Partner Probenannahmeformular

SKOFFgroup
passion for winemaking

Kontakt _____
NAME

_____ _____ _____ _____
STRASSE NR PLZ ORT

Probenbezeichnung _____ _____
REBSORTE

_____ _____
JAHRGANG E-MAIL ADRESSE FÜR ERGEBNISSE

Sensorische Beurteilung & Empfehlung – Joachim Skoff

			PREIS /PROBE	PARTNER PREIS /PROBE
☐	**Sensorische Beurteilung Empfehlung**	Sensorische Beurteilung & Empfehlung: Zielgerichtete Expertise für Produktauswahl, Abstimmung und Anwendung. Ergebnisübermittlung bequem per Sprachnachricht mit WhatsApp oder E-Mail. Benötigte Probenmenge: 250 ml Hinweis: Ohne Vorversuche.	€ 31,20	**€ 24,96**

Senorische Optimierung & Profilierung – Joachim Skoff

			PREIS /PROBE	PARTNER PREIS /PROBE
☐	**Senorische Optimierung & Profilierung**	Aromatische Optimierung & Profiling. Präzise sensorische Feinabstimmung, Balancierung und Profilschärfung nach individuellen Vorgaben. Detaillierte und umfassende Vorversuche. Bedarf an Probenmenge: 750 ml	€ 74,90	**€ 59,92**
☐	**Rückprobe**	Muster (100 ml) des Profilierungsergebnisses zur sensorischen Überprüfung. Bedarf an Probenmenge: 100 ml	€ 17,90	**€ 14,32**

Informationen über den Wein

Qualitätskategorie

☐ Einstieg Basic ☐ Gebietswein ☐ Ortswein ☐ Premier Cru / Erste Lage ☐ Grand Cru / Große Lage

Ausbau

☐ Stahltank ☐ Barrique / Tonneaux ☐ Großes Holzfass ☐ Amphore

Sensorische Optimierung

Profil

☐ Joachim soll das sensorische Profil 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

www.skoffgroup.com

SKOFFoenotec Oenologie- & Eichenprodukte | Consulting Oenologie Beratung | WineLab Analytik & Sensorik | &more Fokussiertes Zusatzportfolio

Partner Probenannahmeformular

SKOFFgroup
passion for winemaking

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	_____	_____	_____	_____

FTIR Analysepakete

		PREIS /PROBE	PARTNER PREIS /PROBE
☐ **FTIR Analysepaket Basic**	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar)	€ 18,80	**€ 16,92**
☐ **FTIR Analysepaket Standard**	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar) pH, flüchtige Säure	€ 19,90	**€ 17,91**
☐ **FTIR Analysepaket Plus**	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar) pH, flüchtige Säure, Glycerol (Glycerin), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, Zitronensäure, Relative Dichte (20°/20°), ursprüngliches Mostgewicht, Gesamtalkohol g/L, vorhandener Alkohol g/L	€ 27,70	**€ 24,93**
☐ **FTIR Analysepaket Säuren**	Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, pH	€ 19,90	**€ 17,91**

Analyse Einzelparameter

			PREIS /PROBE	PARTNER PREIS /PROBE
Stabilität	☐	**Bentonitbedarf**	€ 16,60	**€ 14,94**
	☐	**Weinsteinstabilität** (konduktometrisch)	€ 22,20	**€ 19,98**
SO_2	☐	**Freies SO_2, ohne Reduktone** (kolorimetrisch)	€ 9,90	**€ 8,91**
	☐	**Gesamtes SO_2** (kolorimetrisch)	€ 12,20	**€ 10,98**
	☐	**Reduktone** (potentiometrisch)	€ 19,90	**€ 17,91**
Alkohol	☐	**Alkohol** (destillativ)	€ 17,70	**€ 15,93**
	☐	**Glycerol** (Glycerin) (enzymatisch)	€ 12,20	**€ 10,98**
Zucker	☐	**Gesamtzucker** (D-Glucose/D-Fructose) (enzymatisch)	€ 22,20	**€ 19,98**
	☐	**Glucose** (enzymatisch)	€ 17,90	**€ 16,11**
	☐	**Fructose** (enzymatisch)	€ 17,90	**€ 16,11**
	☐	**Saccharose** (enzymatisch)	€ 29,90	**€ 26,91**
Säuren	☐	**Flüchtige Säure** (enzymatisch)	€ 19,90	**€ 17,91**
	☐	**Gesamtsäure, titrierbar** (potentiometrisch)	€ 14,90	**€ 13,41**
	☐	**Weinsäure** (enzymatisch)	€ 12,20	**€ 10,98**
	☐	**L-Äpfelsäure** (enzymatisch)	€ 12,20	**€ 10,98**
	☐	**DL-Milchsäure** (enzymatisch)	€ 27,70	**€ 24,93**
	☐	**L-Milchsäure** (enzymatisch)	€ 14,90	**€ 13,41**
	☐	**D-Milchsäure** (enzymatisch)	€ 14,90	**€ 13,41**
	☐	**Zitronensäure** (enzymatisch)	€ 14,90	**€ 13,41**

Partner Probenannahmeformular

SKOFFgroup
passion for winemaking

Analyse Einzelparameter			PREIS /PROBE	PARTNER PREIS /PROBE
Phenole	☐	**Polyphenole** (kolorimetrisch)	€ 33,30	**€ 29,97**
	☐	**Catechine** (kolorimetrisch)	€ 33,30	**€ 29,97**
Elemente	☐	**Kupfer** (kolorimetrisch)	€ 22,20	**€ 19,98**
	☐	**Eisen** (kolorimetrisch)	€ 22,20	**€ 19,98**
	☐	**Kalium** (kolorimetrisch)	€ 22,20	**€ 19,98**
	☐	**Kalzium** (kolorimetrisch)	€ 22,20	**€ 19,98**
Allgemein	☐	**pH**	€ 9,90	**€ 8,91**
	☐	**Relative Dichte** 20°/20° C	€ 9,90	**€ 8,91**
	☐	**Ursprüngliches Mostgewicht** (berechnet)	€ 9,90	**€ 8,91**
	☐	**Trockenextrakt** (berechnet)	€ 9,90	**€ 8,91**
	☐	**Zuckerfreier Extrakt** (berechnet)	€ 9,90	**€ 8,91**
	☐	**Gesamtalkhohol in g/L und % vol.** (berechnet)	€ 9,90	**€ 8,91**

Allgemein – Wünsche / Anmerkungen

DATUM

UNTERSCHRIFT

SKOFFgroup International GmbH
Leitringer Hauptstraße 78b, 8435 Leitring, Austria
Tel: +43 (0) 3452-75 291 10
Bestellungen an **office@skoffgroup.com**

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: 29.10.2026

www.skoffgroup.com

SKOFFoenotec Oenologie- & Eichenprodukte | **Consulting** Oenologie Beratung | **WineLab** Analytik & Sensorik | **&more** Fokussiertes Zusatzportfolio