

Partner Preisliste WineLab



Kontakt

NAME

STRASSE NR PLZ ORT

Weinprobe

WEINBEZEICHNUNG REBSORTE

JAHRGANG

E-MAIL ADRESSE FÜR ANALYSEREPOR

Beurteilung-Empfehlung Beratung

Beurteilung-Empfehlung Beratung	Zielgerichtete Empfehlung für Produktauswahl, Abstimmung, Kombination, Aufwandsmenge und Anwendungszeit von Joachim Skoff per Sprachnachricht in WhatsApp oder Email. Es werden dabei alle Produkte des SKOFFgroup-Portfolios berücksichtigt. Weinproben zur Verkostung sind gegebenenfalls an das WineLab der SKOFFgroup Austria GmbH zu schicken. Es werden keine Vorversuche gemacht.	PREIS	PARTNER PREIS
		€ 24,90	€ 19,92

Profilierung-Sensorik Beratung

Profilierung-Sensorik Beratung von Joachim Skoff (pro Probe)	Aromatische Optimierung, Fehltöne 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; entsprechend individueller Vorgaben des Kunden; im SKOFFgroup WineLab.	PREIS	PARTNER PREIS
		€ 62,40	€ 49,92

Vorprobe Profilierungsergebnis (pro Probe)	Vorprobe 100 ml des Profilierungsergebnisses zum Nachkosten	PREIS	PARTNER PREIS
		€ 12,40	€ 9,92

Beschreibung

Für die Profilierung-Sensorik Beratung werden 2 Flaschen pro Wein benötigt, für die Beurteilung-Empfehlung Beratung 250 ml. Durch die Angabe der Analysewerte kann eine noch genauere sensorische Feinabstimmung gemacht werden. Wenn Sie eine Präferenz bei Säurewert und Restzucker haben, diese bitte angeben, damit sie entsprechend berücksichtigt werden können. Unter Überschrift „Sensorische Optimierung“ kann man eine IST Einschätzung und einen SOLL Status bei verschiedenen Parametern für den Wein angeben. Die Skala geht von 1 bis 5, wobei 1 wenig und 5 intensiv ausgeprägt bedeutet. Es besteht auch die Möglichkeit „Joachim soll es geschmacklich optimieren“ auszuwählen, dann macht es Joachim entsprechend seiner Einschätzung.

Infos über den Wein

Analysewerte

Analysepaket Basic

(Alkohol, Gesamtsäure und Gesamtzucker) zum Partnerpreis von € 17,91 (statt € 19,90) durchführen

	Alkohol in % vol.:	Gesamtsäure (titrierbar) in g/l	Gesamtzucker (Glucose, Fructose) in g/l
IST	_____ % vol.	_____ g/l	_____ g/l
SOLL (falls Präferez; Angabe eines Bereichs)	x	_____ g/l	_____ g/l
Joachim soll Säure und Zucker geschmacklich optimieren	x	JA	JA

Qualitätskategorie

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

Ausbau

Stahltank Barrique
Tonneaux Großes Holzfass
ab 1.000 Liter Amphore

Infos über den Wein

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: _____

Sensorische Optimierung

Profil

Joachim Skoff soll das Profil geschmacklich optimieren

Einschätzung Skala 1–5:

	Präsenz der Phenole	Präsenz der Säure	Süße	Aromatische Expression	Komplexität	Struktur	Volumen
IST	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
SOLL	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Notiz	1 ganz geschliffen, 5 sehr präsent, jedoch nicht bitter	1 sehr mild, 5 sehr säurebetont	1 knochen trocken, 5 sehr süß	1 wenig aromatisch, 5 sehr aromatisch	1 sehr schlank, 5 sehr komplex	1 sehr weich, 5 sehr strukturiert	1 sehr schlank, 5 sehr voluminös

Expression von Holz

ohne Holzausdruck

Joachim soll die Expression von Holz geschmacklich optimieren

Einschätzung Skala 1–5:

	Light-Toasted Holz (Vanille, Kokos)	Medium-Toasted Holz (feine Röstaromatik, Karamell)	Medium Plus-Toasted Holz (mittlere Röstaromen)	Intensiv-Toasted Holz (intensive Röstaromen, Kaffee, Mokka)
IST	_____	_____	_____	_____
SOLL	_____	_____	_____	_____

Analyse-Pakete Wein

		PREIS	PARTNER PREIS
Analysepaket Basic (FTIR)	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar)	€ 19,90	€ 17,91
Analysepaket Standard (FTIR)	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar); pH, flüchtige Säure, Glycerol (Glycerin)	€ 23,90	€ 21,51
Analysepaket Plus (FTIR)	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar); pH, flüchtige Säure, Glycerol (Glycerin), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, Zitronensäure, Relative Dichte (20°/20°), ursprüngliches Mostgewicht	€ 26,90	€ 24,21
Analysepaket SO₂ (kolorimetrisch)	Freies (ohne Reduktone) und gesamtes SO ₂	€ 18,80	€ 16,92
Analysepaket Säurestatus Standard (FTIR)	Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure	€ 19,90	€ 17,91
Anaylsepket Säurestatus Plus (enzymatisch, potentiometrisch)	Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure	€ 29,90	€ 26,91
Analysepaket Alkohol und Zucker (destillativ, enzymatisch)	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose)	€ 29,90	€ 26,91
Analysepaket Stabilität	Bentonitbedarf und Weinstabilität	€ 29,90	€ 26,91

Analyse Einzelparameter		PREIS	PARTNER PREIS
Stabilität – Bentonitbedarf & Weinstabilität	Bentonitbedarf (mit StaboProtect BentoPower)	€ 12,90	€ 11,61
	Weinstabilität (konduktometrisch)	€ 19,90	€ 17,91
SO₂	Freies SO₂, ohne Reduktone (kolorimetrisch)	€ 8,90	€ 8,01
	Gesamtes SO₂ (kolorimetrisch)	€ 10,90	€ 9,81
	Reduktone (potentiometrisch)	€ 19,90	€ 17,91
Alkohol	Alkohol (destillativ)	€ 15,90	€ 14,31
	Glycerol (Glycerin) (enzymatisch)	€ 10,90	€ 9,81
Zucker	Gesamtzucker (D-Glucose/D-Fructose) (enzymatisch)	€ 14,90	€ 13,41
	Glucose (enzymatisch)	€ 12,40	€ 11,16
	Fructose (enzymatisch)	€ 12,40	€ 11,16
	Saccharose (enzymatisch)	€ 22,40	€ 20,16
Säuren	Flüchtige Säure (enzymatisch)	€ 11,90	€ 10,71
	Gesamtsäure, titrierbar (potentiometrisch)	€ 9,40	€ 8,46
	Weinsäure (enzymatisch)	€ 11,90	€ 10,71
	L-Äpfelsäure (enzymatisch)	€ 11,90	€ 10,71
	DL-Milchsäure (enzymatisch)	€ 26,90	€ 24,21
	L-Milchsäure (enzymatisch)	€ 14,40	€ 12,96
	D-Milchsäure (enzymatisch)	€ 13,90	€ 12,51
	Zitronensäure (enzymatisch)	€ 13,90	€ 12,51
	Ascorbinsäure (kolorimetrisch)	€ 24,90	€ 22,41
	D-Gluconsäure (enzymatisch)	€ 24,90	€ 22,41
	Brenztraubensäure (enzymatisch)	€ 24,90	€ 22,41
Phenole	Polypheole (kolorimetrisch)	€ 24,90	€ 22,41
	Catechine (kolorimetrisch)	€ 24,90	€ 22,41
Farbe	Anthocyane (kolorimetrisch)	€ 24,90	€ 22,41
	Farbe (kolorimetrisch)	€ 24,90	€ 22,41
Elemente	Kupfer (kolorimetrisch)	€ 14,90	€ 13,41
	Eisen (kolorimetrisch)	€ 14,90	€ 13,41
	Kalium (kolorimetrisch)	€ 14,90	€ 13,41
	Kalzium (kolorimetrisch)	€ 14,90	€ 13,41
	Magnesium (kolorimetrisch)	€ 14,90	€ 13,41
Allgemein	Acetaldehyd (enzymatisch)	€ 24,90	€ 22,41
	pH	€ 3,40	€ 3,06
	Relative Dichte 20°/20° C	€ 8,40	€ 7,56
	Ursprüngliches Mostgewicht (berechnet)	€ 3,40	€ 3,06
	Mostgewicht	€ 3,40	€ 3,06
	Trockenextrakt (berechnet nach Taberie)	€ 3,40	€ 3,06
	Zuckerfreier Extrakt (berechnet)	€ 3,40	€ 3,06

SKOFFgroup International GmbH

Leitinger Hauptstraße 78b
8435 Leitring, Austria
Tel: +43 (0) 3452-75 291 10

DATUM

Bestellungen an office@skoffgroup.com

UNTERSCHRIFT

Alle Preise verstehen sich netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug. Es gelten ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der SKOFFgroup International GmbH in der jeweils gültigen Fassung. Diese sind unter www.skoffgroup.com/agb einsehbar und werden auf Anfrage zugesandt. Die Gültigkeit dieser Preisliste endet mit dem Erscheinen einer neuen. Irrtümer und Tippfehler vorbehalten. Gültig ab: 28.10.2025