

Probenannahme WineLab

Kundenname

Anschrift

E-Mail für Analysereport

Rebsorte

Jahrgang

Probenbezeichnung

Auswahl	1. Profilierungs-/Verkostungspakete	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Profilierung-Sensorik-Beratung Joachim Skoff (pro Probe)	Entsprechend individueller Vorgaben: Aromatische Optimierung, Fehltonen beheben, Gerbstoffschönung, Zucker-Säure-Balance, Feinentsäuerung und Süßung, Verfeinerung durch natürliche und biotaugliche Polysaccharide, Mannoproteine und Tannine, Einstellung von Balance, Eleganz, Struktur und Körper, Optimierung des Trinkflusses, sonstige Empfehlungen
<input type="checkbox"/>	Profilierung-Sensorik-Beratung Joachim Skoff (pro 10 min)	Profilierung-Sensorik-Beratung Joachim Skoff gemeinsam mit Kunden im SKOFFgroup-Verkostungsraum in AT-8435 Leitring
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	Vorproben Profilierungsergebnis (pro Probe)	Vorprobe 100 ml des Profilierungsergebnisses zum Nachkosten
Auswahl	2. Analyse-Pakete	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Basic	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar)
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Standard	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar); pH, flüchtige Säure, freies und gesamtes SO ₂ , Reduktone
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Plus	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar); pH, flüchtige Säure, Glycerol (Glycerin), freies und gesamtes SO ₂ , Reduktone, Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, Zitronensäure, Ascorbinsäure, Relative Dichte (20°/20°), Trockenextrakt, zuckerfreier Extrakt, ursprüngliches Mostgewicht, Gesamtalkohol
<input type="checkbox"/>	Analysepaket SO ₂	Freies und gesamtes SO ₂ , Reduktone
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Zucker	Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Glucose, Fructose, Saccharose
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Säure small	Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Säure large	Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, L-Milchsäure, D-Milchsäure, Zitronensäure, Ascorbinsäure, flüchtige Säure
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Alkohol und Zucker	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose)
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Stabilität – Bentonitbedarf mit Nachkontrolle (innerhalb 4 Wochen) & Weinstabilität	Bentonitbedarf, Bentonitnachkontrolle, Weinstabilität
<input type="checkbox"/>	Analysepaket Hefeverfügbare Stickstoff (Primärer Aminostickstoff + Ammonium)	Hefeverfügbare Stickstoff (Primärer Aminostickstoff und Ammonium)
<input type="checkbox"/>	Analysepaket FTIR Wein	Alkohol, Glycerin, pH, relative Dichte, Gesamtzucker (Glucose, Fructose), Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, flüchtige Säure, ursprüngliches Mostgewicht
<input type="checkbox"/>	Analysepaket FTIR Reifeparameter	°KMW, pH, Gesamtsäure (titrierbar), Gesamtzucker (Glucose/Fructose)
<input type="checkbox"/>	Analysepaket FTIR Most	°KMW, "Oe, voraussichtlicher Alkohol, Dichte, pH, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar), hefeverfügbare Stickstoff
<input type="checkbox"/>	Analysepaket FTIR Most in Gärung	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar)
Auswahl	3. Analyse Einzelparameter	
	Stabilität – Bentonitbedarf & Weinstabilität	
<input type="checkbox"/>	Bentonitbedarf (mit StaboProtect BentoPower) mit Nachkontrolle innerhalb 4 Wochen	
<input type="checkbox"/>	Bentonitnachkontrolle (innerhalb 4 Wochen nach Bentonitbedarfsanalyse)	
<input type="checkbox"/>	Weinstabilität	
Auswahl	SO ₂	
<input type="checkbox"/>	Freies SO ₂ (ohne Reduktone)	
<input type="checkbox"/>	Gesamtes SO ₂	
<input type="checkbox"/>	Reduktone	

Auswahl Alkohol	
<input type="checkbox"/>	Alkohol
<input type="checkbox"/>	Glycerol (Glycerin)

Auswahl Zucker	
<input type="checkbox"/>	Gesamtzucker (D-Glucose/D-Fructose)
<input type="checkbox"/>	Glucose
<input type="checkbox"/>	Fructose
<input type="checkbox"/>	Saccharose

Auswahl Säuren	
<input type="checkbox"/>	Flüchtige Säure
<input type="checkbox"/>	Gesamtsäure, titrierbar
<input type="checkbox"/>	Weinsäure
<input type="checkbox"/>	L-Äpfelsäure
<input type="checkbox"/>	DL-Milchsäure
<input type="checkbox"/>	L-Milchsäure
<input type="checkbox"/>	D-Milchsäure
<input type="checkbox"/>	Zitronensäure
<input type="checkbox"/>	Ascorbinsäure
<input type="checkbox"/>	D-Gluconsäure
<input type="checkbox"/>	Brenztraubensäure

Auswahl Phenolverbindungen	
<input type="checkbox"/>	Polyphenole
<input type="checkbox"/>	Catechine

Auswahl Farbverbindungen	
<input type="checkbox"/>	Anthocyane
<input type="checkbox"/>	Farbe

Auswahl Hefeernährung	
<input type="checkbox"/>	Primärer Aminostickstoff
<input type="checkbox"/>	Ammonium

Auswahl Elemente	
<input type="checkbox"/>	Kupfer
<input type="checkbox"/>	Eisen
<input type="checkbox"/>	Kalium
<input type="checkbox"/>	Kalzium
<input type="checkbox"/>	Magnesium

Auswahl Allgemein	
<input type="checkbox"/>	Acetaldehyd
<input type="checkbox"/>	pH
<input type="checkbox"/>	Relative Dichte 20°/20° C
<input type="checkbox"/>	Ursprüngliches Mostgewicht
<input type="checkbox"/>	Trübungswert (NTU)
<input type="checkbox"/>	Mostgewicht
<input type="checkbox"/>	Trockenextrakt
<input type="checkbox"/>	Zuckerfreier Extrakt

Notizen	

Es werden die Gebühren laut aktuell gültiger Preisliste verrechnet. Mit der Unterschrift wird der Auftrag sowie der Haftungsausschluss bestätigt.

Datum

Unterschrift