



J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Lohnversektung

Herstellungsart:
Großraum-Charmat-Verfahren
(Tankgärverfahren)

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 Ausbeute wird aufgrund unserer langjährigen Erfahrung bei ca. 95% liegen.

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 mg	
Polyphenole	200 mg	300 mg	Rotwein höher

* Je 10 mg Acetaldehyd werden etwa 15 mg SO₂ abgebunden

Preis für die Lohnversektung

Großraum-Charmat-Verfahren

Menge ab 3.000 ltr. Verarbeitungswein

Preis je 0,750 ltr. Flasche:

1,59 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 1/1 (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 grüner oder dunkelgrüner Flasche mit einem Gewicht von ca. 560 Gramm, Naturkork, Agraffe, Standardkapsel (verschiedene Farben sind möglich), Etikettierung und Kartonage.
Sollten Sie andere Flaschen wünschen, ist das gegen einen Aufpreis möglich.
Bitte fragen Sie bei uns nach.
- Unser Preis enthält keine Entsorgungskosten oder Lizenz-Gebühren nach dem Verpackungsgesetz.
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.

Würzburg
Juni 2019