

## Einladung zum önologischen Seminar – Restposten an Herbstprodukten zum Sonderpreis

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten Sie in diesem Jahr wieder zu einem önologischen Seminar einladen.  
Dabei werden wir über folgende Themen referieren:

- braun's neue Produktlinie
- Mostvorklärung und Hefeernährung
- Süßreservebereitung
- Sektgrundwein
- Kennzeichnungspflicht bei Traubensaft ab 13.12.2016
- Aktuelle Infos zum Herbst 2016
- Evtl. Änderungen im „Bio“-Bereich

Im Anschluss bleibt genügend Zeit für Diskussionen und Fragen Ihrerseits.

**Das Seminar wird am Sonntag, den 11.09.2016 um 11.00 Uhr, unter dem Carport bei uns im Weinlabor stattfinden** -> Parkmöglichkeiten entlang der Straße „An der Bleiche“.

Eine kleine Mahlzeit bereiten wir für Sie vor (Weißwurst, Brezel, Bier, alkoholfreie Getränke).

Wegen der begrenzten Teilnehmerzahl bitten wir Sie um **Anmeldung bis zum 07.09.2016** telefonisch (06321-6125), per Fax (06321-968701) oder per Email-> mail@weinlabor-braun.de im Weinlabor.

**Auf Grund einer Sortimentsumstellung bieten wir Ihnen folgende Restposten an Herbstprodukten bis zum 31.08.2016 mit einem Nachlass von 15% auf den Einzelpreis an:**

- Activator Helper 60
- Activator Genesis Native
- Activator Genesis Fresh
- Activator Vivactive Arome
- Activator Ecorces of (Heferinde)
- Anafin Most (kaseinfrei)
- Tannin VB 105 (Maischetannin)

Abgabe nur solange der Vorrat reicht!

Die Situation in den Weinbergen ist in diesem Jahr sehr angespannt -> Peronospora, Kirschessigfliege, teilweise sehr kompakte Trauben -> Botrytis? Deswegen ist es wichtig, gut vorbereitet in den Herbst 2016 zu starten.  
Wir wollen Sie dabei unterstützen.

Ihr Weinlabor Braun

 

Ewa und Günter Braun