

Probenannahme Profilierung-Sensorik-Beratung

Kundenname

Anschrift

Rebsorte

Jahrgang

Weinbezeichnung

Für die Profilierung werden 2 Flaschen pro Wein benötigt!

Mögliche Produktverwendung für die Profilierung

Alle

nur biotauglich

nur vegan

nur biotauglich und vegan

Auswahl Pakete

Beschreibung

Empfehlung Joachim Skoff
(pro Probe/10 Minuten)

Zielgerichtete Produktauswahl- und Anwendungsempfehlung per Telefon, Videoanruf oder E-Mail. Es werden dabei alle Produkte des SKOFFgroup-Portfolios berücksichtigt, jedoch keine Vorversuche gemacht. Proben sind ggf. nach AT-8435 Leitring zu schicken.

Profilierung-Sensorik-Beratung
Joachim Skoff (pro Probe)

Entsprechend individueller Vorgaben: Aromatische Optimierung, Fehltonne beheben, Gerbstoffschönung, Zucker-Säure-Balance, Feinentsäuerung und Süßung, Verfeinerung durch natürliche und biotaugliche Polysacchariden, Mannoproteine und Tanninen, Einstellung von Balance, Eleganz, Struktur und Körper, Optimierung des Trinkflusses, sonstige Empfehlungen

Profilierung-Sensorik-Beratung
Joachim Skoff (pro 10 min)

Profilierung-Sensorik-Beratung Joachim Skoff gemeinsam mit Kunden im SKOFFgroup-Verkostungsraum in AT-8435 Leitring

Online Profilierung-Sensorik-Beratung
Joachim Skoff (pro 10 min)

Online Profilierung-Sensorik-Beratung Joachim Skoff gemeinsam mit Kunden; Kunde schickt Proben nach AT-Leitring, SKOFFgroup sendet Musterlösungen und Dosierspritze an Kunden, gemeinsamer Probenansatz entsprechend Verkostungsverlauf – Dosierung der Musterlösungen entsprechend der Anleitung von Joachim

Vorproben Profilierungsergebnis (pro
Probe)

Vorprobe 100 ml des Profilierungsergebnisses zum Nachkosten

Qualitätskategorie

- Einstieg Basic
 Gebietswein Klassik
 Ortswein Selektion
 Premier Cru Erste Lage
 Grand Cru Große Lage

Ausbau

- Stahltank
 Barrique Tonneaux
 Großes Holzfass ab 1.000 Liter
 Kombination aus Stahltank und Holz
 Amphore Betontank

Geplante optimale Trinkreife

- innerhalb von 2 Jahren
 über 2 Jahre
 über 5 Jahre

Status Filtration

- filtriert
 auf Feinhefe
 auf Grobhefe

Status freies SO₂ (ohne Reduktone); ungefähre Größenordnung

- nicht bekannt
 ungeschwefelt
 unter 20 mg/l
 21 – 30 mg/l
 31 – 40 mg/l
 über 40 mg/l

Geplante Füllung

- noch nicht geplant
 optimal am:
 spätestens am:

Profil

Einschätzung Skala 1 – 10*	Aromatische Expression	Komplexität	Struktur	Feingliedrigkeit/Eleganz	Körper/Fülle (ohne Zucker)
IST					
SOLL					

Expression von Holz

ohne Holz Ausdruck	Einschätzung Skala 1 – 10*	Light-Toasted Holz (Vanille, Kokos)	Medium-Toasted Holz (feine Röstaromatik, Karamell)	Medium Plus-Toasted Holz (mittlere Röstaromen)	Intensiv-Toasted Holz (intensive Röstaromen, Kaffee, Mokka)
<input type="checkbox"/>	IST				
	SOLL				

* Einschätzung vom IST-Zustand des Weines und wie der SOLL-Zustand sein soll (Skala 1 – 10)

Sonderwünsche

Die von der SKOFFgroup auskostenen Ergebnisse sind vor der Anwendung in der Gesamtmenge, in einem Vorversuch zu überprüfen. Die Verantwortung der verwendeten Aufwandsmenge sowie der fachgerechten Handhabung liegt ausschließlich beim Anwender. Die SKOFFgroup ist in keiner Weise haftbar. Es werden die Gebühren laut aktuell gültiger Preisliste verrechnet. Mit der Unterschrift wird der Auftrag sowie der Haftungsausschluss bestätigt.

Datum

Unterschrift