



Scan mich!

HERBST

PREISLISTE 2024

HERBSTBONUS 2024	S. 1
Hefen	S. 2
Enzyme	S. 7
Nährstoffe / Mostbehandlung	S. 8
Behandlungsmittel	S. 9

Können wir Ihnen weiterhelfen?

Kontakt Kitzingen	Tel.: 09321 390 28 0	E-Mail: info@carlklein.de
Kontakt Volkach	Tel.: 09381 718 8150	E-Mail: volkach@carlklein.de
Martin Müller	Tel.: 0170 211 0733	E-Mail: mm@carlklein.de
Martin Warmuth	Tel.: 0160 121 5625	E-Mail: mw@carlklein.de
Thomas Holler	Tel.: 0160 975 84580	E-Mail: th@carlklein.de

Nicht das richtige dabei oder größere Mengen notwendig?

Dieses Angebot ist nur ein kleiner Auszug unseres Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen das komplette Lieferprogramm unserer Lieferanten (z.B. Erbslöh, Eaton, Laffort, AEB & weitere) an!

Gerne bieten wir Ihnen auch entsprechende Staffelpreise an.



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

klein
KELLEREIARTIKEL

Carl Klein GmbH August Gauer Str. 5 Tel. 09321 390 28-0 info@carlklein.de
Kellereiartikel 97318 Kitzingen Fax 09321 390 28-28 www.carlklein.de

Unser Herbstartikel-BONUS

Ernten Sie auch 2024 die Vorteile unseres Bonussystems für die Weinlese!

Je nach Höhe des getätigten Umsatzes mit ausgewiesenen Herbstartikeln* im Aktionszeitraum (03.08.–15.11.2024) erhalten Sie nach Ende der Aktion eine Wertgutschrift nach folgender Staffel:

**Vorteile
ernten!**

Herbstartikel-BONUS

ab 300,- €

5%

ab 1.000,- €

10%

ab 2.000,- €

12,5%

ab 3.000,- €

15%

Wichtige Informationen & Teilnahmebedingungen zum Herbstartikel Bonussystem 2024

* Das Bonussystem gilt für alle gekennzeichneten Behandlungsmittel für die Weinlese. Folgende Artikelgruppen sind Teil des Bonussystems: Hefen, Hefenährstoffe, Enzyme, Bakterien & weitere Mostbehandlungsmittel

Alle Artikel, die mit einem „Ja“ in der Spalte „Herbstart.“ auf Lieferscheinen und Rechnungen gekennzeichnet sind, fließen in das Bonussystem mit ein. Weitere Artikel ohne diese Kennzeichnung (wie z.B. Transportkosten, Dienstleistungen, etc.) sind vom Bonussystem ausgeschlossen. Nach Erfassung Ihrer Umsätze durch Rechnungsstellung wird Ihr Gesamtumsatz berechnet und auf Basis folgender Staffelung Ihre Rückvergütung ermittelt: Die Umsatzstufen des Herbstartikel Bonussystems 2024: ab 300,- € 5% Rückvergütung, ab 1.000,- € 10% Rückvergütung, ab 2.000,- € 12,5% Rückvergütung, ab 3.000,- € 15% Rückvergütung. Es werden die Netto-Umsätze der Artikel berücksichtigt. Sonderpreise unsererseits sind vom Bonussystem ausgeschlossen. Zur Teilnahme am Bonussystem wird ein Kundenkonto bei uns vorausgesetzt. Sie erhalten nach der Aktion (spätestens im Dezember 2024) die Rückvergütung per E-Mail oder per Brief (je nach Zusendungsmöglichkeit). Diese Aktion ist gültig für die Herbstsaison 2024. Der Erfassungszeitraum der getätigten Umsätze der gekennzeichneten Artikel beginnt am 03.08.2024 und endet am 15.11.2024. Andere Zeiträume werden nicht berücksichtigt. Die resultierende Rückvergütung kann darüber hinaus für alle gelisteten Artikel zu einem späteren Zeitpunkt bei uns verwendet werden. Dienstleistungen sind vom Bonussystem ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

Hefen

Weißwein

Artikel	Bezeichnung	Menge	Einheit	Preis pro Einheit (€)
059999	EVER Mycoferm Pro Passion <i>hebt sortentypische Aromen heraus, bildet hohes Maß an Gäraromen (Tee, Paprika, Heu...) aus.</i> <i>Rebsorten: Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon Blanc</i>	500g	Pg	27,30
059985	EVER Mycoferm CRU 31 <i>für Weiß- und Roséweine, bildet florale sowie Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.</i>	500g	Pg	29,26
059987	EVER Mycoferm CRU811 <i>hebt sortentypischen Eigenschaften hervor, mit floralen Noten, für alkoholreiche Weißweine.</i> <i>Rebsorten: Silvaner, Weißburgunder, Chardonnay</i>	500g	Pg	30,80
05503	ERBSLÖH Oenoferm® Bouquet <i>für vollmundige Weine mit floralen Aromen. Betont Aromen v. reifen & exotischen Früchten.</i> <i>Rebsorten: Riesling, Muskateller und ähnliche</i>	500g	Pg	24,65
05504	ERBSLÖH Oenoferm® Freddo <i>für frisch-fruchtige Weine, unterstützt die Sortentypizität, betont Aromen von Citrusfrüchten & grünem Apfel.</i> <i>Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner</i>	500g	Pg	25,68
05507	ERBSLÖH Oenoferm® Tipico <i>für elegante Weine mit Betonung der Aromen von reifen Trauben, exotischen Früchten und Aprikosen.</i> <i>Für Weine mit cremigen Mundgefühl.</i>	500g	Pg	26,19
05101	KELLER Fermivin® SM 102 (vormals Fermiblanc Arom) <i>für Weine mit floralen Aromen (Ginster, Akazien, Weißdorn, etc.).</i> <i>Für aromatische, feine und leichte Weißweine.</i>	500g	Pg	24,90
05108	KELLER Fermivin® VB 1 <i>Niedriger Nährstoffbedarf und gärstark. Stabile Aromen von Zitrusnoten, gelben Früchten, Blüten.</i> <i>Rebsorten: Scheurebe, Riesling</i>	500g	Pg	27,65
05110	KELLER Fermivin® TS 28 <i>Freisetzung von Aromavorstufen und Thiolen (Ginster, Cassis, Grapefruit). Steigert Mundgefühl und sorgt für geschmackliches Gleichgewicht. Für Standardweine und qualitativ höherwertige Weine geeignet.</i>	500g	Pg	32,15



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

05111	KELLER Fermivin® CHAMPION <i>Fruktophile Hefe, Veratmung von Fruktose bei hohem Alkoholgehalt. Sicherung Wiederaufnahme bei Gärstopp. Effizienter mit Hefezellwänden. Für Rebsorten typische Merkmale.</i>	500g	Pg	26,58
059914	LAFFORT Zymaflore® VL 3 <i>Stammt aus den Weinbergen der besten Bordeaux-Weißweingüter. Für Thiol-typische Sortenaromen, für elegante Weine im Premium-Segment. Gut geeignet zum Ausbau auf der Hefe. Rebsorten: Silvaner, Bacchus, Riesling, Thiol-Sorten</i>	500g	Pg	32,52
059915	LAFFORT Zymaflore® X 5 <i>Beschreibung: für Weiß- und Roséweine, aromatisch und modern, mit hoher aromatischer Intensität (Thiol-Typizität + Gäraromen), für aromatische Komplexität, für schwierige Gärbedingungen. Rebsorten: Müller-Thurgau, Riesling, Rotweine für Rosé</i>	500g	Pg	32,52
059922	LAFFORT Zymaflore® VL 1 <i>Stammt aus den Weinbergen der besten Burgund-Weißweingüter. Für aromatische Finesse und Lagerpotential. Zur Ausprägung Terpen-typischer Sortenaromen. Rebsorten: Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Muskatsorten</i>	500g	Pg	32,52
059941	LAFFORT Zymaflore® VL 2 <i>Für Vinifikation im Holzfass, Prägung Sortentypizitäten, Volumen am Gaumen. Rebsorten: Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay</i>	500g	Pg	32,52
05320	LALLEMAND Simi White <i>Gut für Vergärung neutraler Rebsorten, hohe Freisetzung von Fruchtestern mit tropischen Fruchtnoten. Rebsorten: Müller-Thurgau, Bacchus, Chardonnay</i>	500g	Pg	38,67
05307	EATON SIHA® Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) <i>Für einen ausgeprägten Rieslingcharakter, hohe Varianz, da Sorte- und Lagenbukett unterstützt wird.</i>	500g	Pg	29,08
05309	EATON SIHA® Cryarome <i>Hervorragende Kaltgäreigenschaften, hohe Aromaausbeute, temperaturtolerant bis mind. 15°C. Für Weiß- und Rotweine. Für würzig, frische Weine (bei Edelsüß: erhöhte Komplexität und Eleganz). Rebsorten: Müller-Thurgau, Bacchus, Sauvignon Blanc</i>	500g	Pg	31,46



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

05328	LALVIN® W 15 <i>Intensiviert Fruchtigkeit und Komplexität, geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte. Rebsorten: Müller-Thurgau, Muskateller, Bacchus</i>	500g	Pg	36,04
05317	LALVIN® CY 3079 YSEO <i>Für burgundertypische Aromen mit ausgewogener Frucht und Sortentypizität. Empfohlen für Barriquevergärung, sehr gute Alkoholtoleranz. Rebsorten: Weiße Burgundersorten</i>	500g	Pg	46,63
05313	LALVIN® EC 1118 <i>Betont bei Stillweinen Zitrusaromen, bei Sekten Aromen von grünem Apfel bis vegetativ. Speziell für Vergärung von Sektgrundwein. Rebsorten: Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay</i>	500g	Pg	41,41
05335	LALVIN® QA 23 YSEO <i>Für frische und fruchtbetonte Weißweine. Sehr gute Kaltgäreigenschaften. Rebsorten: Müller-Thurgau, Bacchus, Muskat-Sorten</i>	500g	Pg	40,70
05318	LALVIN® R-HST <i>Rieslinghefe, belässt hervorragende Rieslingstrukturen, unterstützt Sortentypizität, fein und würzig. Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Muskat-Sorten</i>	500g	Pg	29,94
05314	LALVIN® W <i>für Sortentypizität, ausgeprägte „Killereigenschaften“ gegenüber nativen Weinhefen. Rebsorten: Silvaner, Burgunder-Sorten, Müller-Thurgau, Riesling, Bacchus</i>	500g	Pg	29,63
05702	Anchor VIN 13 <i>Für frische, fruchtige Weiß- und Roséweine bildet flüchtige Thiole mit Aromen von Maracuja, Pampelmuse, verstärkt Esterbildung. Rebsorten: Silvaner, Riesling, Scheurebe, Muskatsorten, Gewürztraminer, Roséweine</i>	1 kg	Pg	57,55
057090	Anchor ALCHEMY I <i>Fördert Aromen von tropischen Früchten, begünstigt fruchtig, blumige Ester und flüchtige Thiole, für Kaltgärung geeignet. Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Weißburgunder</i>	1 kg	Pg	72,45
059029	AEB FERMOL® Complet Killer Fru <i>Vielseitige Hefe, veratmet Fruktose bei steckengebliebenen Weinen, hebt Sortentypizität durch blumige und fruchtige Noten.</i>	500g	Pg	31,39



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

059025	AEB FERMOL® Arôme Plus <i>Für sehr aromatische Weine, mit sortentypischen Eigenschaften und Gäraromatik. Blumig, lebendige Säure, keine flüchtige Phenolbildung.</i> <i>Rebsorten: Müller-Thurgau, Bacchus, Scheurebe</i>	500g	Pg	31,16
053130 BIO	LALVIN® EC 1118 Bio <i>Betont bei Stillweinen Zitrusaromen, bei Sekten Aromen von grünem Apfel bis vegetativ. Speziell für Vergärung von Sektgrundwein.</i> <i>Rebsorten: Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay</i>	500g	Pg	67,89
05713 BIO	VitiFerm™ BIO Alba Fria <i>Breites Aromaspektrum und hohe Alkoholtoleranz. Betont sowohl Rebsorten- als auch Terroir-Charakter in jedem Wein. Auch für Roséweine geeignet.</i> <i>Rebsorten: Müller-Thurgau, Scheurebe, Bacchus</i>	500g	Pg	41,60
05720 BIO	VitiFerm™ BIO Paradisi <i>Für ein fruchtig-exotisches Aroma, hohe Alkoholtoleranz. Für fruchtige, spritzige, frische Weine, mit stabiler Aromatik. Auch für Roséweine geeignet.</i> <i>Rebsorten: Silvaner, Sauvignon Blanc, Scheurebe</i>	500g	Pg	45,15

Roséwein

059985	EVER Mycoferm CRU 31 <i>für Weiß- und Roséweine, bildet florale sowie Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.</i>	500g	Pg	29,26
059915	LAFFORT Zymaflore® X 5 <i>für Weiß- und Roséweine, aromatisch und modern, mit hoher aromatischer Intensität (Thiol-Typizität + Gäraromen), für aromatische Komplexität, für schwierige Gärbedingungen.</i>	500g	Pg	32,52
05348	LALVIN® ICV SunRose™ <i>zum Vergären hochwertiger Roséweine. Für Frische, Balance und Rotfrucht-Charakter</i>	500g	Pg	38,54
059952	Vitilevure® LB Rosé® <i>für fruchtige und runde Roséweine</i>	500g	Pg	33,61
05720 BIO	VitiFerm™ BIO Paradisi <i>Für ein fruchtig-exotisches Aroma, hohe Alkoholtoleranz. Für fruchtige, spritzige, frische Weine, mit stabiler Aromatik. Auch für Weißweine geeignet.</i>	500g	Pg	45,15



Rotwein

05516	ERBSLÖH Oenoferm® Rouge <i>Für ausgeprägten Fruchtcharakter nach Cassis, Kirschen, roten Beeren, mit Noten von Nüssen und Gewürzen. Trägt zur Farberhaltung bei den Rotweinen bei</i>	500g	Pg	26,27
059911	LAFFORT Zymaflore® RB 2 <i>Für fruchtige, elegante Rotweine, geringe FarbadSORption, Kirscharomatik Rebsorten: Spätburgunder</i>	500g	Pg	32,29
05308	EATON SIHA® Aktivhefe 8 <i>Für Rotweinmaischen und Rotweinmosten. Weniger Farbverluste, prägt typischen Sortencharakter.</i>	500g	Pg	28,40
05303	EATON SIHA® Aktivhefe 10 (Red Roman) <i>Eignet sich für Gewinnung von südländischen Weintypen, hohe Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, BSA wird begünstigt. Rebsorten: Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon</i>	500g	Pg	31,46
05315	LALVIN® 71 B <i>Für leichte, würzige Rotweine, Abbau von bis 15% im Most vorhandenen Äpfelsäure Rebsorten: Schwarzriesling, Trollinger</i>	500g	Pg	35,15
05324	LALLEMAND uvaferm BDX YSEO <i>Für kräftige, ausdrucksstarke Rotweine, geringe FarbadSORption Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	500g	Pg	34,68
05715 BIO	VitiFerm™ BIO Rubino Extra <i>Breites Aromenspektrum, für alle komplexen Rotweine mit ausgeprägter Sortenstruktur und natürlichem Tanningerüst. Rebsorten: Domina, Spätburgunder, Dornfelder</i>	500g	Pg	41,60



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

Enzyme

Artikel	Bezeichnung	Menge	Einheit	Preis pro Einheit (€)
052241	DAS WEINLABOR CK-Pektinase Flotation flüssig <i>Für bessere Saftausbeute und Vorklärung des Mosts</i>	1	kg	69,90
052242	DAS WEINLABOR CK-Pektinase Silvaner spezial flüssig <i>Für bessere Saftausbeute und Klärung der Weine – speziell für pektinreiche Sorten wie Silvaner</i>	1	kg	58,90
05221	EATON Panzym® Fino G <i>Baut Glucane und Pektinstoffe im Most oder Jungwein ab. Verbessert Reifung und Filtration, Einsatz von Schönungsmitteln wird gemindert.</i>	100g	Dose	32,52
05218	EATON Panzym® Clair Rapide <i>Baut schnell Pektine ab und senkt die Viskosität des Traubenmosts. Bessere Saftausbeute, weniger Pressdruck und Presszeiten. Setzt durch Depektinisierung Aromastoffe und Aromavorstufen frei.</i>	100g	Dose	27,03
05451	ERBSLÖH Trenolin® 4000 <i>Zur Mostvorklärung, für Maische, Most und Jungwein, höhere Saftausbeute, verbesserte Klärung und Filtrierbarkeit der Weine</i>	1	kg	50,60
05457	ERBSLÖH Trenolin® Flot Plus, vormals DF <i>Zur Mostvorklärung, senkt Viskosität, schnellere Ausflockung während der Flotation, für Weiß- und Rosémost geeignet.</i>	1	kg	113,38
059038	AEB ENDOZYM Antibotrytis <i>Für Trauben mit starkem Botrytisbefall (rote und weiße Trauben), pektolytisch, zur Klärung und Filtration von Mosten und Weinen.</i>	100g	kg	308,13



Scan mich!



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

Nährstoffe / Mostbehandlung

Artikel	Bezeichnung	Menge	Einheit	Preis pro Einheit (€)
05902	Gärsalz DAP, 25 kg Sack	25	kg	4,65
0590201	Gärsalz DAP, 5 kg Eimer	5	kg	7,31
0590200	Gärsalz DAP, 1 kg Beutel	1	kg	12,21
052200	DAS WEINLABOR CK Gärsalz Extra <i>Hefenährstoff auf Basis von DAP, Cellulose und Vitamin B1</i>	2,5	kg	9,00
059161	DAS WEINLABOR Novo Most -OHNE KASEIN <i>Stabilisierendes Schönungsmittel zur Gerbstoffharmonisierung und Klärung des Traubenmosts</i>	2,5	kg	17,30
059163	DAS WEINLABOR Novo Most -MIT KASEIN <i>Stabilisierendes Schönungsmittel zur Gerbstoffharmonisierung und Klärung des Traubenmosts</i>	2,5	kg	23,70
059162	DAS WEINLABOR Novo Hefevital <i>Hefenährstoff zur zielgeführten Regulierung der Gärung mithilfe von DAP, Hefezellwände, Cellulose, Vitamin B1</i>	2,5	kg	16,27
05207	EATON SIHA® PROFERM Plus <i>Hefenährstoff auf Basis von DAP, Ammoniumsulfat, Vitamin B1 und Heferindenzubereitung</i>	1	kg	49,56
05636 BIO	2B FERMCNTRONL ClearUp BIO <i>Hefezellwandpräparat zur Adsorption gärhemmender Stoffe und sensorischer Korrektur bei mikrobiologischen Fehlern.</i>	1	kg	55,00
05634 BIO	2B FERMCNTRONL BIO <i>Heferindenzubereitung zur Ernährung der Hefe. Steigerung der Aromausbeute und Vermeidung von Bocksern während der Gärung</i>	1	kg	62,39
05215	LALLEMAND GO-FERM <i>Hefenährstoff, angereichert mit Sterolen für Weine mit hohem Alkoholgehalt bis zu 16 Vol%, zur Vermeidung von Gärverzögerungen und Gärstopps.</i>	2,5	kg	50,64
059027	AEB FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 <i>Hefenährstoff zur Heferehydrierung, mit Aminosäuren, Vitaminen, Hefeansatz mit vitaleren Hefezellen.</i>	500g	Pg	23,48
059028	AEB FERMOPLUS® Integrateur <i>Hefenährstoff für einen optimalen Gärverlauf, mit Vitaminen, Sterolen und weiteren Mikroelementen, zur Erhöhung der Vitalität</i>	1	kg	29,90
059159	EVER CREA-FERM GOLD S <i>Nährstoff auf Basis von Hefezellwänden, Stickstoff, Aminosäuren</i>	10	kg	22,40
05211	EATON SIHA® Vitamin B1 Sticks, f. 1.000l	1	Stick	2,07
05212	EATON SIHA® Vitamin B1, 100 g-Beutel	100g	Btl.	16,39



Öko Kontrollstelle
DE-Öko-006

Behandlungsmittel

Artikel	Bezeichnung	Menge	Einheit	Preis pro Einheit (€)
055120	DAS WEINLABOR CK Flotationsgelatine, 5 kg Eimer <i>für ökologisch hergestellte Produkte zugelassen</i>	5	kg	12,35
05512	DAS WEINLABOR CK Flotationsgelatine, 1 kg Beutel <i>für ökologisch hergestellte Produkte zugelassen</i>	1	kg	13,50
054114	ERBSLÖH LiquiGel Flot, 10 kg Kanister <i>flüssige Flotationsgelatine</i>	10	kg	4,39
054892 vegan	ERBSLÖH LittoFresh® Liquid, 10 kg Kanister <i>natürliche Pflanzenproteine zur Klärung und Harmonisierung von Most und Wein</i>	10	kg	5,81
054890 vegan	ERBSLÖH LittoFresh® Origin <i>Schönungsmittel, reduziert Aromaverlust, unreife grüne Noten, zur veganen Weinbereitung geeignet</i>	1	kg	20,87
05011	KELLER – KD, Kaliumdisulfit	1	kg	12,00
05203	EATON SIHA® Viniflora Oenos 2.0, für 25 hl <i>Milchsäurebakterien für BSA</i>	1	Btl.	83,17
05201	EATON SIHA® Viniflora Oenos 2.0, für 250 l <i>Milchsäurebakterien für BSA</i>	1	Btl.	10,99
059040	AEB GALLOVIT C <i>aus Galltanninen und Ascorbinsäure, zur Reduktionsstabilisation von Weinen</i>	500g	kg	48,59
059030	AEB FERMOTAN <i>Tannin zur Farbstabilisierung für Rosé- und Rotweine und antioxidativer Wirkung</i>	1	kg	31,89
054040	ERBSLÖH FermoBent <i>Mostbentonit zum Mitvergären</i>	20	kg	2,25
05256	EATON SIHA® Aktivbentonit G <i>Eisenarm, zum Mitvergären</i>	20	kg	1,81
05248	EATON SIHA® Actiliq GE <i>Staubarme Aktivkohle, spezifisch gegen unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe</i>	5	kg	11,75
0590701 vegan	EVER VEGECLAR P <i>Proteine aus Kartoffeln und Erbsen + Cellulose, vegan, zur Flotationsklärung von Most</i>	1	kg	38,56
05025	KELLER Mostgelatine, OHNE KASEIN, flüssig	10	kg	6,20
05026	KELLER Mostgelatine, OHNE KASEIN, flüssig	25	Kg	5,20

Nicht das richtige dabei oder größere Mengen notwendig?

Dieses Angebot ist nur ein kleiner Auszug unseres Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen das komplette Lieferprogramm unserer Lieferanten (z.B. Erbslöh, Eaton, Laffort, AEB & weitere) an!
Gerne bieten wir Ihnen auch entsprechende Staffelpreise an.

Alle Preise in Euro zzgl. gesetzl. MwSt., freibleibend, ab Kitzingen, bei Versand zzgl. Fracht und Verpackung, gemäß AGB's.

Solange der Vorrat reicht, Druckfehler vorbehalten.