

Sensorik Partner-Probenannahmeformular

Kontakt

NAME _____

STRASSE _____ NR _____ PLZ _____ ORT _____

Weinprobe

WEINBEZEICHNUNG _____ REBSORTE _____

JAHRGANG _____ E-MAIL ADRESSE FÜR ANALYSEREPORT _____

Profilierung-Sensorik

		PREIS	PARTNER PREIS
PartnerService Empfehlung Profilierung-Sensorik von Joachim Skoff (pro Probe)	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
Profilierung-Sensorik Beratung von Joachim Skoff (pro Probe)	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
Vorprobe Profilierungsergebnis (pro Probe)	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
IST	_____ % vol.	_____ g/l	_____ g/l
SOLL (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 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 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