

## Probenannahme WineLab

Kundenname

---

Anschrift

---

Rebsorte

---

Jahrgang

---

Weinbezeichnung

---

### 1. Consulting – Profilierung

zutreffendes ankreuzen

Kosturteil und Handlungsempfehlung von Joachim Skoff

Profilierung von Joachim Skoff pro Wein

### 2. Pakete Analysen

zutreffendes ankreuzen

Paket Vollanalyse: FTIR-Gesamtanalyse Wein; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf

Paket Füll-Analyse: FTIR-Analyse Wein; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf

Paket Profilierung & Vollanalyse: Profilierung und FTIR-Gesamtanalyse Wein; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf

Paket profiling & Füll-Analyse: FTIR-Analyse Wein; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf

### 3. FTIR – Gesamtanalysen

zutreffendes ankreuzen

FTIR – Gesamtanalyse Wein

FTIR – Gesamtanalyse Most

FTIR – Gesamtanalyse Most in Gärung

FTIR – Reifeparameter (Most)

FTIR – Alkohol

### 4. Titration

zutreffendes ankreuzen

Schwefelige Säure, freie (jodometrisch)

Schwefelige Säure, freie – ohne Reduktone (jodometrisch)

Reduktone (jodometrisch)

Schwefelige Säure, gesamt (jodometrisch)

Zucker, reduzierende, nach Rebelein (jodometrisch)

Titrierbare Gesamtsäure (acidimetrisch)

Flüchtige Säure (enzymatisch)

### 5. Stabilität – Eiweiß & Weinstein

zutreffendes ankreuzen

Bentonitbedarf, mit StaboProtect BentoPower (thermisch)

Weinsteinstabilität (konduktometrisch)

6. FTIR – Einzelparameter	zutreffendes ankreuzen
FTIR – Alkohol	<input type="checkbox"/>
FTIR – Glycerin	<input type="checkbox"/>
FTIR – pH	<input type="checkbox"/>
FTIR – Relative Dichte	<input type="checkbox"/>
FTIR – Gesamtzucker	<input type="checkbox"/>
FTIR – Zuckerstatus nach Einzelwerten; Glucose, Fructose, Saccharose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Glucose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Fructose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Saccharose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Säurestatus nach Einzelwerten: Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Zitronensäure, Flüchtige Säure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Weinsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Äpfelsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Milchsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Zitronensäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Flüchtige Säure	<input type="checkbox"/>
FTIR – ursprüngliches Mostgewicht	<input type="checkbox"/>
FTIR – Hefeverfügbare Stickstoff	<input type="checkbox"/>

7. Enzymatik	zutreffendes ankreuzen
Flüchtige Säure (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
L-Äpfelsäure (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
DL-Milchsäure (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
Zuckerstatus nach Einzelwerten: D-Glucose, D-Fructose, Saccharose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
D-Glucose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
D-Fructose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
Saccharose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>

8. Allgemein	zutreffendes ankreuzen
Mostgewicht (Biegeschwinger)	<input type="checkbox"/>
pH (pH-Meter)	<input type="checkbox"/>
Relative Dichte 20°/20° C (Biegeschwinger)	<input type="checkbox"/>
Trübungswert (NTU)	<input type="checkbox"/>

Die von der SKOFFgroup Austria GmbH ausgekosteten 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 Austria GmbH 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