



J. OPPMANN

Sektmanufaktur seit 1865

LOHNVERSEKTUNG/ LOHNVERPERLUNG



**Sektkellerei
J. Oppmann AG
Würzburg**

Stand 03/2022



J.OPPMANN

Sektmanufaktur seit 1865

Lohnversektung

Herstellungsart:
Großraum-Charmat-Verfahren
(Tankgärverfahren)

Stand 03/2022

Lohnversektung - Großraum-Charmat-Verfahren

Die Lohnversektung von Wein zu Qualitätsschaumwein erfolgt auf der Grundlage folgender Vereinbarung:

Der vom Auftraggeber gelieferte Wein zur Lohnversektung muss den Vorschriften des Weingesetzes entsprechen und für die Herstellung von Schaumwein der gewünschten Qualitätsstufe, gemäß der Schaumwein-Branntwein-Verordnung sowie der EU-Gesetze, geeignet sein.

Die Weiterverarbeitung des Weines zu Qualitätsschaumwein erfolgt durch die Sektkellerei fach- und sachgerecht, wie auch mit der erforderlichen Sorgfalt und entsprechend den Vorschriften der geltenden Gesetze und Verordnungen.

Eine Gewähr für die Beschaffenheit des fertigen Sektes, hinsichtlich der Erlangung der erforderlichen Punktzahl für die antragsgemäße Zuteilung der amtlichen Prüfungsnummer im Sinne § 5 und § 6 der VO über Schaumwein und Branntwein aus Wein, wird nur für ausreichende Werte der auf diesem Blatt aufgeführten „analytischen Werte“ zusammengefassten Angaben des amtlichen Gesamtbefundes mit Ausnahme der „Gesamtsäure“ übernommen.

Die dem Auftraggeber in Aussicht gestellte Ausbeute ist aufgrund von Erfahrungswerten errechnet. Die Zusicherung einer bestimmten Ausbeute ist damit nicht verbunden.

Notwendige Analysewerte für den Wein

	Idealwert	Toleranzwert	Bemerkungen
vorh. Alkohol	78g	72-85 g	
Extrakt	24g	ab 19g	
ph-Wert	2,9 bis 3,1	2,8 bis 3,3	
Gesamtsäure	8 bis 10g	ab 7g	Bei niedrigerem Weinsäureanteil
Flüchtige Säure	bei 0,2g	bis 0,3g	
Freie SO ₂	bis 25mg	bis 30mg	
Gesamt SO ₂	bis 80mg	bis 100mg	
Acetaldehyd	bis 30mg	bis 60mg	Bei geringer Gesamt-SO ₂ *
Zucker	0 g	bis 3 g	
Polyphenole	200 mg	300 mg	Rotwein höher

* Je 10 mg Acetaldehyd werden etwa 15 mg SO₂ abgebunden

Bitte vor Anlieferung / Auftragsvergabe immer Rücksprache mit unserer Produktion halten!

Preis für die Lohnversektung

Großraum-Charmat-Verfahren

Menge ab 3.000 Ltr. Verarbeitungswein

Preis für Versektung (nur Dienstleistung) je 0,750 Ltr. Flasche: **1,10 Euro**

- Die Anlieferung des zu verarbeitenden Weines hat frei unserer Kellerei in abpumpbaren Gebinden, mit den erforderlichen Begleitpapieren, zu erfolgen.
- Das vereinbarte Entgelt für die Lohnherstellung wird per ausgelieferter 0,75 Ltr. Flasche berechnet und versteht sich ab Rampe Kellerei.
- Unter Zugrundelegung der voraussichtlichen Ausbeute ist hierauf folgende Teilzahlung zu leisten:

50% bei Anlieferung des zu verarbeitenden Weines

Der Restbetrag und die Sektsteuer, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sind ohne Abzug sofort nach Abholung des Sektes zahlbar.

- Der Preis versteht sich inklusive Naturkork, Agraffe, Standardkapsel (verschiedene Farben sind möglich) und Etikettierung.
- **Weitere Kosten:**
 - **Flasche** (massongrün mit einem Gewicht von 560 Gramm) in Höhe von derzeit **0,30 Euro**;
sollten Sie andere Flaschen wünschen, ist das gegen einen Aufpreis möglich
 - **Kartonage** in Höhe von derzeit **0,35 Euro**.

Aufgrund der hohen Preisschwankungen unserer Lieferanten, berechnen wir Ihnen immer den tagesaktuellen Preis.

- Verpackungsgesetz ab 01.01.2019:
Unser Lohnherstellungspreis enthält keine Entsorgungskosten oder Lizenz-Gebühren. Sie rechnen die Entsorgungs/-Lizenz-Gebühren direkt mit Ihrem Entsorger ab und übernehmen die gesetzliche Dokumentations- und Nachweispflicht sowie die Haftung gemäß Verpackungsgesetz.
Sollten wir nachträglich mit Entsorgungskosten belastet werden, behalten wir uns die nachträgliche Belastung fälliger Gebühren oder Entsorgungskosten inkl. etwaiger Bußgelder vor.
- Die Etiketten werden vom Kunden gestellt.
- Notwendige Kosten für Analysen und Prüfungen gehen zu Lasten des Kunden.
- Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, die auf unserer Homepage unter www.oppmann.de/impressum/agb einsehbar sind.

Würzburg, März 2022



J. OPPMANN

Sektmanufaktur seit 1865

Lohnversektung

Herstellungsart:
Flaschengärung
(Transvasierverfahren)

Stand 03/2022

Lohnversektung - Flaschengärung

Die Lohnversektung von Wein zu Qualitätsschaumwein erfolgt auf der Grundlage folgender Vereinbarung:

Der vom Auftraggeber gelieferte Wein zur Lohnversektung muss den Vorschriften des Weingesetzes entsprechen und für die Herstellung von Schaumwein der gewünschten Qualitätsstufe, gemäß der Schaumwein-Branntwein-Verordnung sowie der EU-Gesetze, geeignet sein.

Die Weiterverarbeitung des Weines zu Qualitätsschaumwein erfolgt durch die Sektkellerei fach- und sachgerecht, wie auch mit der erforderlichen Sorgfalt und entsprechend den Vorschriften der geltenden Gesetze und Verordnungen.

Gewähr für die Beschaffenheit des fertigen Sektes, hinsichtlich der Erlangung der erforderlichen Punktzahl für die antragsgemäße Zuteilung der amtlichen Prüfungsnummer im Sinne § 5 und § 6 der VO über Schaumwein und Branntwein aus Wein, wird nur für ausreichende Werte der auf diesem Blatt aufgeführten „analytischen Werte“ zusammengefassten Angaben des amtlichen Gesamtbefundes mit Ausnahme der „Gesamtsäure“ übernommen.

Die dem Auftraggeber in Aussicht gestellte Ausbeute ist aufgrund von Erfahrungswerten errechnet. Die Zusicherung einer bestimmten Ausbeute ist damit nicht verbunden.

Notwendige Analysewerte für den Wein

	Idealwert	Toleranzwert	Bemerkungen
vorh. Alkohol	78g	72-85 g	
Extrakt	24g	ab 19g	
ph-Wert	2,9 bis 3,1	2,8 bis 3,3	
Gesamtsäure	8 bis 10g	ab 7g	Bei niedrigerem Weinsäureanteil
Flüchtige Säure	bei 0,2g	bis 0,3g	
Freie SO ₂	bis 25mg	bis 30mg	
Gesamt SO ₂	bis 80mg	bis 100mg	
Acetaldehyd	bis 30mg	bis 60mg	Bei geringer Gesamt-SO ₂ *
Zucker	0 g	bis 3 g	
Polyphenole	200 mg	300 mg	Rotwein höher

* Je 10 mg Acetaldehyd werden etwa 15 mg SO₂ abgebunden

Bitte vor Anlieferung / Auftragsvergabe immer Rücksprache mit unserer Produktion halten!

Preise für Lohnversektung

Flaschengärung

Mindestabnahme:	1.000 l	€ 1,30 per 0,75l Flasche*
	ab 3.000 l	€ 1,25 per 0,75l Flasche*
	ab 5.000 l	€ 1,15 per 0,75l Flasche*
	ab 7.500 l	€ 1,10 per 0,75l Flasche*

***Preise für Versektung (nur Dienstleistung) je 0,750 Ltr. Flasche**

- Die Anlieferung des zu verarbeitenden Weines hat frei unserer Kellerei Würzburg in abpumpbaren Gebinden, mit den notwendigen Begleitpapieren, zu erfolgen.
- Das vereinbarte Entgelt für die Lohnherstellung wird per ausgelieferter 0,75 Ltr. Flasche berechnet und versteht sich ab Rampe Kellerei.
- Unter Zugrundelegung der voraussichtlichen Ausbeute ist hierauf folgende Teilzahlung zu leisten:

50% bei Anlieferung des zu verarbeitenden Weines

Der Restbetrag und die Sektsteuer, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer sind ohne Abzug sofort nach Abholung des Sektes zahlbar.

- Der Preis versteht sich inklusive Naturkork, Agraffe, Standardkapsel (verschiedene Farben sind möglich) und Etikettierung.
- **Weitere Kosten:**
 - **Flasche** (massongrün mit einem Gewicht von ca.560 Gramm) in Höhe von derzeit **0,30 Euro**;
sollten Sie andere Flaschen wünschen, ist das gegen einen Aufpreis möglich
 - **Kartonage** in Höhe von derzeit **0,35 Euro**.

Aufgrund der hohen Preisschwankungen unserer Lieferanten, berechnen wir Ihnen immer den tagesaktuellen Preis.

- Verpackungsgesetz ab 01.01.2019:
Unsere Lohnherstellungspreise enthalten keine Entsorgungskosten oder Lizenz-Gebühren. Sie rechnen die Entsorgungs/-Lizenz-Gebühren direkt mit Ihrem Entsorger ab und übernehmen die gesetzliche Dokumentations- und Nachweispflicht sowie die Haftung gemäß Verpackungsgesetz.
Sollten wir nachträglich mit Entsorgungskosten belastet werden, behalten wir uns die nachträgliche Belastung fälliger Gebühren oder Entsorgungskosten inkl. etwaiger Bußgelder vor.
- Die Etiketten werden vom Kunden gestellt.
- Notwendige Kosten für Analysen und Prüfungen gehen zu Lasten des Kunden
- Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, die auf unserer Homepage unter www.oppmann.de/impressum/agb einsehbar sind.

Würzburg, März 2022



J.OPPMANN

Sektmanufaktur seit 1865

Lohnversektung

Herstellungsart:
Traditionelle Flaschengärung
(Champagnerverfahren)

Stand 03/2022

Lohnversektung - Traditionelle Flaschengärung:

Die Lohnversektung von Wein zu Qualitätsschaumwein erfolgt auf der Grundlage folgender Vereinbarung:

Der vom Auftraggeber gelieferte Wein zur Lohnversektung muss den Vorschriften des Weingesetzes entsprechen und für die Herstellung von Schaumwein der gewünschten Qualitätsstufe, gemäß der Schaumwein-Branntwein-Verordnung sowie der EU-Gesetze, geeignet sein.

Die Weiterverarbeitung des Weines zu Qualitätsschaumwein erfolgt durch die Sektkellerei fach- und sachgerecht, wie auch mit der erforderlichen Sorgfalt und entsprechend den Vorschriften der geltenden Gesetze und Verordnungen.

Gewähr für die Beschaffenheit des fertigen Sektes, hinsichtlich der Erlangung der erforderlichen Punktzahl für die antragsgemäße Zuteilung der amtlichen Prüfungsnummer im Sinne § 5 und § 6 der VO über Schaumwein und Branntwein aus Wein, wird nur für ausreichende Werte der auf diesem Blatt aufgeführten „analytischen Werte“ zusammengefassten Angaben des amtlichen Gesamtbefundes mit Ausnahme der „Gesamtsäure“ übernommen.

Die dem Auftraggeber in Aussicht gestellte Ausbeute ist aufgrund von Erfahrungswerten errechnet. Die Zusicherung einer bestimmten Ausbeute ist damit nicht verbunden.

Notwendige Analysewerte für den Wein

	Idealwert	Toleranzwert	Bemerkungen
vorh. Alkohol	78g	72-85 g	
Extrakt	24g	ab 19g	
ph-Wert	2,9 bis 3,1	2,8 bis 3,3	
Gesamtsäure	8 bis 10g	ab 7g	Bei niedrigerem Weinsäureanteil
Flüchtige Säure	bei 0,2g	bis 0,3g	
Freie SO ₂	bis 25mg	bis 30mg	
Gesamt SO ₂	bis 80mg	bis 100mg	
Acetaldehyd	bis 30mg	bis 60mg	Bei geringer Gesamt-SO ₂ *
Zucker	0 g	bis 3 g	
Polyphenole	200 mg	300 mg	Rotwein höher

* Je 10 mg Acetaldehyd werden etwa 15 mg SO₂ abgebunden

Bitte vor Anlieferung / Auftragsvergabe immer Rücksprache mit unserer Produktion halten!

Preise für die Lohnversektung

Traditionelle Flaschengärung

Mengenstaffel:

ab 1.000 Ltr. Verarbeitungswein:	1,80 Euro/0,75 l Flasche*
ab 1.500 Ltr. Verarbeitungswein:	1,75 Euro/0,75 l Flasche*
ab 1.750 Ltr. Verarbeitungswein:	1,70 Euro/0,75 l Flasche*

*Preise für Versektung (nur Dienstleistung) je 0,750 l Flasche

- Die Anlieferung des zu verarbeitenden Weines hat frei unserer Kellerei in abpumpbaren Gebinden, mit den notwendigen Begleitpapieren, zu erfolgen.
- Das vereinbarte Entgelt für die Lohnherstellung wird per ausgelieferter 0,75 Ltr. Flasche berechnet und versteht sich ab Rampe Kellerei.
- Unter Zugrundelegung der voraussichtlichen Ausbeute ist hierauf folgende Teilzahlung zu leisten:

50% bei Anlieferung des zu verarbeitenden Weines

Der Restbetrag und die Sektsteuer, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer sind ohne Abzug sofort nach Abholung des Sektes zahlbar.

Die Preise verstehen sich inklusive Naturkork, Agraffe, Standardkapsel (verschiedene Farben sind möglich) und Etikettierung.

- **Weitere Kosten:**
 - **Flasche** (Standard-Champagnerflasche mit einem Gewicht von ca. 775 Gramm) in Höhe von derzeit **0,50 Euro**;
sollten Sie andere Flaschen wünschen, ist das gegen einen Aufpreis möglich
 - **Kartonage** in Höhe von derzeit **0,35 Euro**

Aufgrund der hohen Preisschwankungen unserer Lieferanten, berechnen wir Ihnen immer den tagesaktuellen Preis.

- Verpackungsgesetz ab 01.01.2019:
Unsere Lohnherstellungspreise enthalten keine Entsorgungskosten oder Lizenz-Gebühren. Sie rechnen die Entsorgungs-/Lizenz-Gebühren direkt mit Ihrem Entsorger ab und übernehmen die gesetzliche Dokumentations- und Nachweispflicht sowie die Haftung gemäß Verpackungsgesetz.
Sollten wir nachträglich mit Entsorgungskosten belastet werden, behalten wir uns die nachträgliche Belastung fälliger Gebühren oder Entsorgungskosten inkl. etwaiger Bußgelder vor.
- Die notwendigen Haftetiketten werden vom Kunden gestellt.
- Notwendige Kosten für Analysen und Prüfungen gehen zu Lasten des Kunden.
- Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen die auf unserer Homepage www.oppmann.de/impressum/agb einsehbar sind.



J. OPPMANN

Sektmanufaktur seit 1865

Lohnverperlung

**Herstellungsart:
Verperlung mit technischer
Kohlensäure**

Lohnverperlung

Die Lohnverperlung von Wein erfolgt auf der Grundlage folgender Vereinbarung:

Der vom Auftraggeber gelieferte Wein zur Lohnverperlung muss den Vorschriften des Weingesetzes entsprechen und für die Herstellung von Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure der gewünschten Qualitätsstufe gemäß der Gesetzgebung geeignet sein.

Die Weiterverarbeitung des Weines zu Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure erfolgt durch die Sektkellerei fach- und sachgerecht, wie auch mit der erforderlichen Sorgfalt und entsprechend den Vorschriften der geltenden Gesetze, Verordnungen und Vorschriften.

Die dem Auftraggeber in Aussicht gestellte Ausbeute ist aufgrund von Erfahrungswerten errechnet. Die Zusicherung einer bestimmten Ausbeute ist damit nicht verbunden.

Der Wein muss füllfertig, d.h. gesüßt, geschönt und EK-filtriert mit den notwendigen Begleitpapieren bei uns angeliefert werden.

Der Perlwein wird mit technischer Kohlensäure versetzt. Die Herstellungsdauer beträgt ab Weinanlieferung 1 bis 3 Wochen.

Preisliste für Lohnverperlung

Imprägnierung mit CO2 inkl. Füllung:

ab 1.000 Ltr. Wein	0,65 Euro/0,75l Flasche
ab 1.500 Ltr. Wein	0,63 Euro/0,75l Flasche
ab 3.000 Ltr. Wein	0,61 Euro/0,75l Flasche
ab 5.000 Ltr. Wein	0,59 Euro/0,75l Flasche

Glas/Flaschen

Schlegelflasche weiß-klar	BVS-Verschluss
Schlegelflasche oliv-antikgrün	BVS-Verschluss
Schlegelflasche weiß-mattiert	BVS-Verschluss
Burgunderflasche weiß-klar	BVS-Verschluss
Burgunderflasche antikgrün	BVS-Verschluss
Burgunderflasche weiß mattiert	BVS-Verschluss

Berechnung erfolgt aufgrund enormer Preisschwankungen nach tagesaktuellem Herstellerpreis

Anmerkung: Weitere Flaschen auf Anfrage

Verschlüsse

BVS-Verschlüsse - große Farbauswahl 0,08 Euro/Flasche

Karton

Neutraler Karton - Flaschen stehend

Berechnung erfolgt aufgrund enormer Preisschwankungen nach tagesaktuellem Herstellerpreis

Etikettierung

Etikettierungs- und Handlingskosten 0,07 Euro/Flasche

Ausstattmöglichkeiten bei Flaschen mit BVS-Verschluss:

- | | |
|-----------------------------------|------------------|
| 1. Hauptetikett – Haftetikett | freie Formatwahl |
| Rückenetikett - Haftetikett | freie Formatwahl |
| 1. Hauptetikett - Nassleimetikett | Formatvorgabe |
| Rücketikett – Nassleimetikett - | Formatvorgabe |

Anmerkung:

Nach Absprache sind auch Kombinationen von Nassleim- und Haftetiketten möglich.

Verpackungsgesetz ab 01.01.2019:

Unsere Lohnherstellungspreise enthalten keine Entsorgungskosten oder Lizenz-Gebühren
Sie rechnen die Entsorgungs/-Lizenz-Gebühren direkt mit Ihrem Entsorger ab und übernehmen
Die gesetzliche Dokumentations- und Nachweispflicht sowie die Haftung gemäß
Verpackungsgesetz.

Sollten wir nachträglich mit Entsorgungskosten belastet werden, behalten wir uns die
nachträgliche Belastung fälliger Gebühren oder Entsorgungskosten inkl. etwaiger Bußgelder vor.

Sämtliche Preise verstehen sich ab Rampe Kellerei zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der Wein für die Verperlung muss in der Kellerei angeliefert und der fertige Perlwein muss nach
Fertigstellung bei der Sektkellerei abgeholt werden.

Gerne können wir für Sie die Logistik über unsere Hausspedition zu unseren Vorzugskonditionen
abwickeln lassen.

Zahlung: Innerhalb 14 Tagen rein netto ohne Abzug.

Erfüllungsort und Gerichtsstand sind Würzburg.

Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die auf unserer Homepage
www.oppmann.de/impressum/abg einsehbar sind.

Würzburg, März 2022