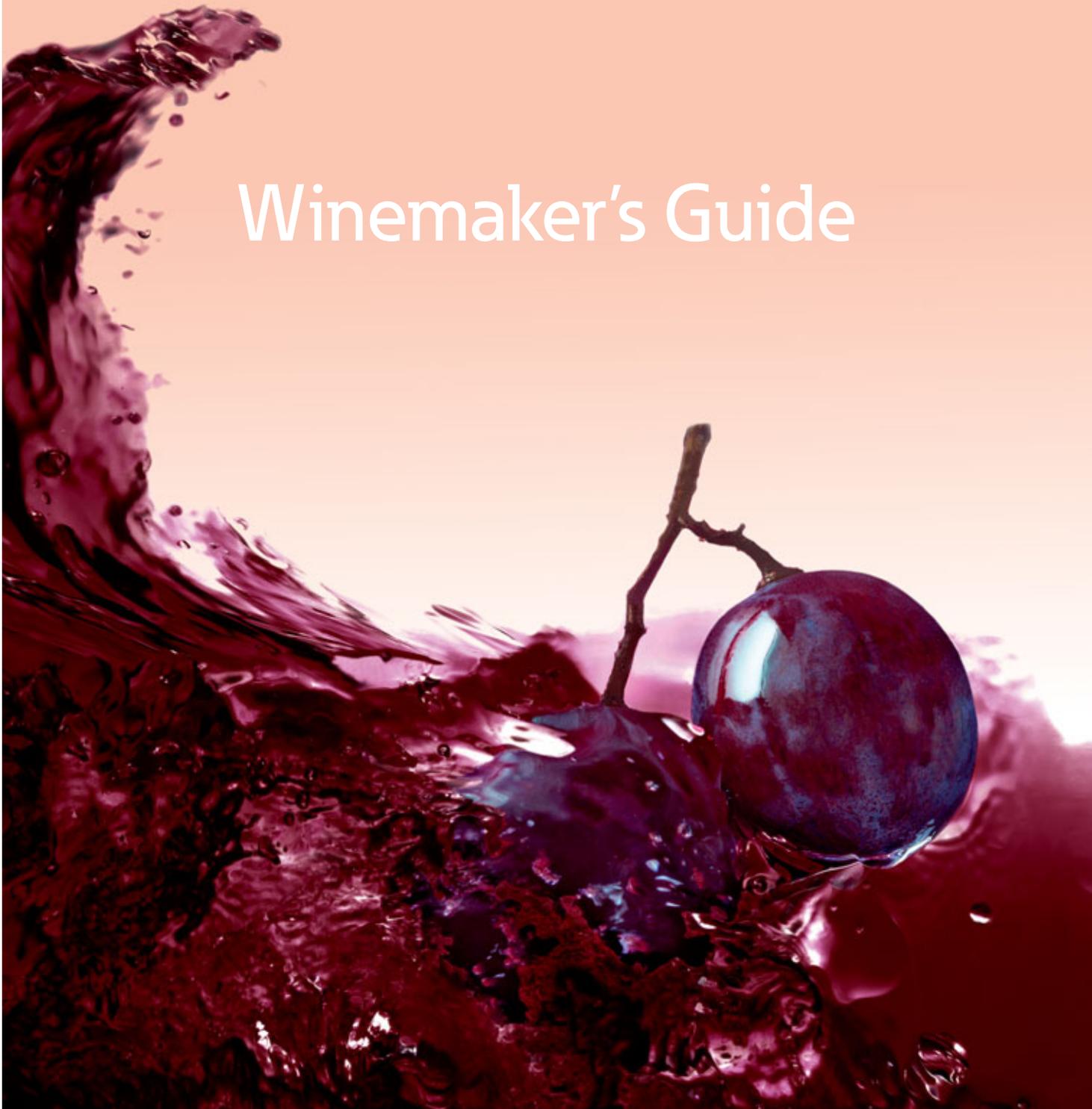


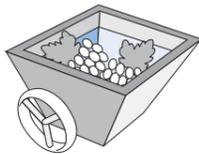
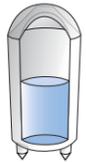
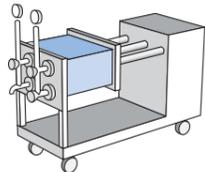
Winemaker's Guide



Powering Business Worldwide

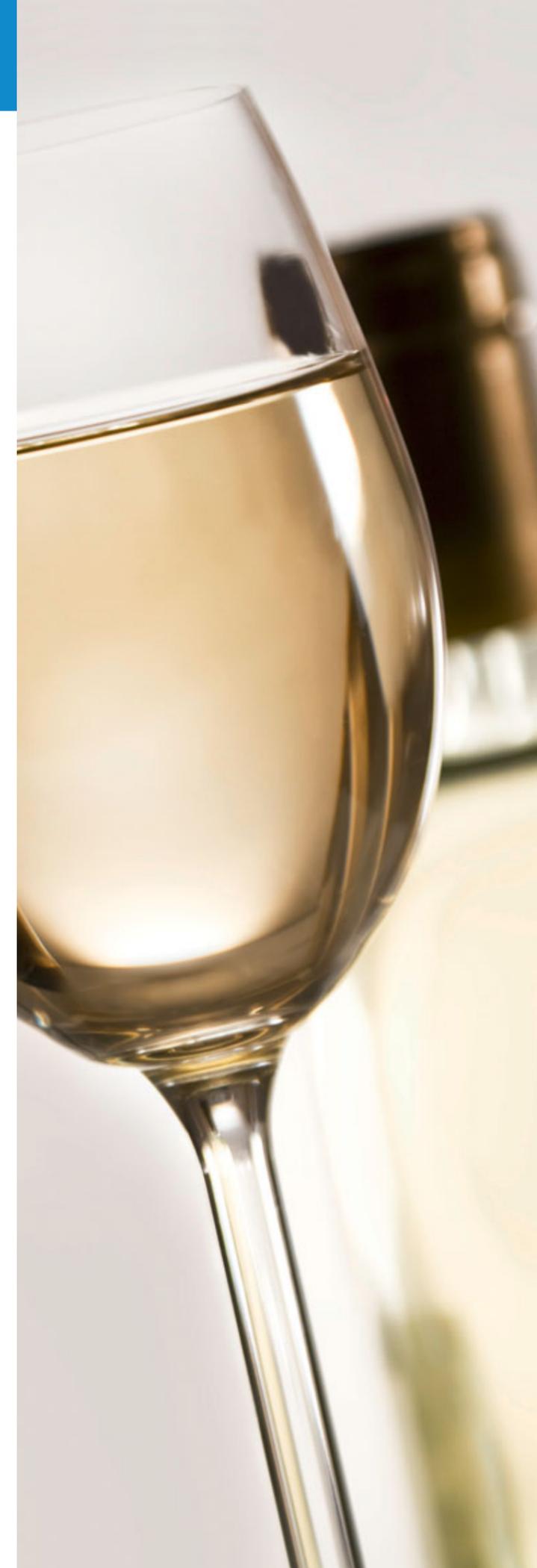


Moderne Verbraucher suchen Vielfalt. Sie streben nach Leichtigkeit, Eleganz, Fische und Harmonie, wenn sie ihren Wein genießen. Eaton hat die beste Auswahl für die Weinfiltration und -behandlung damit Sie die Erwartungen Ihrer Kunden bestmöglich erfüllen können.

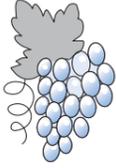
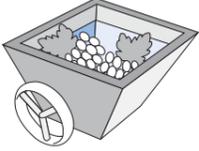
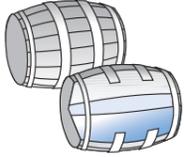
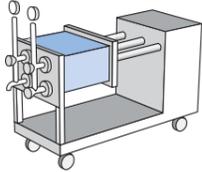
	Young & Fresh Typ	Mouthfeel Typ
Traubenverarbeitung Maischeverarbeitung 	<ul style="list-style-type: none"> Nur vollreife und 100 % gesunde Trauben Trauben möglichst kühl und unverletzt ernten Zügige und reduktive Verarbeitung 1 – 2 g/100 kg SIHAZYM® Extro Enzym während der Maischestandzeit Zugabe von 40 – 50 mg/l SO₂ Einsatz von N₂ zur Überschichtung von Most der Maische 	<ul style="list-style-type: none"> Nur vollreife und 100 % gesunde Trauben Zügig verarbeiten Abbeeren und Einmaischen Maischekontaktzeit 2 – 3 h mit 3 – 4 g/100 kg SIHAZYM Extro Enzym Pressdruck < 1 bar Δ pH-Wert ≤ 0,2 im Vergleich zum Vorlauf
Mostklärung Mostbehandlung 	<ul style="list-style-type: none"> TIPP Kühlung des Mosts während der gesamten Verarbeitung! Scharfe Vorklämung des Mosts auf einen Resttrubgehalt von 60 – 70 NTU 1 – 2 g/hl Panzym® Clair Rapide G Enzym Bei Flotation 2 ml/hl SIHAZYM Flot Enzym und 5 – 15 g/hl SIHA® Flotationsgelatine Überlagerung mit CO₂ oder N₂ Bei Bedarf: 10 – 40 g/hl SIHA GESIL Schönungsmittel 100 – 150 g/hl SIHA PURANIT® Stabilisierungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> Scharfe Vorklämung des Mosts auf einen Resttrubgehalt von 40 – 50 NTU 1 – 2 g/hl Panzym Clair Rapide G Enzym Bei Bedarf: 10 – 40 g/hl SIHA GESIL Schönungsmittel 100 – 200 g/hl SIHA PURANIT Stabilisierungsmittel
Gärführung 	<ul style="list-style-type: none"> Gezügelter Gärung ~15 °C Rehydrierung mit 25 – 30 g/hl LALVIN GO-FERM® Hefenährstoff Chardonnay: 20 – 25 g/hl SIHA WhiteArome Hefe, 40 g/hl SIHA PROFERM® Fit und 40 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff (gestaffelte Zugabe) Sauvignon blanc: 20 – 25 g/hl SIHA CRYAROME® Hefe plus 40 g/hl SIHA PROFERM Fit und 40 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff (gestaffelte Zugabe) BSA: geringe Diacetylnote: Simultan-BSA mit VINIFLORA® CH11 Milchsäurebakterien BSA: ohne Diacetylnote: BSA mit VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien 	<ul style="list-style-type: none"> Gezügelter Gärung 15 – 18 °C Rehydrierung mit 25 – 30 g/hl LALVIN GO-FERM Hefenährstoff 15 – 20 g/hl SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) oder SIHAFERM® Element Hefe, 40 g/hl SIHA PROFERM Fit und 40 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff (gestaffelte Zugabe) Abklingende Gärung: 4 – 6 g/hl Panzym Fino G Enzym zur Extraktion von Mannoproteinen BSA: traditionelle Beimpfung mit VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien SIHA BACTIFERM™ Bakteriennährstoff bei ungünstigen Nährstoffbedingungen während des BSA
Ausbau Jungwein 	<ul style="list-style-type: none"> Ausbau auf der Feinhefe: 4 – 6 g/hl Panzym Fino G Enzym Schwefelung max. 70 mg/l SO₂ 1 – 2 g/hl SIHA Hausenblase Granulat Schönungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> Hefekontaktzeit ca. 4 – 6 Wochen (Bâtonnage) Abbau des Diacetyls Schwefelung max. 50 mg/l SO₂ 4 – 6 Monate Reifung im Tank oder Fass 1 – 2 g/hl SIHA Hausenblase Granulat Schönungsmittel
Filtration 	<ul style="list-style-type: none"> Filtration mit BECOPAD® 170 oder BECOPAD 220 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT® PLATE Schichtenfiltern Filtration mit BECODISC® B173 oder BECODISC B223 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA® DISC Modulgehäusen Filtration mit BECO PROTECT® PG 0,8 µm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen Filtration mit BECO® MEMBRAN PSplus 0,65 µm oder 0,45 µm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen 	<ul style="list-style-type: none"> Filtration mit BECOPAD 220 oder BECOPAD 270 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern Filtration mit BECODISC B223 oder BECODISC B273 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen Filtration mit BECO PROTECT PG 0,8 µm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,8 µm oder 0,65 µm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen

TIPP Konsequenter Einsatz von SIHAZYM Extro, Panzym Clair Rapide G und Panzym Fino G Enzymen steigert die Filtrierbarkeit der Weine deutlich. Eine gezielte Filtration mit BECOPAD-Tiefenfiltermedien belastet die Weine weniger und steigert gleichzeitig die Filtrationsleistung. Eine Verbesserung der Weinqualität.

Panzym® ist eine eingetragene Handelsmarke von Novozymes A/S. LALVIN® und OPTIred® sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc. VINIFLORA® ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.



Top-Rotweintrrauben wachsen bereits im Weinberg. Das Terroir ist entscheidend. Mit der richtigen Auswahl der oenologischen Maßnahmen im Keller lässt sich das Ergebnis maximieren.

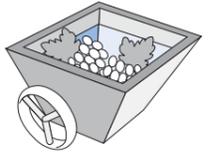
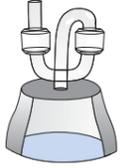
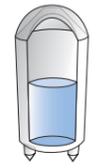
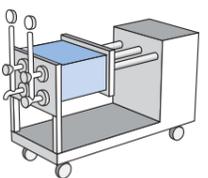
	Burgundertyp	Bordeauxtyp
Empfohlene Rebsorte	 <ul style="list-style-type: none"> Spätburgunder, Schwarzriesling, Portugieser, Samtrot, Pinotage 	<ul style="list-style-type: none"> Dornfelder, Lemberger, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Maischeverarbeitung	 <ul style="list-style-type: none"> Nur vollreife und 100 % gesunde und ausgefärbte Trauben Trauben kühl und unverletzt lesen und verarbeiten Abbeeren, Walzenabstand nicht zu eng 2 – 4 g/100 kg SIHAZYM Extro Enzym Zugabe von 30 mg/l SO₂ 	<ul style="list-style-type: none"> Nur vollreife und 100 % gesunde Trauben Zügig verarbeiten Abbeeren und Einmaischen 4 – 6 g/100 kg SIHAZYM Extro Enzym Zugabe von 10 – 20 % nicht abgebeerten Trauben möglich
Gärführung	 <ul style="list-style-type: none"> Gezügelter Maischegärung 18 – 24 °C 15 – 20 g/hl SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 25 – 30 g/hl OptiRED® Hefenährstoff 6 – 8 g/hl SIHA Tannin FC Schönungsmittel Komplett durchgären, dann abwrizen 	<ul style="list-style-type: none"> Gezügelter Maischegärung 22 – 28 °C 15 – 20 g/hl SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) oder SIHA Rubino Cru Hefe 25 – 30 g/hl OptiRED Hefenährstoff 6 – 8 g/hl SIHA Tannin FC Schönungsmittel SIHAZYM Lyso Enzym¹⁾ - Lysozym zur Vermeidung des spontanen BSA (max. 50 g/hl) während der Maischegärung (Wirkzeit 4 – 6 Wochen) Mikrooxidation mit SIHA Tannin MOX Schönungsmittel Zur Extraktion von Polysacchariden, Mannoproteinen: Zugabe von 4 – 6 g/hl Panzym Fino G Enzym Komplett durchgären, dann abwrizen
Ausbau	 <ul style="list-style-type: none"> Reifung in Barriques oder großem Holzfass (gemischter Satz 1 – 3jährig) BSA mit VINIFLORA OENOS oder VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien (bei alkoholreichen Rotweinen) Abbau des Diacetyls SIHA BACTIFERM Bakteriennährstoff bei ungünstigen Nährstoffbedingungen während des BSA Spät abschwefeln mit max. 80 mg/l SO₂ 2 g/hl SIHA Hausenblase Granulat Schönungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> 6 – 12 Monate Reifung in Barriques BSA mit VINIFLORA OENOS oder VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien (bei alkoholreichen Rotweinen) Abbau des Diacetyls SIHA BACTIFERM Bakteriennährstoff bei ungünstigen Nährstoffbedingungen während des BSA Spät abschwefeln mit max. 80 mg/l SO₂ 2 g/hl SIHA Hausenblase Granulat Schönungsmittel
Filtration	 <ul style="list-style-type: none"> Filtration mit BECOPAD 270 oder BECOPAD 350 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern Filtration mit BECODISC B273 oder BECODISC B353 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen Filtration mit BECO PROTECT TSTWINStream 0,8 µm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,65 µm oder 0,45 µm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen 	<ul style="list-style-type: none"> Filtration mit BECOPAD 350 oder BECOPAD 450 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern Filtration mit BECODISC B353 oder BECODISC B453 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen Filtration mit BECO PROTECT TSTWINStream 0,8 µm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,8 µm oder 0,65 µm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen

Panzym® ist eine eingetragene Handelsmarke von Novozymes A/S. LALVIN® und OPTiRed® sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc. VINIFLORA® ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.

¹⁾ Die Verwendung von Milch-(Kasein-) und Hühner-(Eiweiß-) Erzeugnissen bei Wein ist ab dem 30.06.2012 kennzeichnungspflichtig. Bitte beachten Sie sowohl die nationale Gesetzgebung sowie die der EU.



Eiswein und edelsüße Weine sind wieder gefragt. Nutzen Sie diese Chance der Geschmacksvielfalt. Oft ist weniger mehr und kleine gezielte Maßnahmen maximieren das Ergebnis.

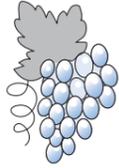
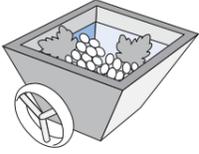
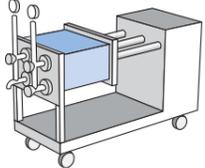
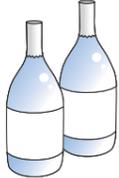
	Deutscher Typ	Sauternes Typ
Traubenverarbeitung Maischeverarbeitung 	<ul style="list-style-type: none"> • Trauben mit mind. 120 °Oe, reine Botrytis • Aussortieren von Weiß-, Rosa- und Blauschimmel • Erntetemperatur mindestens -10 °C • Pressung: pH-Wert \leq 0,3 im Vergleich zum Vorlauf 	<ul style="list-style-type: none"> • Trauben mit mind. 140 °Oe, reine Botrytis • Aussortieren von Weiß-, Rosa- und Blauschimmel • Langsam anpressen • Bei den Pressfraktionen Oechsle und pH-Wert bestimmen, nicht größer als pH 3,5 • Δ pH-Wert \leq 0,3 im Vergleich zum Vorlauf
Mostklärung Mostbehandlung 	<ul style="list-style-type: none"> • Erwärmen des Mosts auf 10 °C • Scharfe Vorklärung des Mosts: 2 g/hl Panzym Clair Rapide G Enzym • Schönung des geklärten Mosts: nach Bedarf 80 – 100 g/hl SIHA Actiliq GE Schönungsmittel • 10 – 30 g/hl SIHA Gelatine feinkörnig Schönungsmittel • 150 – 200 g/hl SIHA Mostbentonit G Stabilisierungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Scharfe Vorklärung des Mosts 2 – 4 g/hl Panzym Clair Rapide G Enzym • 10 – 40 g/hl SIHA GESIL Schönungsmittel • 100 – 200 g/hl SIHA Mostbentonit G Stabilisierungsmittel
Gärführung 	<ul style="list-style-type: none"> • Gärung 18 – 22 °C • Rehydrierung mit 25 – 30 g/hl LALVIN GO-FERM Hefenährstoff • 30 – 50 g/hl SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe), 20 g/hl SIHA PROFERM Plus kombinierter Hefenährstoff, 0,6 g/1000 l SIHA Vitamin B₁ Hefenährstoff • Vergärung bis zu einer Restzuckerkonzentration von 140 – 150 g/l • Stoppen der Gärung möglichst mit Kühlung bei Temperaturen $<$ 4 °C 	<ul style="list-style-type: none"> • Gärung 15 – 18 °C in neuen Barriques • Rehydrierung mit 25 – 30 g/hl LALVIN GO-FERM Hefenährstoff • 30 – 50 g/hl SIHA CRYAROME Hefe oder SIHA VARIOFERM[®] Hefe, 20 – 30 g/hl SIHA PROFERM Plus kombinierter Hefenährstoff, 0,6 g/1000 l SIHA Vitamin B₁ Hefenährstoff, 50 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff (gestaffelte Zugabe) • Stoppen der Gärung möglichst mit Kühlung bei Temperaturen $<$ 4 °C • Restsüße sollte bei mind. 150 g/l liegen
Ausbau 	<ul style="list-style-type: none"> • Schneller Abstich von der Hefe • Schwefelung mit mind. 140 – 160 mg/l SO₂ • Harmonisierung des Weins – je nach Bedarf – mit SIHA OPTISIL kombiniertes Schönungsmittel • Korrektur von Geschmacksfehlern mit SIHA Gelatine feinkörnig oder SIHA Actiliq GE Schönungsmittel • Bentonit nach Bedarf • Zur Verbesserung des sensorischen Profils und der Filtration 3 – 4 g/hl Panzym Fino G Enzym 	<ul style="list-style-type: none"> • Je nach Qualität der Hefe kontrollierter Ausbau auf der Feinhefe nach dem 1. Abstich • Schwefelung möglichst lange hinauszögern • Gabe von ca. 150 mg/l SO₂ • Lagerung im Barrique für mindestens 6 Monate • Feinschönung mit 2 g/hl SIHA Hausenblase Granulat Schönungsmittel • Bentonit nach Bedarf • SIHAZYM Lyso Enzym¹⁾ - Lysozym zur Vermeidung des spontanen BSA (max. 50 g/hl)
Filtration 	<ul style="list-style-type: none"> • Filtration mit BECOPAD 220 oder BECOPAD 270 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern • Filtration mit BECODISC B223 oder BECODISC B273 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen • Filtration mit BECO PROTECT TS TWINStream 0,8 μm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen • Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,65 μm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen 	<ul style="list-style-type: none"> • Filtration mit BECOPAD 220 oder BECOPAD 270 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern • Filtration mit BECODISC B223 oder BECODISC B273 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen • Filtration mit BECO PROTECT TS TWINStream 0,8 μm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen • Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,65 μm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen

Panzym[®] ist eine eingetragene Handelsmarke von Novozymes A/S.
LALVIN[®] und OPTI^{Red} sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc.
VINIFLORA[®] ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.

¹⁾ Die Verwendung von Milch-(Kasein-) und Hühner-(Eiweiß-) Erzeugnissen bei Wein ist ab dem 30.06.2012 kennzeichnungspflichtig. Bitte beachten Sie sowohl die nationale Gesetzgebung sowie die der EU.



Viele Genießer haben festgestellt, dass Schaumwein nicht nur perlt, sondern auch nach Wein schmecken kann. Eine Möglichkeit für viele attraktive Schaumweintypen.

	Sekttyp	Champagnertyp
Empfohlene Rebsorte	 <ul style="list-style-type: none"> • Vorzugsweise Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Scheurebe 	<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois, Schwarzriesling, Spätburgunder
Traubenverarbeitung Maischeverarbeitung	 <ul style="list-style-type: none"> • Lese bei max. 80 – 85 °Oe • Gesamtsäure 8 bis max. 10 g/l • Schonende Traubenverarbeitung • Mostklärung Gerbstoffminimierung mit 10 – 40 g/hl SIHA GESIL Schönungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Lese bei max. 80 – 85 °Oe • Gesamtsäure bei ca. 10 g/l • Wichtig für den BSA ist ein Weinsäuregehalt von ca. 5 g/l • Moste sollten schon sehr blank von der Presse ablaufen. • Δ pH-Wert < 0,2 im Vergleich zum Vorlauf
Gärführung Grundwein	 <ul style="list-style-type: none"> • Gezügelte Gärung 15 – 18 °C • 15 – 20 g/hl SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) oder SIHA CRYAROME Hefe • 30 – 50 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff (gestaffelte Zugabe) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gezügelte Gärung 15 – 18 °C • 15 – 20 g/hl SIHA WhiteArome oder SIHAFERM Element Hefe • Simultaner BSA durch Zugabe von VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien im Moststadium • 30 – 50 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff (gestaffelte Zugabe)
Grundweinausbau	 <ul style="list-style-type: none"> • Kein Biologischer Säureabbau, höchstens eine Feinentsäuerung mit SIHA Kaliumbicarbonat • Minimale SO₂-Gabe: max. 30 mg/l Gesamt-SO₂ • Klärung und Weinsteinstabilisierung • Cuveé der Grundweine 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbau des Diacetyls • Minimale SO₂-Gabe: max. 30 mg/l Gesamt-SO₂ • Klärung und Weinsteinstabilisierung • Cuveé der Grundweine
Filtration	 <ul style="list-style-type: none"> • Filtration mit BECOPAD 270 oder BECOPAD 350 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern • Filtration mit BECODISC B273 oder BECODISC B353 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen • Filtration mit BECO PROTECT TS TWINStream 0,8 µm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen • Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,65 µm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen 	<ul style="list-style-type: none"> • Filtration mit BECOPAD 270 oder BECOPAD 350 Tiefenfiltermedien in BECO COMPACT PLATE Schichtenfiltern • Filtration mit BECODISC B273 oder BECODISC B353 Tiefenfiltermodulen in BECO INTEGRA DISC Modulgehäusen • Filtration mit BECO PROTECT TS TWINStream 0,8 µm Tiefenfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen • Filtration mit BECO MEMBRAN PSplus 0,65 µm Membranfilterkerzen in BECO INTEGRA CART Kerzengehäusen
Versenkung	 <ul style="list-style-type: none"> • Zweite Gärung: Rehydrierung mit 25 – 30 g/hl LALVIN GO-FERM Hefenährstoff • Vergärung mit 20 – 30 g/hl SIHA Aktivhefe 4 • Tirage 22 – 24 g/l Saccharose • Als Gärhilfe max. 30 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff • 60 ml/hl SIHA Brillant flüssig Rüttelhilfe und 60 ml/hl SIHA Tannin flüssig Schönungsmittel • Hefelager mind. 9 Monate • Versanddosage auf 12 – 24 g/l Restzucker einstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Zweite Gärung: Rehydrierung mit 25 – 30 g/hl LALVIN GO-FERM Hefenährstoff • Vergärung mit 20 – 30 g/hl SIHA Aktivhefe 4 • Tirage 22 – 24 g/l Saccharose • Als Gärhilfe max. 30 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff • 60 ml/hl SIHA Brillant flüssig Rüttelhilfe und 60 ml/hl SIHA Tannin flüssig Schönungsmittel • Hefelager mind. 18 Monate • Versanddosage auf bis zu 8 g/l Restzucker einstellen

Panzym® ist eine eingetragene Handelsmarke von Novozymes A/S.
LALVIN® und OPTIRed® sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc.
VINIFLORA® ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.



Globalisierung findet heute in allen Bereichen der Wirtschaft statt. Oenologen auf der ganzen Welt werden sich dieser Entwicklung zunehmend bewusst. Neue Verfahren und Trends der Weinbereitung resultieren aus ihrer Findigkeit und Innovationskraft.

Eatons Winemaker's Guide stellt eine Auswahl neuer und traditioneller Weintypen vor, um die Winzer zu inspirieren. Sie ist als Vorschlag zu verstehen und stellt eine Orientierungshilfe für die Bereitung vielfältiger Weine dar.

Eaton steht Ihnen als Partner zur Seite, um Sie in Ihren Bedürfnissen der Weinbereitung zu unterstützen.



Zentrale - Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel. +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel. +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlusheim, Deutschland
Tel. +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel. +49 6704 204-0

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brasilien
Tel. +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China
Tel. +86 21 5200 0422

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel. +65 6825 1668

*Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter:
filtration@eaton.com*

*Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online
unter eaton.com/filtration*

© 2012 Eaton Corporation. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Gedruckt in Deutschland.

Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide