

» Vom Baum bis ins Glas

Hausmosterei: alles für eigenen Saft, Most und Cider

2020



A close-up photograph of a person's hands using silver pruning shears to cut a stem on a pear tree. The pear is bright yellow and partially obscured by green leaves. The background is a blurred green tree canopy under bright sunlight.

BIO? IST DOCH GANZ EINFACH

Speidel bietet alles, damit Sie Ihren Saft oder Most komplett selbst herstellen können. So wissen Sie nicht nur genau, was drin ist, sondern haben auch das gute Gefühl, die Ressourcen der Natur bestens zu nutzen.





» Und so geht's

1 ANBAU UND ERNTE

Je nach Saft- oder Getränkeart geht es zunächst einmal raus, um die Früchte der Wahl zu ernten. Schon hier unterscheidet sich Ihr eigener Saft in der Qualität von gekauften Säften. Den Anbau haben Sie in der eigenen Hand, ganz ohne Pestizide oder andere unerwünschte Substanzen, die Sie nicht in Ihrem Saft finden wollen.

2 SCHNEIDEN

Jetzt muss das Obst zunächst zerschnitten werden, um es anschließend auszupressen. Hierbei gilt es, die richtige Schnittgröße zu beachten. Das Obst darf nicht zu grob, aber auch nicht zu fein geschnitten werden, damit eine große Saftausbeute und eine rasche Vergärung erreicht werden können.

Mit der Kernobstschneidemühle von Speidel zerkleinern Sie Ihr Obst optimal. Sie ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Mehr dazu finden Sie auf Seite 8.





3 ENTSAFTEN

Nachdem das Obst zerkleinert wurde, geben Sie die so gewonnene Obstmaische in die Hydropresse, um so den Saft der Frucht zu gewinnen. Den Fruchtsaft können Sie entweder gleich genießen oder ihn beispielsweise zu Most, Cider oder Wein weiterverarbeiten.

Durch den Wasserdruck im Inneren der Hydropresse wird die Obstmaische durch das Schlitzblech gepresst und Sie erhalten frischen Saft. Mehr zur Hydropresse erfahren Sie ab Seite 12.

4 LAGERN ODER VERARBEITEN

Wer jetzt nicht länger warten kann, der genehmigt sich ein Glas Saft und füllt den Rest ganz einfach in einen der Speidel-Lagerbehälter.

5 VERGÄREN

Wer seinen Fruchtsaft lieber zu Most oder Cider weiterverarbeiten möchte, füllt den frischen Saft einfach in eines von Speidels Gärfässern. Für jede Art von Getränk finden Sie in unserem Sortiment das richtige Fass: sei es das Mostfass aus hochwertigem Kunststoff, das Saftfass aus Edelstahl oder das Druckfass.



WENN MOSTEN, DANN RICHTIG

Ungespritztes Obst von eigenen Streuobstwiesen in der eigenen Kernobstmühle mahlen und dann pressen: Das ist zwar mehr Aufwand, als den Saft im Supermarkt zu holen, macht dafür aber auch mehr Spaß. Und kaufen kann ja jeder.





» Kernobstschneidemühle

Die Kernobstschneidemühle von Speidel zerschneidet das Kernobst optimal: Nicht zu grob und nicht zu fein – genau in der Schnittgröße, die Ihnen höchste Saftausbeute beim Mosten (ohne Fruchtfleisch im Saft) und rasche Vergärung beim Einmischen garantiert.

EINFACHE BEDIENUNG

Die Kernobstschneidemühle kann an eine normale 230V Schukosteckdose angeschlossen werden. Ein großer Fülltrichter erleichtert das Einfüllen des Obstes direkt aus der Kiste. So sind bis zu 1.000 Kilogramm Stundenleistung möglich. Das Reinigen ist einfach: Trichter abnehmen, Geräte und Trichter mit Wasser abspritzen.

WARTUNGSFREI

Die Kernobstschneidemühle ist nahezu wartungsfrei. Lediglich das Messerwerk sollte von Zeit zu Zeit nachgeschärft werden.

ROSTFREI AUF LEBENSZEIT

Trichter, Motorblock, Messerwerk, Schürze, Füße usw. bestehen aus hochwertigen rostfreien Materialien, die weder Pflege noch besondere Behandlung erfordern. So haben Sie auch nach Jahren keinen Rost zu befürchten.

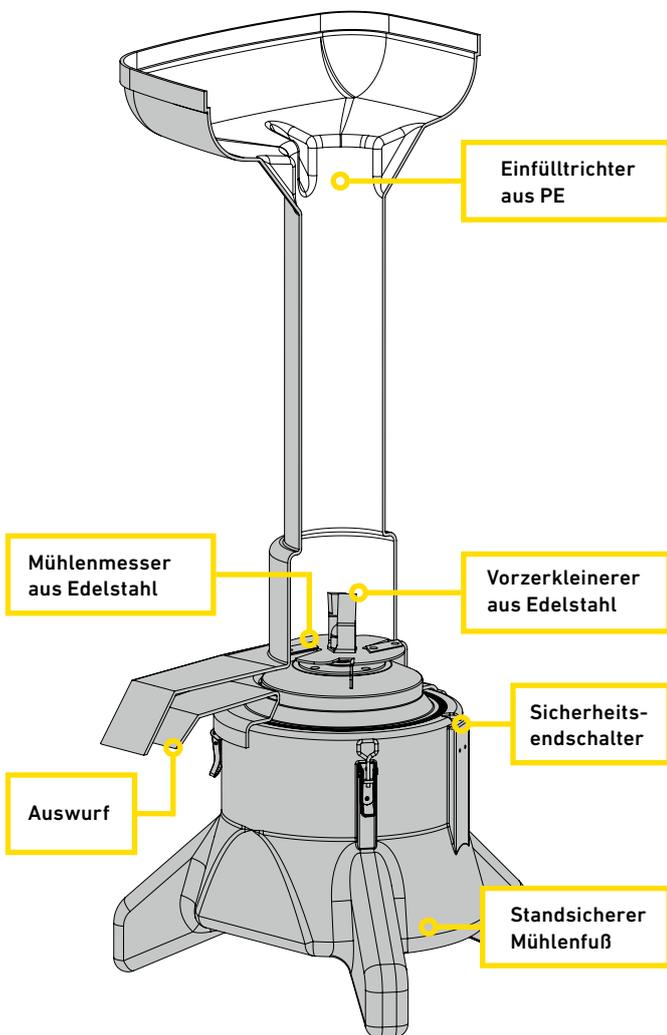
SICHERHEIT GROSS GESCHRIEBEN

Die Kernobstschneidemühle entspricht allen europäischen Sicherheitsnormen (CE-Zeichen); u. a. Motorschutzschalter, der bei Überlastung anspricht, Eingriff- und Einschaltenschutz am Einfülltrichter, PE-Schürze vor Messer und Motor gegen unbefugte Eingriffe und Spritzwasser.



KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

Art.-Nr.	Breite cm	Höhe cm	Auslaufhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
22200	59	133	38	25	720,00



TECHNIK KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

- › Trichter: aus gelb eingefärbtem, unverwüstlichem PE-Kunststoff (recyclebar)
- › Unterteil: aus schwarz eingefärbtem, unverwüstlichem PE-Kunststoff (recyclebar)
- › Motor: 230 V, 50 Hz, Leistung 2,2 kW, Drehzahl 2.800 U/min
- › Ein/Aus: Schalter mit Einschaltsicherung
- › Anschluss: 230 V, 50 Hz Schukostecker
- › Schneidwerk: nachschleifbare Wendemesser aus gehärtetem Edelstahl

VORTEILE SPEIDEL-KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

- › Mehr Leistung: 2,2 kW
- › Alle Teile rostfrei auf Lebenszeit
- › Made in Germany
- › Zertifizierte Lebensmittelechtheit

AM BESTEN FRISCH GEPRESST

Die Hydropresse arbeitet mit Wasserdruck. Das schont nicht nur die Vitamine, sondern sorgt auch für ein wundervoll frisches Aroma des Saftes. Hört sich vielleicht sehr nach heiler Welt an, ist aber in erster Linie sehr lecker. Und sowas von bio.





» Hydropresse

Die Edelstahl-Hydropresse sieht nicht nur gut aus, sie presst auch so. Der Edelstahldeckel mit Schnellspanner erleichtert die Bedienung und die Auslaufrinne aus Edelstahl ist schnell und einfach gereinigt. Das macht das Pressen von Saft, Früchten, Honigwaben, eingelegtem Tabak oder Zitrusfrüchten zum reinen Vergnügen.

Einfach Kernobst mahlen oder Trauben, Beeren usw. quetschen und in die Hydropresse von Speidel füllen, Wasserhahn öffnen und zuschauen, wie der Druck des einfließenden Leitungswassers das Mahlgut von innen nach außen gegen das Korbgitter presst.



HOHE SAFT AUSBEUTE – WENIGER ABFALL

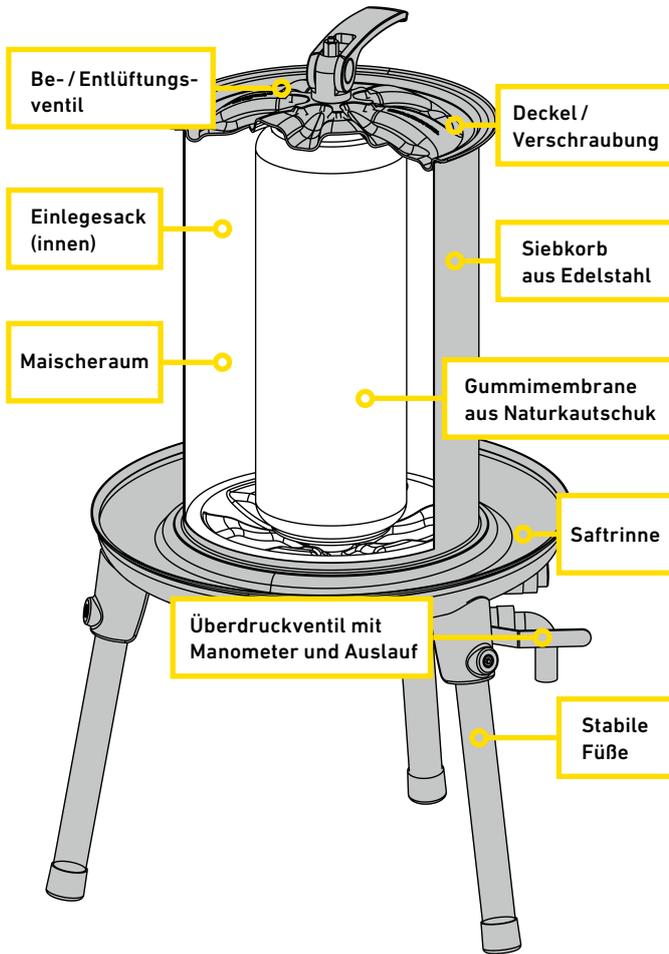
Die schnelle Pressung und die kurzen Fließwege schonen die Vitamine; der Saft hat ein wundervoll frisches Aroma. Durch den hohen Pressdruck erzielen Sie eine außergewöhnlich hohe Saftausbeute, auch dann, wenn der Presskorb nur zum Teil gefüllt ist.

OHNE STROM, OHNE MUSKELKRAFT

Ein energiesparender, genial einfacher Antrieb: Gartenschlauch an die normale Wasserleitung anschließen und den Wasserhahn öffnen. Das Leitungswasser dehnt die eingebaute Gummimembrane nach außen und drückt das Mahlgut gegen das Korbgitter. Durch Zu- oder Aufdrehen des Wasserhahns lassen sich Pressdruck und Pressdauer regulieren.

MODELLE HYDROPRESSE AUS EDELSTAHL

Inhalt l	Art.-Nr.	Ø cm	Höhe cm	Unterstellhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
20	22620-01	44	83	31	14	655,00
40	22600-01	52	92	31	20	765,00



TECHNIK HYDROPRESSE

- > Zuleitung / Anschluss: GEKA-Schnellkupplung G 3/4"
- > Ablasskugelhahn: Außengewinde G 3/4" mit Schlauchhülle
- > Max. Wasserdruck: 3 bar

VORTEILE SPEIDEL-HYDROPRESSE

- > Schlitzblech statt Lochblech für bessere Ausbeute
- > Made in Germany
- > Zertifizierte Lebensmittelechtheit

LIEFERUMFANG HYDROPRESSE

- > Presse
- > Einlegesack
- > Spritzschutz
- > Adapter GEKA auf G 3/4" AG



Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 36

MODELLE HYDROPRESSE AUS ALUGUSS

Inhalt l	Art.-Nr.	Ø cm	Höhe cm	Unterstellhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
90	22690	59	107	30	28	910,00
180*	22618	72 x 94	132	35	72	2.070,00

* schwenkbarer 180-Liter-Korb auf fahrbarem Kippgestell für leichtere Entleerung

KEIN UNNÖTIGER VERPACKUNGSMÜLL

Wer seinen eigenen Saft presst und in wiederverwendbaren Flaschen oder Sautfässern lagert, produziert weniger Verpackungsmüll. Das war schon gut für die Umwelt, bevor es jetzt endlich aktuell wurde.





» Mostfass rund / oval

Neben dem richtigen Obst und einem guten Rezept spielt das Fass die wichtigste Rolle. Es muss nicht nur dicht sein, sondern auch Aroma und Bukett über viele Monate hinweg bewahren. Vor allem aber muss es schädliche Bakterien, die über Luft und Fassmaterial eindringen können, fernhalten. Je luftdichter das Fass, desto besser der Most.

Das Oval-Fass von Speidel gehört zu den beliebtesten Mostfässern. Wir verwenden für Oval- und Rundfässer nur ungefärbten, lebensmittelechten PE-Kunststoff. Die besonders dicke Wandung bewahrt Aroma und Alkohol und hält den Most sehr lange frisch und spritzig (im Gegensatz zu dünnwandigen Billigfässern). Der große Einfülldom ermöglicht eine gründliche Reinigung von Hand bis in die äußersten Ecken.



MODELLE MOSTFASS RUND / OVAL

Inhalt l	Art.-Nr.	Form	Länge cm	Breite cm	Höhe cm	Ø cm	Preis Euro
12	21047	rund (R)			35	26	21,00
20	21052	rund (R)			42	31	26,00
30	21006	rund (R)			47	34	29,00
60	21007	rund (R)			61	40	49,00
120	21008	rund (R)			80	50	82,00
60	21001	oval (O)	51	35	52		49,00
100	21002	oval (O)	61	40	62		73,00
200	21004	oval (O)	80	49	77		137,00
300	21005	oval (O)	87	57	87		169,00
500	21042	oval (O)	110	66	104		328,00



Den GÄRSPUNDMobil
finden Sie auf Seite 28



Gärspund und Hahn
sind als Zubehör
erhältlich (nicht
im Lieferumfang
enthalten).



VORTEILE SPEIDEL-MOSTFASS RUND / OVAL

- › Das »Original«-Getränkefass
- › Bewährt seit Jahrzehnten
- › Dickwandig für bestes, langanhaltendes Aroma
- › Made in Germany
- › Zertifizierte Lebensmittelechtheit
- › Stabile Tragegriffe (max. 30 kg / Griff)

Das passende Zubehör finden
Sie ab Seite 37



» Saftfass

Im Saftfass von Speidel können Sie Obstsaft monatelang lagern und täglich zapfen, ohne dass die Säfte gären oder bitter werden. Wegen ihres gesundheitlichen Wertes besonders beliebt sind Säfte aus Äpfeln, Birnen, schwarzen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, Holunder und Weintrauben. Man lagert sie sortenrein oder gemischt. Auch Wasser kann man beimischen, um den Saft süffiger zu machen. Wer will, kann auch bereits vergorenen Most oder Wein im Saftfass lagern.

Der Behälter braucht nicht voll zu sein. Denn der Ölschwimmdeckel passt sich dem Inhalt an; er schwimmt immer oben auf dem Saft.

Beim Abzapfen von Saft sinkt er automatisch nach unten. Ein »Dicht-ring« aus feinstem, medizinisch reinem Öl hält den Luftsauerstoff fern. So bleibt der Saft monatelang frisch. Schon die alten Römer gossen Öl als »Luftabschluss« auf ihren Wein, um ihn haltbar zu lagern.

Mit dem leistungsstarken Flächen-Tauchsieder von Speidel kann der frisch gepresste Obstsaft direkt im Fass auf 85°–90 °C erwärmt und anschließend ohne Umfüllen im Behälter gelagert werden. So sparen Sie das Hantieren mit dem Einwecktopf und das Abfüllen des fertigen Saftes in Flaschen.



MODELLE SAFTFASS

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	Ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
65	47050	77	35	8	175,00
110	47051	77	44	10	209,00
170	47052	77	55	15	255,00

KOMPLETTSETS SAFTFASS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Komplettset 65 Liter › Saftfass 65 Liter + Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47150	239,00
Komplettset 110 Liter › Saftfass 110 Liter + Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47151	270,00
Komplettset 170 Liter › Saftfass 170 Liter + Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47152	315,00



Das passende Zubehör finden
Sie ab Seite 38

VORTEILE SPEIDEL-SAFTFASS

- › Auslauf geschweißt, nicht verschraubt, dadurch optimale Hygiene
- › Behälter in spiegelglatter Oberfläche, dadurch einfache Reinigung
- › Belüftungsschlitze für optimale Belüftung
- › Made in Germany

LIEFERUMFANG SAFTFASS

- › Edelstahl-Fass mit Flachboden, oben offen mit Verstärkungsrand (ca. 10 mm breit)
- › Anschweiß-Gewindestutzen G 3/4" als Klarablauf unten
- › PE-Zapfhahn G 3/4", NW10
- › Edelstahl-Schwimmdeckel mit Kugelknopf
- › Edelstahl-Stülpdeckel mit Kugelknopf und Belüftung
- › 1 Liter Vaselineöl





» Cider-Keg / Druckfass

Mit diesem vielseitigen Fass können Sie bis zu 50 Liter Ihrer eigenen Getränke herstellen, monatelang frisch halten und täglich bequem zapfen – ohne Erhitzen und ohne Zusatz chemischer Konservierungsmittel.

SÜSSMOST, MOST ODER CIDER

mit variabel hohem Alkoholgehalt aus Äpfeln, Birnen, Beeren oder Weintrauben. Den Alkoholgehalt können Sie selbst bestimmen: Je kürzer das Fass nach dem Befüllen offen bleibt, desto weniger Gärung, desto niedriger der Alkoholgehalt (max. 10 bar durch Gärung).

ALKOHOLARMER SÜSSMOST

aus Äpfeln, Birnen, Beeren usw. Nahezu alkoholfrei durch Zugabe von Kohlensäure: Geringe Nachgärung, monatelange Frische (max. 10 bar).

VERGORENE GETRÄNKE

wie Wein, Most, Bier, Schaumwein frisch zapfen wie im Gasthaus. Nur 0,5 bis 1 bar Kohlensäure halten das Getränk über Monate frisch und geben den nötigen Druck beim Zapfen. Beim Wein erspart Kohlensäure ein übermäßiges Schwefeln.

SODAWASSER BZW. MILDER SPRUDEL

selbst herstellen aus Trinkwasser unter Zugabe von Kohlensäure. Für alle, die Erfrischungsgetränke mit wenig Kohlensäure lieben und eine Menge Geld sparen wollen. Immer beste Wasserqualität (in Deutschland z. T. besser als die von Tafelwasser), kein Kistenschleppen mehr und stets frisch gezapft.



DRUCKFASS

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	Ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
50	47014	53	39	12	245,00



Unser Druckfass eignet sich auch zur Herstellung von Wein und Federweißem



Im Gegensatz zu Bierfässern ist das Druckfass für bis zu 10 bar Druck ausgelegt.

VORTEILE SPEIDEL-DRUCKFASS

- › TÜV-Überwachung für höchste Sicherheit
- › Bis 10 bar Druck (Bierfässer sind nur bis 3 bar Druck ausgelegt)

LIEFERUMFANG DRUCKFASS

- › Fass
- › Edelstahl-Steigrohr mit Zapfsäule und Edelstahl-Kugelhahn mit Auslaufbogen
- › Verschraubung mit Manometer
- › Sicherheitsventil
- › Blindstopfen für Gasanschlussventil

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 38



» Gär- und Lagerfass aus Edelstahl

Edelstahl ist das ideale Material für Fässer: Es ist lebensmittelecht und absolut luftdicht. Weder die Luft von außen noch das Aroma von innen können durchdringen. Edelstahl ist völlig geschmacksneutral und wird von Fruchtsäure nicht angegriffen. Er lässt sich ohne aggressive Mittel außen und innen leicht reinigen.

VERWENDUNG

Weil es so vielseitig einsetzbar ist, bezeichnen wir unser Gär- und Lagerfass aus Edelstahl auch als

Universalfass. Es ist optimal als Mostfass geeignet oder zum Lagern, Mischen und Transportieren diverser Medien, wie z. B. Weine, Säfte, Liköre, Sirup etc.

PERFECT CLEAN

Hochwertige Oberflächen und perfekte Verarbeitung ermöglichen eine einfachste Reinigung.

AUSFÜHRUNG

- › Behälter aus Edelstahl 1.4301
- › Oberfläche innen und außen IIIrd



MODELLE GÄR- UND LAGERFASS AUS EDELSTAHL

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	Ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
15	UF-028 Var 0001	35	28	5,0	169,00
30	UF-035 Var 0005	40	35	6,5	186,00
45	UF-035 Var 0001	56	35	7,0	194,00
60	UF-035 Var 0006	69	35	8,5	199,00
95	UF-044 Var 0001	70	44	10,0	239,00
120	UF-044 Var 0003	88	44	12,5	255,00

mit Doppelmantel

15	UF-028-Var 0003	35	28	7,0	360,00
30	UF-035-Var 0007	40	35	9,0	410,00
60	UF-035-Var 0009	69	44	14,0	460,00



LIEFERUMFANG GÄR- UND LAGERFASS

- › Dichtschließender Spannring-Deckel mit Silikon-Dichtung
- › Auslauf Innengewinde G $\frac{3}{4}$ " mit Kunststoff-Blindstopfen
- › Kunststoffverschraubung mit Blindkappe für Gäraufsatz

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 39





» Transport-, Lager-, und Maischefass

LEBENSMITTELECHT

Alle Fässer hier sind aus ungefärbtem und UV-beständigem PE und erfüllen dadurch die EU-Verordnung 1935 / 2004.

STABIL

Wie bei Speidel üblich, sind auch diese Fässer besonders dickwandig und dadurch extrem stabil.

REINIGUNG

Die glatte Innenfläche sorgt dafür, dass das Fass sehr einfach zu reinigen ist.

AUSLAUFSICKE / KLARABLAUF

Die Auslaufsicke liegt an der tiefsten Stelle des Tanks. Dadurch ist eine komplette Entleerung möglich. Der Lager-tank hat zusätzlich einen Klarablauf. Beide Ausläufe mit VA-Buchse 1¼" IG.

SOCKEL

Der PE-Sockel ist nicht nur stabil, er macht das Fass auch mit Stapler und Hubwagen gut unterfahrbar.

TAUCHRAND

Der Tauchrand dient als Gärspond. Mit Flüssigkeit gefüllt, ist das Gärgut im Inneren vor Bakterien geschützt.



1

MODELLE TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

Produkte	Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Preis Euro
1 Transportfass	400	10400	35	330,00
	600	10600	43	350,00
	500	11800	33	380,00
2 Lagerfass	1.000	11036	64	495,00
	1.500	11520	84	565,00
	600	10610	50	370,00
3 Maischefass	1.000	11034	80	510,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



2



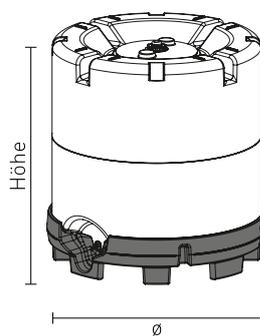
3

Das passende Zubehör finden
Sie ab Seite 39

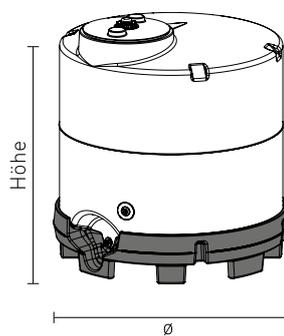


ABMESSUNGEN TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

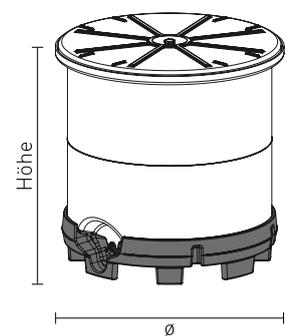
Transportfass



Lagerfass



Maischefass



Produkte

Inhalt
l

Gewicht
kg

Höhe
cm

Ø
cm

1 Transportfass

400

35

85

106

600

43

113

106

2 Lagerfass

500

33

141

88

1.000

64

138

126

1.500

84

186

126

3 Maischefass

600

50

119

112

1.000

80

132

133

ELTERN SAFTEN FÜR IHRE KINDER

Wer eigenen Saft herstellt, weiß genau, woher das Obst kommt und auch, dass keine Chemie drin ist. Das hört sich profan an, wird aber für viele immer wichtiger, bei denen das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie mehr und mehr schwindet.







» GÄRSPUNDMobil

Mit dem GÄRSPUNDMobil können Sie den Gärvorgang aus der Distanz überwachen. Er misst die Gärtätigkeit über die Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur und sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal auf myspeidel.com.

Rechts sehen Sie eine beispielhafte Gär- und Temperaturkurve. Der voraussichtliche Abfüllungszeitpunkt lässt sich auf diese Weise besser voraussagen und planen. Durch die Daten können Sie die Zusammenhänge zwischen Gär- und Temperaturverlauf und dem Geschmack Ihres Mosts herausfinden und diese Verläufe optimieren.



Den Gärspund finden Sie auf Seite 37 (Art.-Nr. 21010)

GÄRSPUNDMOBIL

Art.-Nr.	Breite cm	Höhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
21100	4	6	0,1	135,00



Die Gärkurve: So sieht ein typischer Gärverlauf in einem Schaubild aus.



Der GÄRSPUNDMobil kann sowohl in Kombination mit Edelstahltanks als auch Mostfässern aus PE eingesetzt werden

TECHNIK GÄRSPUNDMOBIL

- › Misst die Gärtätigkeit über Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur
- › Sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal MySpeidel
- › Netzwerkstandard: IEEE 802.11 b/g/n

VORTEILE SPEIDEL-GÄRSPUNDMOBIL

- › Optimierung des Gärprozesses und Verbesserung des fertigen Mosts oder Ciders
- › Zugang zu My Speidel
- › Online-Verwaltung von Daten und Rezepten
- › Leuchtdioden zeigen den Status des Gerätes an

LIEFERUMFANG GÄRSPUNDMOBIL

- › Gerät GÄRSPUNDMobil
- › Temperaturfühlerkabel
- › Tankverschraubung für Kabel
- › Mini-USB-auf-USB-Kabel
- › Ohne Gäspund (bitte bestellen Sie den Speidel Gärspund separat)



» Gärei Fermentegg

Die biodynamische Vergärung in der Eiform entspricht dem goldenem Schnitt ohne Ecken und Kanten. Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen. Der Prozess läuft dadurch schonender ab und das Getränk kann zur völligen Entfaltung gelangen. Die Idee der Vergärung oder Reifung im Ei ist eine Rückbesinnung auf uralte Methoden, aber mit neuen Materialien.

Schon in der Antike wurde Wein in eiförmigen Amphoren ausgebaut. Nachdem für den Weinbau in den letzten Jahren Versuche mit eiförmigen Gärbehältern aus Beton erfolgreich getestet wurden, hat Speidel nun das Gärei aus lebensmittelechten PE entwickelt.



MODELLE GÄREI FERMENTEGG

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	Breite cm	Gewicht kg	Preis Euro
60	21090	79	48	8	230,00
250	21070	120	76	21	335,00
600	21080	157	103	42	530,00

VORTEILE SPEIDEL-GÄREI FERMENTEGG

- › Geeignet für die Vergärung von Most, Wein und Bier
- › Aus lebensmittelechten PE
- › Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen
- › Spontanere Vergärung, vielschichtigere und filigranere Weine und Biere
- › Die Sauerstoffpermeabilität des lebensmittelechten Kunststoffes erlaubt einen gleichmäßigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Prozess der Gärung und Reifung.
- › Nach der Vergärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.

LIEFERUMFANG GÄREI FERMENTEGG

- › Gärei mit Sockel und Deckel
- › Ohne Hähne und Rollsockel

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 41





» Edeltahl-Gärtanks (drucklos)

Speidel-Edeltahl-Gärtanks sind die Profitanks für Anspruchsvolle. Wer sich bereits auskennt und Gärprozesse auf gesteigertem Niveau und in größeren Mengen durchführen will, ist mit dem Wechsel von Kunststoff- zu Edeltahlbehältern gut beraten. Die Tanks sind in Qualität und Handhabung das optimale Gärbehältnis für professionelle Produktionen. Die glatten Innenwände sind perfekt verarbeitet und lassen sich mühelos nach jedem Einsatz ebenso perfekt wieder reinigen.

Und Dank Doppel-Kühlmantel und Kühlaggregat-Anschluss sind sie auch für genaue Temperaturregelungen im Produktionsprozess hervorragend geeignet. Wenn Sie also langfristig auf hohem Niveau mit einem hochwertigen Tank arbeiten wollen, sind unsere Edeltahl-Gärtanks die richtige Entscheidung.



EDELSTAHL-GÄRTANK (DRUCKLOS)

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	Ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
60	FD-044-S Var 0019	90	44	16	620,00
120	FD-044-S Var 0020	127	44	20	690,00

VORTEILE SPEIDEL-EDELSTAHL-GÄRTANKS

- › Der Speidel-Edelstahl-Gärtank empfiehlt sich zur Vergärung von Obstmaische und Bier
- › Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- › Der Doppel-Kühlmantel ist für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- › Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.

TECHNIK EDELSTAHL-GÄRTANKS

- › Klarablauf ¾" Innengewinde
- › Totalauslauf ¾" Innengewinde
- › Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- › NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- › Mit Kühlmantel
- › Deckel mit Bohrung für Gärspond

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 41



60 Liter



120 Liter

NACHWACHSENDER ROHSTOFF

Obst von eigenen Bäumen dient nicht nur dem Genuss, sondern auch dem Erhalt wertvoller Kulturlandschaft. Denn erst durch die Nutzung werden die alten Streuobstwiesen gepflegt und bewahrt.



» Zubehör Schneiden und Pressen

ZUBEHÖR KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

Produkte

Edelstahlwanne

- › ø 55 cm, Höhe 27 cm
- › Mit Tragegriffen zum Unterstellen



Art.-Nr.

Preis

Euro

47062

132,00

ZUBEHÖR HYDROPRESSE

Produkte

Edelstahlwanne

- › ø 55 cm, Höhe 27 cm
- › Mit Tragegriffen zum Unterstellen



Art.-Nr.

Preis

Euro

47062

132,00

Feinfiltersack für Hefe und Entschleimungstrub

- › Unter Zugabe von Presshilfsmitteln
- 1 Für Hydropresse 90 Liter
- 2 Für Hydropresse 180 Liter



22691

59,00

22619

119,00

ERSATZTEILE HYDROPRESSE

Produkte

Spritzschutzhaube

- 1 20 Liter
- 2 240 Liter
- 3 390 Liter
- 4 180 Liter



Art.-Nr.

Preis

Euro

63238

28,00

63274

33,00

63278

43,00

69210

63,00

Membrane

- 1 20 Liter
- 2 240 Liter
- 3 390 Liter
- 4 180 Liter



63226

63,00

63272

74,00

63285

93,00

63831

120,00

Einlegesack

- 1 20 Liter
- 2 240 Liter
- 3 390 Liter
- 4 180 Liter



63230

24,00

63273

29,00

63286

38,00

63840

54,00

Reparaturlack

22692

27,00

» Zubehör Lagern und Vergären

ZUBEHÖR MOSTFASS RUND / OVAL

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Gärspund und Stopfen › Schlagfest		21010	4,00
Kunststoff-Auslaufhahn 1 Mit Überwurfmutter, NW 10 2 Mit Überwurfmutter, NW 15		21043 20009	4,00 4,60
Verschlusskappe		21015	1,50
Auslaufhahn › Edelstahl, 1/2" mit Überwurfmutter		21050	19,00
Thermometer-Strip › Passend für alle Speidel-Mostfässer › Abmessung 13x2 cm › °Celsius und Fahrenheit › 4°C - 24°C		66715	3,00

ERSATZTEILE MOSTFASS RUND / OVAL

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Schraubdeckel 1 Für Mostfass rund 12 Liter 2 Für Mostfass rund 20 Liter, 30 Liter		21048 21017	5,50 6,50
Deckel komplett › Für Mostfass rund 60 Liter, 120 Liter		21021	29,00
Spannband im Deckel › Für Mostfass rund 60 Liter, 120 Liter		21019	8,00
Deckel › Für Mostfass oval		21022	10,00
Griff		62969	2,50
Dichtung 1 Für Mostfass rund 12 Liter 2 Für Mostfass rund 20 Liter, 30 Liter 3 Für Mostfass rund 60 Liter, 120 Liter		21049 21031 21025	1,50 1,50 4,00
Dichtung › Für Mostfass oval		21027	2,00
Dichtung zu Auslaufhahn NW 10 / 15		21046	1,00
Dichtung zu Verschlusskappe		64845	1,00

ZUBEHÖR SAFTFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer › Für Heißsterilisation der Säfte › 3.200 W, 230 V mit Steckerkabel		47059	75,00
Vaselineöl 1 Liter › Verpackungseinheit = 25 Liter		47054	5,00
Edelstahl-Ablasshahn mit Kontermutter › G 3/4" AG, Wst. 1.4301 › Alternative zu Kunststoffhahn		65276	28,00

ERSATZTEILE SAFTFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
PE-Auslaufhahn		21013	4,00

ZUBEHÖR DRUCKFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Reinigungsbürste › Aufsatz für Bohrmaschine		47009	25,00
Gasset-Einschraub-rückschlagventil › Schlauch, Anschluss für G 1/4"		47015	38,00
CO₂-Druckminderer › Arbeitsdruck bis 10 bar		47057	70,00
CO₂-Gasflasche › Gefüllt mit 2 kg Kohlensäure (für 50 l)		47058	83,00



ZUBEHÖR GÄR- UND LAGERFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Ablasshahn mit Kontermutter			
> G ¾" AG, Wst. 1.4301		65276	28,00
Gärspund und Stopfen			
> Schlagfest		21010	4,00
Thermometer-Strip			
> Passend für alle Speidel-Mostfässer			
> Abmessung 13x2 cm			
> °Celsius und Fahrenheit			
> 4°C - 24°C		66715	3,00

ZUBEHÖR TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Kugelhahn			
> 1¼", VA 1.4301, 1 x IG / 1 x AG, AG tankseitig		66552	73,00
Gärspund und Stopfen			
> Schlagfest		21010	4,00
Edelstahl-Gewindestutzen (DIN)			
> NW40-G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66551	45,00
> Dichtungsring Perbunan		63204	0,46
Edelstahl-Gewindestutzen (WKN)			
> WKNAG-G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66549	52,00
Edelstahl-Gewindestutzen (Mainzer)			
> MZ 32 AG-G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66550	36,00
Edelstahl-Gewindestutzen (Pfälzer)			
> Pfälzer 38 AG-G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66567	39,00
Thermometer-Set			
> Thermometer und Dichthülse für nachträgliche Montage an PE-Fässern		11820	32,00
Wärmetauscherplatte			
1 Für Lagerfass 1.000 Liter		68641	185,00
2 Für Lagerfass 1.500 Liter		68643	215,00

» Allgemeines Zubehör

ZUBEHÖR HEFEN

Produkte

Kaltgärhefe

- › Für 50l Saft/kg Maische
- › Gärtemperatur ab 5 °C

Steinberghefe

- › Für 50l Saft/kg Maische
- › Gärtemperatur ab 10 bis 25 °C

Portweinhefe

- › Für 50l Saft/kg Maische
- › Gärtemperatur ab 10 bis 25 °C



Art.-Nr.

Preis

Euro

77280-01

3,50



77280-04

3,50



77280-05

3,50



» Zubehör für Fortgeschrittene

ZUBEHÖR GÄREI FERMENTEGG

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Kugelhahn ¾" AG-AG		75104	46,00
Kugelhahn 1" AG-AG		69315	52,00
Gärspund mit Stopfen		21010	4,00

ZUBEHÖR EDELSTAHL-GÄRTANK (DRUCKLOS)

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Einschraubhülse zu Thermometer, L = 125 mm		64071	25,00
Bimetall-Zeigerthermometer, L = 125 mm		63887	25,00
Kugelhahn ¾" AG-AG		75104	46,00
Gärspund mit Stopfen		21010	4,00

ZUBEHÖR OBSTERTE

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Kippbottich <ul style="list-style-type: none"> > Absolut formstabil durch Doppelverbundwand mit Stabilisierungstrichtern außen > Innen glattwandig > Keine Rippen, keine Schmutzecken, hygienisch einwandfrei > Leichte Reinigung, auch außen > Von allen vier Seiten kippbar (mit Drehsatz-Stapler). > Stapelbar (gefüllt: jeweils zwei Bottiche aufeinander, leer: unbegrenzt) > Dunkelgrüner, lebensmittelechter PE-Kunststoff (recyclebar) 		10002	310,00
Abdeckhaube aus lebensmittelechter Plane		10006	86,00



DAVON SCHWÄRMEN ALLE

Wenn Sie eigenen Saft machen, freuen sich nicht nur alle, die ihn trinken, sondern auch die Honigbienen. Denn auf den Obstbäumen finden die Wild- und Honigbienen reichlich Nahrung.







12-2019 / 1

SPEIDEL – VOLL GUT!

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

www.wagnerwagner.de

www.speidels-hausmosterei.de

Preise und technische Ausführung der Produkte sind freibleibend.