

# Sensorik Partner-Probenannahmeformular

## Kontakt

NAME \_\_\_\_\_

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

## Weinprobe

WEINBEZEICHNUNG \_\_\_\_\_ REBSORTE \_\_\_\_\_

JAHRGANG \_\_\_\_\_ E-MAIL ADRESSE FÜR ANALYSEREPORT \_\_\_\_\_

## Profilierung-Sensorik

		PREIS	PARTNER PREIS
<b>PartnerService Empfehlung Profilierung-Sensorik von Joachim Skoff (pro Probe)</b>	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.	€ 19,90	€ 0,00
<b>Profilierung-Sensorik Beratung von Joachim Skoff (pro Probe)</b>	Aromatische Optimierung, Fehltonne 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 Kundens; im Beratung- und Weinlabor der SKOFFgroup Austria GmbH	€ 54,90	€ 49,41
<b>Vorprobe Profilierungsergebnis (pro Probe)</b>	Vorprobe 100 ml des Profilierungsergebnisses zum Nachkosten	€ 8,80	€ 7,92

## Beschreibung

Für die Profilierung-Sensorik Beratung werden 2 Flaschen pro Wein benötigt, für den kostenlosen PartnerService Empfehlung 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 € 16,11 (statt € 17,90) durchführen

	Alkohol in % vol.:	Gesamtsäure (titrierbar) in g/l	Gesamtzucker (Glucose, Fructose) in g/l
<b>IST</b>	_____ % vol.	_____ g/l	_____ g/l
<b>SOLL</b> (falls Präferenz; 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 SO<sub>2</sub> (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 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 Holz Ausdruck

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	_____	_____	_____	_____

### Anmerkungen, Informationen und Wünsche:

---

---

---

\_\_\_\_\_

DATUM

\_\_\_\_\_

UNTERSCHRIFT