

## Kontakt

NAME \_\_\_\_\_

STRASSE \_\_\_\_\_ NR \_\_\_\_\_ PLZ \_\_\_\_\_ ORT \_\_\_\_\_

## Probenbezeichnung

\_\_\_\_\_

REBSORTE \_\_\_\_\_

JAHRGANG \_\_\_\_\_

E-MAIL ADRESSE FÜR ERGEBNISSE \_\_\_\_\_

## Sensorische Beurteilung & Empfehlung – Joachim Skoff

<b>Sensorische Beurteilung Empfehlung</b>	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.	PREIS / PROBE  € 31,20	<b>PARTNER PREIS</b> / PROBE  € 24,96
---	--	---------------------------------	--

## Senorische Optimierung & Profilierung – Joachim Skoff

<b>Senorische Optimierung &amp; Profilierung</b>	Aromatische Optimierung & Profiling. Präzise sensorische Feinabstimmung, Balancierung und Profilschärfung nach individuellen Vorgaben. Detaillierte und umfassende Vorversuche. Bedarf an Probenmenge: 750 ml	PREIS / PROBE  € 74,90	<b>PARTNER PREIS</b> / PROBE  € 59,92
<b>Rückprobe</b>	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
<b>IST</b>	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
<b>SOLL</b>	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
<b>Notiz</b>	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](http://www.skoffgroup.com)

## 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
<b>FTIR Analysepaket Basic</b>	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar)	€ 18,80	€ 16,92
<b>FTIR Analysepaket Standard</b>	Alkohol, Gesamtzucker (Glucose/Fructose), Gesamtsäure (titrierbar) pH, flüchtige Säure	€ 19,90	€ 17,91
<b>FTIR Analysepaket Plus</b>	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
<b>FTIR Analysepaket Säuren</b>	Gesamtsäure (titrierbar), Weinsäure, L-Äpfelsäure, DL-Milchsäure, pH	€ 19,90	€ 17,91

## Analyse Einzelparameter

		PREIS /PROBE	PARTNER PREIS /PROBE
<b>Stabilität</b>	<b>Bentonitbedarf</b>	€ 16,60	€ 14,94
	<b>Weinsteinstabilität</b> (konduktometrisch)	€ 22,20	€ 19,98
<b>SO<sub>2</sub></b>	<b>Freies SO<sub>2</sub>, ohne Reduktone</b> (kolorimetrisch)	€ 9,90	€ 8,91
	<b>Gesamtes SO<sub>2</sub></b> (kolorimetrisch)	€ 12,20	€ 10,98
	<b>Reduktone</b> (potentiometrisch)	€ 19,90	€ 17,91
<b>Alkohol</b>	<b>Alkohol</b> (destillativ)	€ 17,70	€ 15,93
	<b>Glycerol</b> (Glycerin) (enzymatisch)	€ 12,20	€ 10,98
<b>Zucker</b>	<b>Gesamtzucker</b> (D-Glucose/D-Fructose) (enzymatisch)	€ 22,20	€ 19,98
	<b>Glucose</b> (enzymatisch)	€ 17,90	€ 16,11
	<b>Fructose</b> (enzymatisch)	€ 17,90	€ 16,11
	<b>Saccharose</b> (enzymatisch)	€ 29,90	€ 26,91
<b>Säuren</b>	<b>Flüchtige Säure</b> (enzymatisch)	€ 19,90	€ 17,91
	<b>Gesamtsäure, titrierbar</b> (potentiometrisch)	€ 14,90	€ 13,41
	<b>Weinsäure</b> (enzymatisch)	€ 12,20	€ 10,98
	<b>L-Äpfelsäure</b> (enzymatisch)	€ 12,20	€ 10,98
	<b>DL-Milchsäure</b> (enzymatisch)	€ 27,70	€ 24,93
	<b>L-Milchsäure</b> (enzymatisch)	€ 14,90	€ 13,41
	<b>D-Milchsäure</b> (enzymatisch)	€ 14,90	€ 13,41
	<b>Zitronensäure</b> (enzymatisch)	€ 14,90	€ 13,41

www.skoffgroup.com

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

## Allgemein – Wünsche / Anmerkungen

---



---



---



---

DATUM

UNTERSCHRIFT

### SKOFFgroup International GmbH

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

Bestellungen an [office@skoffgroup.com](mailto: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](http://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: 15.4.2026

[www.skoffgroup.com](http://www.skoffgroup.com)