



## Essig – Know How

### Die Planung Ihrer Essigproduktion

Selbst für erfahrene Essigproduzenten ist die Planung einer neuen Betriebsstätte, beziehungsweise einer neuen Produktionslinie eine recht komplexe Tätigkeit. Unsere Firma kann Ihnen in diesem Bereich mit dem Know How von verschiedenen Anlagengrößen und der Umsetzung von Kleinst- bis Großprojekten erfolgreich behilflich sein.

#### Ziel

Ihr Ziel ist eine wirtschaftliche Essigproduktion, angepasst an Ihre Betriebsgröße und die geplante Jahresproduktion, mit der vollständigen Schonung der Ressourcen. Unsere Aufgabe ist es nun, Ihnen die dabei notwendigen Schritte zu erklären, das Know How für die Produktion zur Verfügung zu stellen und die Anlage mit Ihnen gemeinsam in Betrieb zu setzen.

#### Der Vorgang

Direkt nach dem Erstkontakt setzen wir uns mit Ihnen in Verbindung. Sie erhalten dann eine Fragebogen mit den für uns relevanten Fragen. Diese können aber auch mit Ihnen gemeinsam vor Ort erhoben werden. Diese Fragen sind die baulichen Voraussetzungen, die elektrische und die Wasserversorgung, die geplanten Mengen, aber auch die Möglichkeiten der Vermarktung und des Marketings.

Als Gesamtanbieter erhalten Sie auch alle Informationen über weitere notwendige Geräte und Maschinen, sowie die Rezeptur der Bakteriennahrung bei Alkoholes sig, um kostengünstig produzieren zu können.

Damit sind Sie nicht an uns gebunden, sondern können auch über andere Firmen einkaufen. Dies sind vor allem die Behälter, der Kühlturm, Pumpen, Filter oder auch Flaschen.

Somit haben Sie die Möglichkeit, nur die Essiganlage in höchster Qualität, oder eine vollständige Turn Key Anlage mit Bauplänen und Marketingkonzept von uns zu beziehen.

Gerne helfen wir Ihnen in all diesen Fragen auch per Email unter [www.essig.at](http://www.essig.at) weiter.



ING. ANDREAS FISCHERAUER  
BERATUNG & HANDEL  
A 8212 Pischelsdorf 156

[WWW.ESSIG.AT](http://WWW.ESSIG.AT)

[WWW.VINEGAR.AT](http://WWW.VINEGAR.AT)

### **Die Beratung**

Als Beratungsunternehmen ist es uns besonders wichtig, Sie vor der Produktion in allen Belangen der Essigproduktion zu beraten. Unabhängig, ob Sie eine Anlage installieren, oder einfach nur die Informationen dazu benötigen, wir helfen Ihnen im Bereich der Planung der Produktionsstätte bis zur Beratung in Marketingfragen. Im Bedarfsfall ist auch eine Markterhebung möglich. Auch für unterschiedliche Größen können wir eine entsprechende Beratung anbieten. Selbst Erzeuger von Kleinstmengen sind bei uns an der richtigen Stelle.

Unser Beratungsspektrum erstreckt sich von der Auswahl, der Verarbeitung der Rohware, bis hin zu allen Belangen der Klärung, Filtration und Stabilisierung. Ein jährliches Seminar für unsere Kunden sichert auch die Weiterbildung unserer Kunden.

### **Die Umsetzung**

Nach der Kaufentscheidung produzieren wir Ihre Anlage an Ihre Bedürfnisse angepasst. Der Aufbau der Anlage, die Installation sowie die Schulung Ihrer Mitarbeiter erfolgt direkt durch unser Unternehmen, so dass keine weiteren Schulungsmaßnahmen für Sie notwendig sind.

Umfangreiche Garantien und Beratungsleistungen sichern auch weiterhin Ihre hohe qualitative Produktion.

### **Die Anlage**

Da wir verschiedenste Anlagengrößen anbieten, dürfen wir Ihnen hier nur die beiden Grundsysteme vorstellen.

### **Kleinsubmersanlagen**

Unsere Kleinsubmersanlagen sind ausgerichtet auf kleine Produzenten die spezielle hochwertige Produkte herstellen wollen. Eine Umwandlung von Alkohol zu Essig ist mit diesem System nur gering möglich. Diese Anlagen sind gebaut für Frucht- oder Weinessige mit optimaler Aromaschonung. Die Produktionszeit ist etwas länger als bei den Großsubmersanlagen, was sich positiv auf das Aroma auswirkt.

### **Großsubmersanlage**

Bei diesen Anlagen ist eine schnelle Produktion mit wirtschaftlicher Umsetzung die Grundvoraussetzung. Alkohol oder Fruchtwein aus Konzentrat sind das Ausgangsmaterial. Produktionszeiten unter 36 Stunden sind notwendig. Hier ist unser Wissen ihr Vorteil.

### **Fordern Sie unser Know How und kontaktieren Sie uns!**

Tel + FAX.: ++43/(0)3113/2348 Mobil:0043/676/63 61  
email: [office@essig.at](mailto:office@essig.at)

© Fischerauer – Alles um den Essig – Auszüge und Verwendung des Textes sind nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.