ø 215 x H 230 mm. Volume: 2 litres.

No. d'art.	type	Prix CHF
52.201.20	acrylique noir	→ online
	à partir 36 pces	→ online

**BEST
SELLER**



Crâchoir

Crâchoir en acier inoxydable 18/10, comprenant le seau et le cône. Ø 115 x h 140 mm. Volume: 1 litre.

No. d'art.	type	Prix CHF
52.202.10	acier inoxydable	→ online

Tastevin avec chaîne

Le tastevin est un petit bol qui permet d'évaluer la qualité du vin.



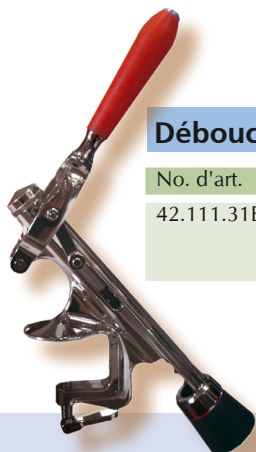
No. d'art.	type	Prix CHF
52.230	Tastevin, argenté, avec chaîne	→ online



Champagne Bucket

En acier inoxydable, avec 2 anses-boutons pour bouteilles Champagne ou de vin 0.75 L. Léger, élégant et pratique.

No. d'art.	type	Prix CHF
52.212.10	Ø 185 x h185 mm	→ online



Déboucheuse

No. d'art.	type	Prix CHF
42.111.31B	Déboucheuse RAPID No. 10 pour montage sur table.	→ online

**RAPID No. 10:
l'original**



No. d'art.	matière	dimensions	Prix CHF
49.203.02	verre	L 560 x Ø 21 mm	→ online
49.203.03	mat. plastique	L 570 x Ø 25 mm	→ online
49.203.06	verre courbé	L 560 x Ø 21 mm (ca.)	→ online
49.203.04	verre de luxe	250 ml, L 530 x Ø 15 mm	→ online
49.203.05	verre de luxe	500 ml, L 560 x Ø 15 mm	→ online
49.203.01	verre de luxe	100 ml	→ online

**10 % rabais
en ligne!**

pratique et sympa

Thermomètre pour vin

Thermomètre pour vin 0° - +40°C

No. d'art.	type	Prix CHF
46.314.60	Ø 6 mm, L 15 cm, 16 g	→ online

Thermomètre freezer

Thermomètre freezer
-50° - +50°C.

No. d'art.	type	Prix CHF
46.349	Ø 7 cm, 18 g	→ online

Cooler pour bière

Rafraîchir rapidement les boissons n'est plus un problème avec le Active Cooler! Surprenant par son efficacité, le Active Cooler est un manchon flexible super réfrigérant. Sorti du congélateur et glissé autour de la bouteille, il la refroidit en 5 minutes et la maintient fraîche pendant des heures. Les refroidisseurs sont incassables et réutilisables.



vacu
vin

No. d'art.	Article	Prix CHF
52.222.01	Cooler Bier	→ online

Bouchon pour champagne

No. d'art.	type	Prix CHF
52.210.10	Bouchon p. champagne	→ online



emballages, transport

Carton d'expédition postal VinoPac

Carton d'expédition VinoPac pour les bouteilles de vin. **Convient aux bouteilles de 7 dl à 1 litre.**

Taille maximale de la bouteille :
hauteur maximale de 32,5 cm,
Ø 9 cm max.

Boîte en carton
avec inserts.

Grâce à l'insert, aucun matériau de rembourrage supplémentaire n'est nécessaire et les bouteilles de vin peuvent être expédiées directement dans le carton. Vente en lots de 25 pièces



No. d'art.	Produit	Prix CHF
75.275.30	Carton brun, pour 3 bouteilles, y compris 1 insert. Dimensions 370 x 313 x 101 mm	→ online
75.275.60	Carton blanc, pour 6 bouteilles, y compris 2 inserts. Dim. 370 x 313 x 201 mm	→ online

Caisse à bouteilles

Harasse en plastique recyclé. Couleur noire. Les caisses sont fabriquées en plastique broyé et recyclé (PEHD broyé), puis colorées.

Veillez tenir compte des dimensions maximales tolérées des bouteilles !

Art. 79.102.01 pour 15 bouteilles de vin :
Ø maximum 73,8 mm et hauteur 330 mm

Art. 79.103.01 pour 20 bouteilles demi-litres. Ø max 68,9 mm et hauteur 275 mm



^ 79.103.02



^ 79.103.01

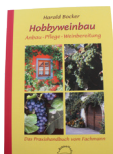
No. d'art.	Produit	Prix CHF.
79.102.01	pour 15 bouteilles à vin 7.5 dl Max Ø 73.8 mm	→ online
79.103.01	pour 20 bouteilles de demi-litre Max. Ø 68.9 mm	→ online

Vin

Hobbyweinbau

Anbau, Pflege, Weinbereitung

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.103	Harald Bocker	176	→ online



Hobby-Winzer

Anbau + Pflege bis zum Wein

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.161	Ulrich/Förster	184	→ online



Technologie des Weines

Dieses Buch vermittelt die Prinzipien der Weinherstellung

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.125	Hamatschek	478	→ online



Lexikon der Önologie

Kellerwirtschaft - WEINCHEMIE

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.111	JAKOB	512	→ online



Sekt, Schaum- und Perlwein

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.115	Troost/Haushofer	440	→ online



Wein aus eigenem Keller

Grundwissen der häuslichen Weinbereitung

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.102	Vogel	143	→ online



Weinmarketing

Möglichkeiten, Umsetzungen, Checklisten für Weinvermarktung

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.167	Gosch	138	→ online



Buschenschenke und Heuriger

Dieser praktische Ratgeber ist ein Fahrplan für die Erreichung Ihrer Ziele als Buschenschenken-Betreiber

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.168	Brandstätter	64	→ online



Kellerwirtschaft

Moderne Möglichkeiten, Hintergrundwissen

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.142	Steidl	296	→ online



Farbatlas: Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe

250 Farbfotos, Grafiken, Behandlungsempfehlungen

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.171	Mohr	320	→ online



Encyclopédies



71.171
Farbatlas Krankheiten, Schädlinge, Nützlinge
(Autor : Mohr)



71.171.20
Farbatlas Obstsorten
Autor: Manfred Fischer



71.171.10
Farbatlas Rebsorten
Hans Ambrosi



Pilzresistente Traubensorten

Reben biologisch pflegen, naturreinen Wein geniessen. Dank der Wiederentdeckung pilzresistenter Traubensorten

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.107	Strasser/Löpfe/William	245	→ online

Plus des informations et des livres techniques vous trouvez dans notre shop en ligne www.baldinger.biz

10 % rabais en ligne!

Spiritueux



Obstbrennerei heute

Ein Leitfaden für Kleinbrenner

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.101	Tanner/Brunner	228	→ online



Schnaps brennen

Der Weg zu guten Destillaten und Schnäpsen. Aaus der Praxis für die Praxis. Uebersichtlich und leicht verständlich. Mit zahlreichen Abbildungen. Hintergrundinformationen. Vermittlung von kompaktem, leicht verständlichem Grundlagenwissen über Obstsorten und Anbau sowie über die nötige Physik, Chemie und Mikrobiologie.

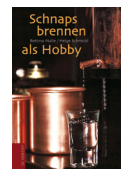
No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.195	Hagmann/Essich	107	→ online



Von der Frucht zum Destillat

Brennereileitfaden für Obst, Getreide, Topinambur. Inhalt: Rohstoffe, Inhaltsstoffe von Obst, Einmischen, Vergärung Brenngeräte und Destillation, Destillate fertig stellen. Herstellung von Bränden und Geisten.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.121	Bartels	303	→ online



Schnaps brennen als Hobby

Die Kunst des Schnapsbrennens findet immer mehr Freunde. Und mit dem richtigen Know-how ist es leichter, als man denkt. Inhalt: Notwendige Gerätschaften, geeignete Früchte, Maischeherstellung, Destillieren und Ansetzen, Rechtliche Situation. Detailliert und praxisbezogen mit vielen Rezepten.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.150	Malle/SWchmucki	170	→ online



Die Hohe Kunst des Destillierens

Der Autor führt sie in die hohe Kunst des Destillierens ein Anhand der Herstellung von destilliertem Wasser erklärt er die Grundprinzipien und Vorgänge während der Destillation. Brennblase, Geistrohr und die richtige Kühlung werden ebenfalls behandelt, bevor es ans Brennen von Edelbränden geht.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.151.10	Möller	139	→ online



Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre

Das praktische Handbuch vermittelt in leicht verständlicher Form alle notwendigen Grundlagen für die professionelle Erzeugung hochwertiger Branntweine und Liköre. Der Autor führt den Interessierten, den Neueinsteiger und den schon praktizierenden Brenner vom Rohstoff über dessen fachgerechte Be- und Verarbeitung bis zum Verkosten und Beurteilen der fertigen Getränke.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.151.20	Jäger	250	→ online



Bowlen, Punsche & Liköre

Selbstgemachte Köstlichkeiten

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.166	Gaigg	143	→ online



Whisky selbst gemacht

Die Geschichte des Whiskys und seiner Herkunft; eine Einführung in die Technologie der Whiskyherstellung.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.120	Jäger	120	→ online

Spécialités



Fruchtweine, Liköre, Most & Säfte

einfach selber machen

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.106	U. Lang, A. Schierhorn	159	→ online



Beeren-, Frucht- und Kräuterweine

Interessante Dokumentation für die Herstellung von Frucht-, oder Mehrfruchtweinen. Wie macht man Wein aus Dosenfrüchten, oder aus Trockenobst. Blüten- und Getreideweine. Weine aus Baumsäften aber auch weinartige Getränke. Ein Buch von der Geschichte bis zur Vollendung des eigenen Fruchtweines.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.154	Gabriele Lehari	118	→ online



Fruchtweine

Eine Arbeitsanleitung

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.104	Schanderl/Koch/Kolb	182	→ online



Kräuter-Rezeptbuch

Säfte, Hausmittel, Salben, Liköre, Marmeladen, Öl

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.192	S. Hirsch	191	→ online



Fruchtsäfte, Weine, Essig und Liköre

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.159	Thönges	125	→ online



Met

Honigweinbereitung leicht gemacht

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.155	Stückler	100	→ online

Jus de pomme

So macht man Süssmost

Anleitung für die Herstellung von Süssmost, Trauben- und Beerensaft.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.128	Schwilch	74	→ online



Most und Apfelwein

Anleitung für die Herstellung von Gärmost und Süssmost.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.135	Karl Stückler	143	→ online



Vinaigre

Essig und Senf

Essig und Senf herstellen

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.148	Fischerauer	124	→ online



Essig herstellen als Hobby

Anfänger finden in diesem Buch die notwendigen Grundlagen, passionierte Hobby-Hersteller Rezepte und Tipps, mit denen sie die Qualität ihrer Essige erheblich steigern können.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.147	Bettina Malle / Helge Schmickl	206	→ online



Essig selbst gemacht

Die einzelnen Schritte vom Wein zum feinen Essig werden genau beschrieben. Für kleine oder grosse Mengen. Die Hauptthemen: Basiswissen Essigherstellung, Schritt für Schritt, Essigspezialitäten wie Balsamessig und Ansatzessig, sowie Rezepte mit Essig. Der Fehlerkompass entlarvt mögliche Fehlerquellen.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.148.10	Klaus Hagmann / Helmut Graf	120	→ online



Historique

Wie der Inhalt in die Flasche kommt

Was bei der Bereitstellung und Abfüllung passiert, bevor wir den Flascheninhalt geniessen können. Das Buch behandelt die Abfüllung von Getränken in Flaschen ab 1850 bis 1970. Der Autor hat sich über 40 Jahre mit diesem Thema beschäftigt.

No d'art	auteur
71.118	Roland Baldinger

Wie der Inhalt in die Flasche kommt



Roland Baldinger
Ein Beitrag zur Entwicklung der Getränkeabfüllung von 1850 bis 1970



10 % rabais en ligne!

Boissons / fruits

Marmeladen, Konfitüren und Gelees

Selbstgemachte Köstlichkeiten, Interessanter Inhalt mit: Geschichte des Einmachens; Begriffsdefinitionen; welche Ausrüstung wird benötigt; Zutaten; Herstellung; Saftgewinnung, Haltbarkeit, Rezepte- sowie Grundrezepte.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.165	Innerhofer	126	→ online



Früchte einkochen, kandieren, einlegen

Heimische und exotische Früchte das ganze Jahr hindurch geniessen? Konservieren macht's möglich! Alles Wissen, das Sie für das Einkochen, Kandieren und Einlegen benötigen, enthält dieses Buch. Mit vielen einfachen und raffinierten Rezepten für Marmeladen, Konfitüren und Gelees, Kompott, Kandiertem und Glasiertem, Früchten in Alkohol, süss-sauer Eingelegtem und pikanten Chutneys.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.187	Lehari	123	→ online



Dörren

Natürlich konservieren und in jeder Jahreszeit geniessen.

- Leicht und schnell selbst dörren
 - Alles über Trockentechniken, Trockenzeiten und Lagerung
 - Mit vielen tollen Rezepten für jede Jahreszeit
- Apfelchips, Fruchtbonbons und Bananenbrot?

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.190	Samwald	128	→ online



Trocknen und Dörren

Das Buch zum Trocknen & Dörren von Obst, Gemüse, Fleisch und Kräuter. Wer einen Garten hat, kennt die Herausforderung: Viel Obst und Gemüse fallen in kurzer Zeit an. Aufessen ist fast unmöglich.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.190.10	Marrone	288	→ online



Dörren und Trocknen

Dörren & Trocknen von Obst, Kräutern, Gemüse und Pilze. Die getrockneten Früchte bieten ein völlig neues Geschmackserlebnis. Abgerundet wird dieses Grundlagenwerk durch eine Reihe reizvoller Rezepte für Arznei- und Gewürzpflanzen, Obst, Gemüse, Pilze, Sprossen und Keimlinge.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.190.20	Zemanek	132	→ online



Dörren, Aroma pur

Alle Basics für Chips, Fruchtleder, Dörrobrot und Cracker, Gemüsepulver und mehr inkl. 120 einfache Rezepte
Aus dem Inhalt: Trocknen und Dörren, Obst trocknen, Fruchtleder (Obstgummi, Fruchttrollen), Gemüse von A bis Z, Gemüse und Fruchtpulver, Gemüsechips, Kräuter, Blüten, Wurzeln, Dörrobrote und Cracker, Jerky.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.190.30	Lorenz	122	→ online



Obst und Gemüse natürlich haltbar machen

Dieses Standardwerk zeigt die ökologische Haltbarmachung. Dazu gibt es viele Beispielsrezepte, Uebersichtstabellen und Schritt-für-Schritt Anleitungen. Aus dem Inhalt: Lagern, Trocknen, Milchsäuregärung, Einlegen, Entsaften, Pasteurisieren, Sterilisieren, Einmachen, Tiefkühlen, Erntekalender.

No. d'art.	auteur	pages	prix CHF
71.190.40	Bustorf-Hirsch	136	→ online



Baldinger

seit 1951

Nous sommes à votre écoute!



**Entreprise
familiale.**

En 3ème génération.



Heures d'ouverture:

Lu à Je 07.30 - 11.45/13.15 - 16.45 h

Ve 07.30 - 11.45/13.15 - 16.15 h

Profitez de notre service de retrait 7/24 si vous voulez retirer de la marchandise en dehors de nos heures d'ouverture!

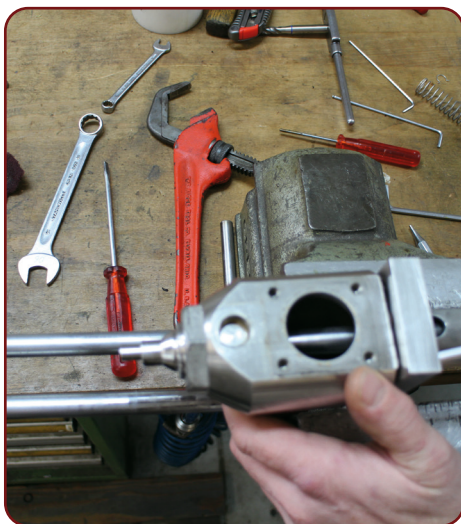
Adresse:

Max Baldinger AG

Alte Bahnhofstrasse 67, CH 5464 Rümikon AG



Baldinger: le service est inclus!



> Nos mécaniciens sont à même d'effectuer tous types de réparations.



> Nos oenologues vous conseillent dans le choix des produit.



> Dans notre magasin à Rümikon AG nous exposons une grande partie des produits



> Notre capacité de stockage nous permet de livrer la plupart de nos produits sous 24 heures.



> Un point de retrait de la marchandise 24/24 h est disponible à Rumikon.



> Nous conditionnons le malt et le houblon selon votre recette, dans un laboratoire destiné uniquement à ceci.

CONDITIONS DE VENTE 02/23

La version en vigueur le jour de la conclusion du contrat fait foi. Elle est publiée dans le dernier catalogue Baldinger ainsi que sur www.baldinger.biz. En passant une commande ou un ordre, le client reconnaît les conditions suivantes de Max Baldinger AG («Baldinger»). Si des conditions différentes sont mentionnées, elles prévalent sur les présentes : Offre, confirmation de commande, conditions de livraison dans l'e-shop.

- Offre.** Toutes nos offres sont sans engagement ; la vente intermédiaire ainsi que la possibilité de livraison restent réservées. Les délais de livraison indiqués sont des valeurs empiriques sans engagement ; le délai commence à courir après réception de la commande, clarification de tous les détails et présence de l'échantillon.
- Confirmation de la commande.** La confirmation de commande est effectuée sous réserve d'une livraison correcte par nos soins.
- Exécution de la commande.** Toutes les offres correspondent aux normes en vigueur en Suisse. Moteurs électriques : sans autre indication 400 V 50 Hz. Les machines équipées d'une fiche SCHUKO 230 V peuvent être munies d'un adaptateur fixe SCHUKO-Suisse.
- Livraison.** Frais de transport selon le tableau des frais d'expédition. Les profits et les risques sont transférés au client au moment de l'expédition, c'est-à-dire dès que la marchandise quitte nos locaux. Les marchandises dangereuses (ADR) sont soumises à des restrictions d'expédition. Nous choisissons le mode d'expédition le plus avantageux et autorisé. En règle générale, les colis nationaux sont envoyés par courrier A. **Les levures, bactéries & enzymes ne sont expédiées que du lundi au jeudi afin d'interrompre le moins longtemps possible la chaîne du froid. Le vendredi, elles ne sont envoyées que sur demande spéciale, car le samedi, il n'y a pas de livraison de colis en courrier A.** En cas de livraison par camion, la RPLP est dans tous les cas refacturée (même en cas de livraison franco). Certains produits ne peuvent pas être livrés partout en raison de dispositions spécifiques à certains pays. Si vous commandez de tels produits, nous vous contacterons immédiatement. Les informations pertinentes pour une livraison sans problème (adresse, numéros de téléphone, e-mail,...) sont communiquées au prestataire de services d'expédition. En cas de livraison par camion, la mise en place est à la charge du client. Un chariot élévateur est recommandé à cet effet.
- Fixation des prix.** Suisse : ex works, emballage inclus dans les frais d'expédition. La TVA au taux actuel est facturée en sus. Étranger : ex works, non emballé, la TVA locale doit être payée au service de colis / à l'entreprise de transport à la réception du colis. **Les prix du catalogue peuvent varier au cours de l'année ; ils sont sans engagement. Les prix actuellement en vigueur peuvent être consultés dans la boutique en ligne.** Les rabais et les actions ne sont pas cumulables.
- Paiement.** 30 jours net ou selon accord. Premiers clients & clients de l'étranger : paiement anticipé. Les déductions injustifiées sur nos factures seront réclamées. À partir du deuxième rappel, nous prélevons des frais de rappel.
- Réserve de propriété.** La marchandise reste en notre possession jusqu'à réception du paiement intégral.
- Délai de livraison.** Nous pouvons livrer de très nombreux produits de stock ou en l'espace de quelques jours. Il peut toutefois arriver que nous devions compter avec un délai de livraison plus long et qu'il y ait un délai d'attente. Veuillez nous faire savoir si vous avez besoin d'un produit à une date précise afin que nous puissions, si nécessaire, trouver une solution ensemble.
- Les informations sur les stocks** sont données sans garantie.
- Montage/mise en service.** Si le montage et la mise en service sont effectués par nos ateliers, les frais sont facturés en sus. Les éventuelles prestations nécessaires sur le chantier sont exclues de l'offre.
- Répartition des tâches client/fournisseur.** Si nécessaire, elle est définie dans l'offre.
- Service après-vente.** Nous documentons soigneusement toutes nos livraisons et garantissons ainsi la traçabilité. Notre atelier assure le service après-vente et les réparations et dispose d'un vaste stock de pièces de rechange. Pour toute demande ou commande, veuillez toujours indiquer le numéro d'article mentionné dans le catalogue ou la désignation spécifique à la machine.
- Les défauts.** Le client doit contrôler la marchandise immédiatement après réception, dans un délai maximum de 8 jours, et signaler à Baldinger les éventuels défauts en joignant les étiquettes des cartons ou, pour les bouteilles, la fiche de contrôle des palettes. Les dommages de transport dus à un emballage défectueux ne sont reconnus par Baldinger que s'ils sont signalés au transporteur responsable immédiatement après réception de l'envoi. Dommages de transport pour les colis postaux : c'est au destinataire de remplir le formulaire de dommages de la poste dès réception du colis.
- Garantie.** Nous nous portons garants envers le client d'une exécution soignée de notre prestation. En cas de défaut de la marchandise, le client a uniquement droit à une marchandise de remplacement. Pour les marchandises dont Baldinger, en tant qu'intermédiaire, ne peut pas vérifier les défauts en raison de l'emballage, le client a droit à une livraison de remplacement, pour autant que Baldinger puisse obtenir de son côté des marchandises de remplacement auprès de son fournisseur. En outre, Baldinger n'est responsable que des dommages prouvés causés au client par une violation intentionnelle ou par négligence grave du contrat de la part de Baldinger. Toute autre responsabilité de Baldinger pour des dommages directs ou indirects de quelque nature que ce soit est exclue, dans la mesure où la loi le permet. Baldinger n'assume aucune responsabilité pour les valeurs d'analyse de laboratoire et leurs conséquences éventuelles.
- Utilisation pour BIO, Halal, Kasher, Demeter, etc.** Nos entrepôts ont actuellement une certification CH-Bio selon le règlement biologique pour l'importation et le commerce de produits sélectionnés. Veuillez consulter le site web Easy-Cert pour la liste des produits. Depuis 2022, divers produits figurent sur la **liste des intrants FiBL pour la vinification** (Suisse). Avant de les utiliser, veuillez vous assurer que l'inscription est toujours d'actualité. La recherche en ligne d'intrants pour la vinification est actualisée quotidiennement et est contraignante. Nos stocks des produits dans les emballages d'origine des fabricants. Certains produits sont certifiés (selon des normes étrangères). Veuillez consulter les fiches techniques et les descriptions disponibles pour obtenir les informations correspondantes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier auprès des organes compétents si les produits peuvent être utilisés pour le label visé.
- Les retours** ne sont effectués qu'après accord préalable avec nous. Les frais qui nous sont occasionnés seront facturés.
- Le lieu d'exécution** et le tribunal compétent sont ceux de notre siège social.
- Les informations données** ne le sont qu'à titre explicatif et ne sont absolument pas contraignantes. Baldinger décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs ou inexactitudes dans toutes les publications, y compris sur le site Internet.
- En confirmant ces bases contractuelles,** le client / lecteur confirme également avoir lu et accepté notre déclaration de protection des données.
- Règlement des litiges** : La Commission européenne met à disposition une plateforme de règlement extrajudiciaire des litiges en ligne (plateforme OS), accessible à l'adresse <https://ec.europa.eu/odr>.

Dernière mise à jour : 02.2023

Versandkosten Schweiz - Frais d'expédition Suisse	
Normalversand A-Post - envoi normal par courrier A Hefen und Bakterien werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt. Les levures et les bactéries sont envoyées uniquement du lundi au jeudi pour interrompre la chaîne frigorifique le moins longtemps possible. Le vendredi l'envoi des bactéries et des levures se fait uniquement sur demande, par ce que les colis Courrier A ne sont pas distribués.	
≤ 0.5 kg (Briefpost ≤ 2 cm; Warenwert < CHF 25.00 lettre ≤ 2 cm; valeur marchandise < CHF 25.00)	CHF 5.75
≤ 5.0 kg	CHF 13.00
≤ 20.0 kg	CHF 20.00
≤ 30.0 kg	CHF 30.50
> 30.0 kg	CHF 57.500
Camion (EUR Paletten werden getauscht oder verrechnet) - par Camion (les palettes EUR sont à échanger)	
≤ 100 kg	CHF 72.50
> 100 kg	ab CHF 72.50 / Palette gewichts- und distanzabhängig - selon le poids et la distance
Sonderversand - expédition spéciale	
Gefahrgutversand - expédition de marchandise dangereuse	CHF 5.00 Aufschlag - supplément
Expressversand - expédition par exprès	nach Aufwand - selon frais réels
Frankolieferung (Normalversand) - livraison franco (envoi normal)	
Camion frei Rampe - par camion au quai du client	≥ CHF 2.500.00 Warenwert - valeur marchandise (Tanks gemäss Angebot - cuves selon offre)
Versandkosten Ausland - Frais d'expédition étranger	
Post oder LKW - par poste ou par camion	ex works, unverpackt - ex works, sans emballage



Nachdruck,
auch auszugsweise, verboten -
reproduction interdite
© 2023 by Max Baldinger AG,
CH-5464 Rümikon

VOTRE ÉVÉNEMENT CHEZ NOUS



Local de réunion dans l'ancienne gare de
de la gare de Rümikon-Mellikon.

place pour des groupes de 20-30 personnes

sur demande, visite guidée de la
collection de machines de cave de
Roland Baldinger (www.elva-collection.ch)

Demandez-nous !

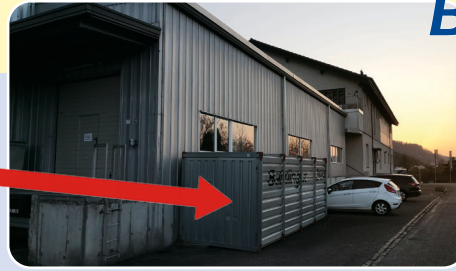


Max Baldinger AG

Industrie Unterflüh Nord, Alte Bahnhofstrasse 67
5464 Rümikon AG - Tel. 044 806 80 80
www.baldinger-plus.ch

plus
Baldinger

Avec pick-up 7j/24h



Notre assortiment est partiellement disponible chez :

ELVAmac SA

Rte de Préverenges 10, 1026 Denges
Tel. 021 801 21 77 - www.elvamac.ch



Agrar Shop Ticino

via del Tiglio, 6592 S. Antonino/TI
Tel. 091 858 10 04



AGROL EDEN

Route de Sion 90, 3960 Sierre/VS
Tél. 027 455 93 09



Max Baldinger AG - Alte Bahnhofstrasse 67 - 5464 Rümikon
www.baldinger-plus.ch - Tel. 044 806 80 80 - info@baldinger.biz