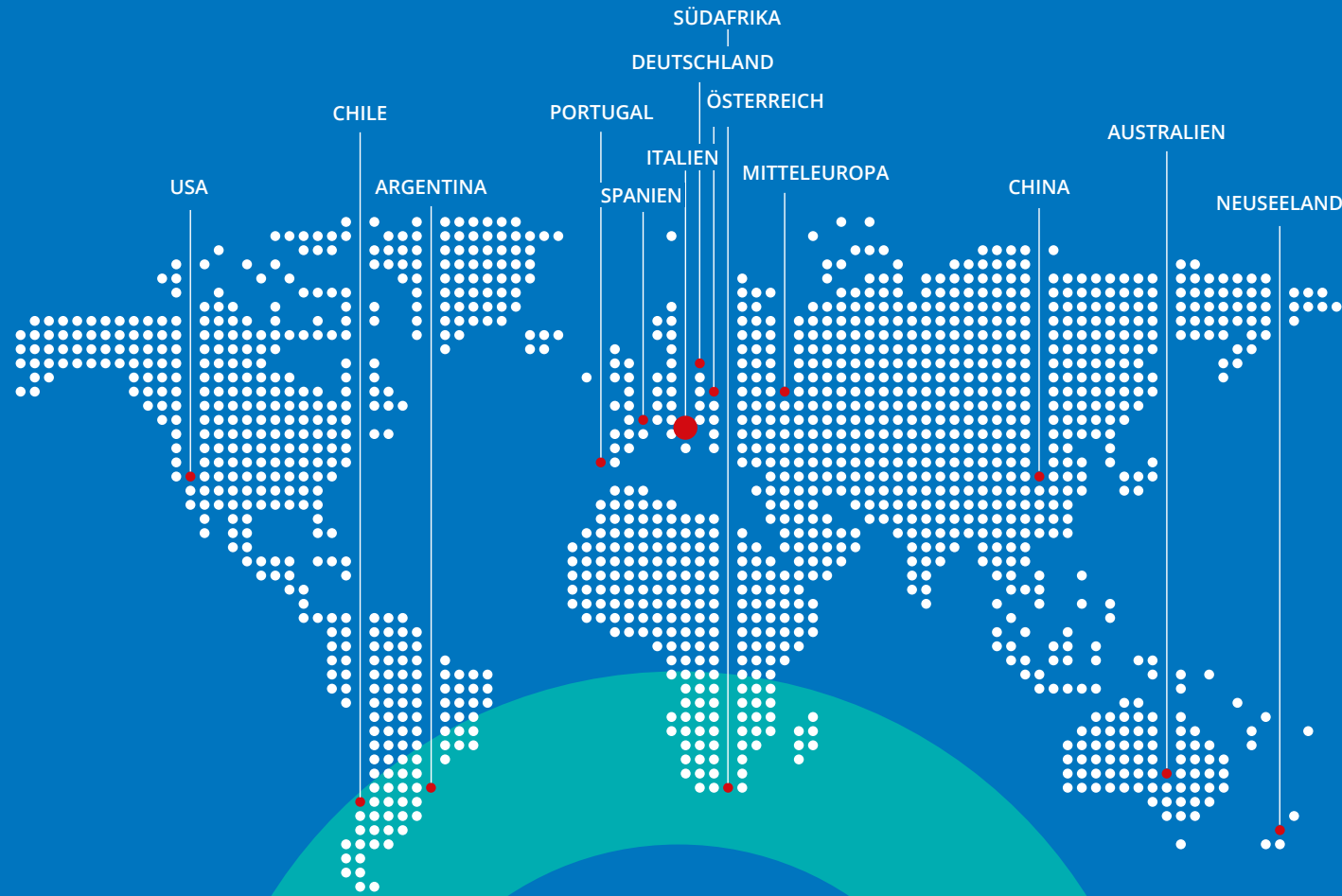


Wir unterstützen unsere Kunden ab Anfang der Ernte über den ganzen Weg des Ausbaus
und der Stabilisierung bis zur Abfüllung

HEFEN • NÄHRSTOFFE • **BAKTERIEN** • ENZYME • **TANNINE** • SCHWEFELDERIVATE
STABILISATOREN • SCHÖNUNGSMITTEL • **HOLZALTERNATIVEN**



**Wir versorgen Weingüter weltweit
mit Innovation und Erfahrung durch
önologische Produkte und fachliche
Unterstützung, um die Wirksamkeit
der Kellerei und die Qualität der Weine
zu verbessern.**

enartis
Inspiring innovation.



www.enartis.com



enartis

ÜBER UNS

Gegründet im Jahr 2003 hat sich Enartis als globaler Marktführer für Produkte zur Weinherstellung und für die fachliche Kundenbetreuung etabliert. Enartis ist Teil der Esseco Gruppe, ein in vierter Generation geführtes Familienunternehmen. Seit fast einem Jahrhundert bietet Esseco Innovation und Branchenführung durch die Entwicklung von wichtigen Produkten für die anorganische Chemie und Önologie. Wir sind der Überzeugung, dass Innovation eine Disziplin ist und kein Klischee. Die Marke Enartis ist stolz darauf, dauerhafte Beziehungen mit über 10.000 Herstellern in 50 Ländern aufgebaut zu haben, um Weingüter und Winzer mit einzigartigen Innovationen und Fachkenntnis zu versorgen. Unser Ziel ist es, nicht nur die Qualität der Weine, sondern auch die Effizienz der Weinkellerei zu verbessern. Wirklich großartige Unternehmen behandeln Ihre Mitarbeiter genauso gut wie ihre Kunden. In

Enartis arbeitet ein Team von leidenschaftlichen und engagierten Mitarbeitern mit Weinbauern auf fünf Kontinenten zusammen um önologisches und weinbautechnisches Wissen zu vermitteln. Enartis investiert jährlich über 2 Millionen Euro in Forschung und Entwicklung und hat durch innovative Produkte und technische Betreuung eine Spitzenposition in der Branche inne. Langjährige Partnerschaften mit international anerkannten Forschungsinstituten, mit denen wir in unseren hochmodernen Laboren zusammenarbeiten, garantieren unsere führende Position in der Önologiebranche. Unser Unternehmen bietet die volle Bandbreite an spezialisierten Premiumprodukten für jeden Schritt im Weinbereitungsprozess. Das Unternehmen ist mit dem Internationalen Zertifikat der Lebensmittelsicherheit FSSC22000 zertifiziert, ist ein aktives Mitglied von Oenoppia und ist außerdem ISO 14001, OHSAS 18001 und ISO9001 zertifiziert.

INNOVATION



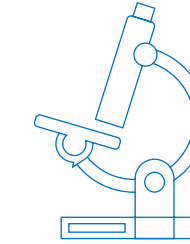
300+
spezialisierte
Produkte

wurden in den internationalen Markt eingeführt. Dazu gehören Hefen, Tannine, Enzyme, Nährstoffe, Bakterien, Stabilisierungs- und Schönungsmittel die alle Phasen der Weinbereitung abdecken, von der Ernte bis zur Flasche.



10.000+
Anwendungsversuche
pro Jahr

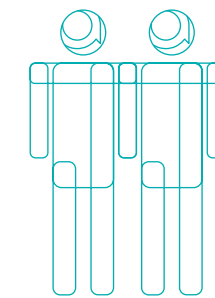
Unser hochqualifiziertes Team an erfahrenen Önologen und Wissenschaftlern verfügt über einen außerordentlichen Wissensschatz um Anwendungsprobleme zu lösen und um die Erzeugung von Weinen zu garantieren, die Ihren Charakter vollkommen zum Ausdruck bringen.



2M Euro
werden jährlich in
Innovation investiert

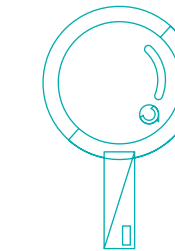
Innovationsprojekte werden in unseren 5 Laboren und in drei Forschungs- und Entwicklungszentren in Italien, Spanien und den USA entwickelt. Hier gilt unsere tägliche Anstrengung der Entwicklung von neuen Weinbereitungstechniken, die immer stärker die natürliche Qualität des Weins respektieren.

KNOW-HOW



200+
Angestellte

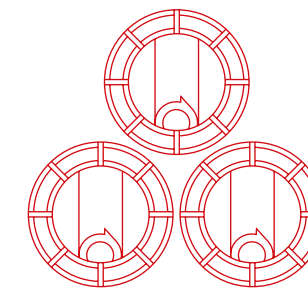
gehören zu unserem internationalen Netzwerk, das jeden Tag daran arbeitet, die Bedürfnisse von Weinbaubetrieben jeglicher Größe erfüllen zu können. Wir garantieren einen sofortigen und präzisen Service dank räumlicher Nähe und Kenntnis der jeweiligen Weinbauregion.



**FSSC 22000
ISO & OHSAS**

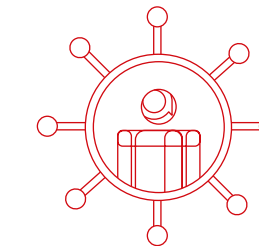
Enartis ist mit dem Internationalen Lebensmittelsicherheitszertifikat FSSC 22000 ausgezeichnet und arbeitet in vollkommener Übereinstimmung mit den strengsten önologischen und Lebensmittelqualitätsanforderungen. Das Unternehmen ist aktives Mitglied von Oenoppia und ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 9001 zertifiziert.

NÄHE



10.000+
Winzer
in 50 Ländern

Enartis unterstützt mehr als 10.000 Winzer in 50 Ländern mit innovativen Lösungen und sicheren Produkten.



100%
Teil der lokalen
Weinbaugemeinschaft

Die kontinuierliche Zusammenarbeit mit mehr als 10 renommierten Weinbauverbänden und unsere internationalen Forschungszentren ermöglichen es uns zu verstehen, was der Markt verlangt und garantieren einen schnellen Wissensaustausch. Gleichzeitig bestätigen wir unsere führende Position in der Önologiebranche.