

**IHR SPEZIALIST
FÜR CO₂-HALTIGE GETRÄNKE**

Sektmanufaktur

SEKTKELLEREI (GROSS-WINTERNHEIM GMBH

**LÖHNVERSEKTUNG
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG
TANKGÄRUNG
PERLWEINHERSTELLUNG
KOHLENSÄUREHALTIGE GETRÄNKE**

www.sektmanufaktur.de

PREIS- UND INFO-BROSCHÜRE · STAND 01/12

LOHNVERSEKTUNG
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG
TANKGÄRUNG
PERLWEINHERSTELLUNG
KOHLENSÄUREHALTIGE GETRÄNKE

Sektmanufaktur

SEKTKELLEREI (GROSS-WINTERNHEIM GMBH

IHR SPEZIALIST FÜR CO₂-HALTIGE GETRÄNKE

Seit mehr als 20 Jahren und mit einer Jahresproduktion von über 1.000.000 Flaschen haben wir uns mit Herz und Verstand der Erzeugung von Kohlesäureperlen verschrieben.

Stets im Sinne unserer Kunden achten wir darauf, dass bei der Herstellung feinsinniger Winzersekte, spritziger Perlweine oder erfrischender Fruchtsäfte der Qualitätsgedanke immer an erster Stelle steht.



Das garantieren wir – als zertifizierter ÖKO-Abfüllbetrieb – mit unserer Erfahrung und mit einer Sektkellerei die den neuesten technischen Erfordernissen mehr als gerecht wird. Mit der Anlieferung Ihrer Grundweine oder Säfte können Sie sicher sein, dass wir die besten Eigenschaften aus Ihren Produkten herausarbeiten.

Wir erledigen jeden Auftrag schnell und kompetent. Dabei beraten wir Sie ganz individuell vor und während des gesamten Verarbeitungsprozesses.

Für viele Winzer und Weingüter in und außerhalb Rheinhessens sind wir seit langem ein verlässlicher Partner.



Anforderungen an den Sektgrundwein:

1. Gesundes Lesegut ist das oberste Gebot der Sektgrundweinbereitung. Die Ausrichtung des Lesetermins sollte sich daher nicht primär nach dem Mostgewicht richten.
2. Der Säuregehalt ist ebenfalls ein wichtiges Kriterium. Liegt er im optimalen Bereich, ist meist auch eine optimale Dosage-spannbreite möglich. Der Säuregehalt mit seinem Einfluß auf den pH-Wert spielt auch in mikrobiologischer Hinsicht eine entscheidende Rolle, zumal bei der traditionellen Flaschengärung keine Einflussnahme mehr von außen nach der Rohsektabfüllung besteht.
3. Der Gerbstoffgehalt (Phenole) sollte möglichst gering sein. Besseres Abrütteln, geringere Schaumbildung beim Degogieren und damit eine bessere Ausbeute, ein geringerer SO_2 -Bedarf sowie geschmackliche Vorteile resultieren daraus. Deshalb sollten unbedingt jegliche Strapazen des Leseguts vermieden werden.

Stichpunktartig sei erwähnt:

- möglichst wenig Pumpen der Trauben oder Maische
- die immer häufiger praktizierte Ganztraubenpressung stellt auch eine interessante Variante dar
- nur Vorlaufmost, also nicht den Pressmost verwenden.
Je stärker das Auspressen, desto höher der Gerbstoffanteil.

4. Eine intensive Mostvorklärung ergibt reintonigere Weine, eine gezügelte Gärung und geringen SO_2 -Bedarf. Bei allem Eifer sollte aber nicht vergessen werden, dass eine vollständige Vergärung, welche anzustreben ist, bei zu intensiver Vorklärung mitunter nicht erreicht wird.

5. Der Most sollte auf 85 g/l Alkohol angereichert werden. Eine vollständige Vergärung ist unbedingt anzustreben. Reinzucht- hefe und evtl. Hefenährsalzzusatz sind förderlich.

6. Fässer in der abklingenden Gärung befüllen.

7. SO_2 -Gabe von 50 – 60 mg/l erst bei vollständiger Vergärung. Auf keinen Fall Sorbinsäure zugeben.

8. Früher Abstich: keine Weine aus Trub- oder Hefefiltration..

Die wichtigsten Werte im Überblick:

Säure	Weißwein 6 – 8 g/l Rotwein 5 – 6 g/l
pH-Wert	< 3,2
Alkohol	max. 85 g/l <i>wenn nötig anreichern</i>
Restzucker	< 1 g/l
flüchtige Säure	< 0,4 g/l
freie SO ₂	< 25 mg/l
ges. SO ₂	< 80 mg/l
Gesamtphenole	200 – 300 mg/l <i>Rotweine liegen oft höher</i>
Acetaldehyd	< 40 mg/l

Allgemeine Informationen:

Sollte der Grundwein nicht unseren Vorgaben entsprechen, übernehmen wir keine Garantie auf eine vollständige Gärung. Entstehende zusätzliche Kosten trägt der Auftraggeber.

Von einer Partie sind verschiedene Dosierungen möglich. Die Dosageabstimmung erfolgt mit dem Kunden, der auch den anteiligen Dosagegrundwein stellt. Sie können eine Partie auch gestaffelt ab 300 Flaschen degorgieren lassen. Dadurch verbleibt der Rest des Sektes länger auf der Hefe, die Frische bleibt gewährleistet und das Mousseux wird feinperliger.

Bei einer Lagerung des Rohsektes, die über 18 Monate vom Zeitpunkt der Rohsektfüllung ab hinausgeht, berechnen wir je Flasche und Monat 0,02 Euro Lagerkosten. Die maximale Flaschengröße beträgt beim Flaschengärungsverfahren 1,5 Liter.

Bei Anlieferung von eigenem Material (Flaschen und Verschlüsse) übernehmen wir keine Haftung bzgl. Flaschenausläufe und Bruch.

Herstellungskosten Sekt

Der Grundwein ist EK-filtriert und nach unseren Vorgaben anzuliefern

Traditionelle Flaschengärung – Rohsektfüllung

ab 600 Liter	je 0,75 l Flasche Grünglas	1,31 Euro
	je 0,75 l Flasche Weißglas	1,36 Euro
ab 45 Liter	je 1,5 l Magnum Flasche	3,40 Euro

Traditionelle Flaschengärung – Degorgierung (ab 300 Fl.)

ab 600 Liter	je 0,75 l Flasche	0,84 Euro
ab 1200 Liter	je 0,75 l Flasche	0,70 Euro
ab 45 Liter	je 1,5 l Magnum Flasche	2,50 Euro
Degorgieren gelief. Sekte	je 0,75 l Flasche bis 300 Fl.	0,75 Euro
Degorgieren gelief. Sekte	je 0,75 l Flasche ab 300 Fl.	0,55 Euro

Tankgärung inklusive grüner Sektflasche

ab 2800 Liter	je 0,75 l Flasche	1,18 Euro
ab 5000 Liter	je 0,75 l Flasche	1,10 Euro
Piccolo ab 600 Liter	je 0,20 l Flasche	0,50 Euro

Filtration

nur auf Wunsch oder bei Bedarf je Liter		0,04 Euro
---	--	-----------

Verschlussvarianten

Sektkorken inklusive Agraffe		0,22 Euro
Sektkapsel		0,06 Euro

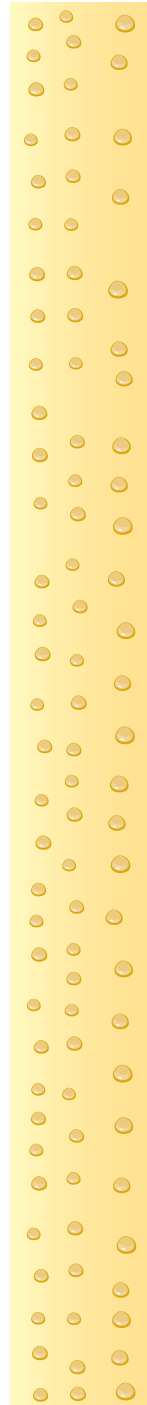
Etikettierung

Front-, Rücken- oder Hals	je Etikett	0,04 Euro
---------------------------	------------	-----------

Verpackungsmöglichkeiten

6er Karton liegend oder stehend		
24er Piccolokarton		
Kartonieren in Eigenkarton	je Flasche	0,03 Euro

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Sekt- und MwSt.



Herstellungskosten Perlwein

*Unter Zusatz von Quellenkohlendioxid oder weineigener Kohlendioxid.
Der Grundwein ist EK-filtriert, in Restsüße und SO₂ eingestellt anzuliefern.*

Verperlung

ab 600 Liter	je 0,75 l Flasche	0,65 Euro
ab 1000 Liter	je 0,75 l Flasche	0,56 Euro
ab 2000 Liter	je 0,75 l Flasche	0,51 Euro
ab 3500 Liter	je 0,75 l Flasche	0,46 Euro
ab 5000 Liter	je 0,75 l Flasche	0,44 Euro
ab 600 Liter	je 0,20 l Flasche	0,30 Euro

Bei Verwendung von weineigener Kohlendioxid zus. je Flasche 0,02 Euro

Filtration

nur auf Wunsch oder bei Bedarf je Liter	0,04 Euro
---	-----------

Unser ständiges Flaschensortiment *

BVS Burgunder	je 0,75 l Flasche
Sektflasche weiß	je 0,75 l Flasche
Sektflasche grün	je 0,75 l Flasche
Sektflasche mattiert	je 0,75 l Flasche
Twist & Plopp mattiert	je 0,75 l Flasche
Twist & Plopp weiß	je 0,75 l Flasche
Sektflasche Picollo	je 0,20 l Flasche

** Aktuelle Flaschenpreise auf Anfrage*

Verschlussvarianten

Kronkork	0,07 Euro
Naturkork	0,16 Euro
Verkordelung	0,24 Euro
Kralle/Haltebügel	0,24 Euro
Schraubverschluß	0,03 Euro
Twist & Plopp	0,07 Euro
Sektkapsel	0,06 Euro
Schrumpfkapsel	0,05 Euro
Verarbeitung Ihres eigenen BVS (Stelvin) 30 x 60 mm ist möglich	

*Bei Verschlußwechsel innerhalb einer Partie berechnen wir Ihnen
100,- Euro für die Umrüstung der Maschinen.*

Etikettierung

Front-, Rücken- oder Hals je Etikett 0,04 Euro

Verpackungsmöglichkeiten

6er Karton liegend oder stehend
Kartonieren in Eigenkarton je Flasche 0,03 Euro

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Informationen zur Etikettierung

Beachten Sie die verarbeitbaren Größen Ihrer Etiketten und die Wickelrichtung bei Selbstklebe-Etiketten: Wicklung außen - Wortanfang voran.

Frontetikett

Höhe	minimum	55 mm
	maximum	120 mm
Breite	minimum	75 mm
	maximum	120 mm

Rückenetikett

Höhe	minimum	60 mm
	maximum	85 mm
Breite	minimum	60 mm
	maximum	90 mm

Halsetikett

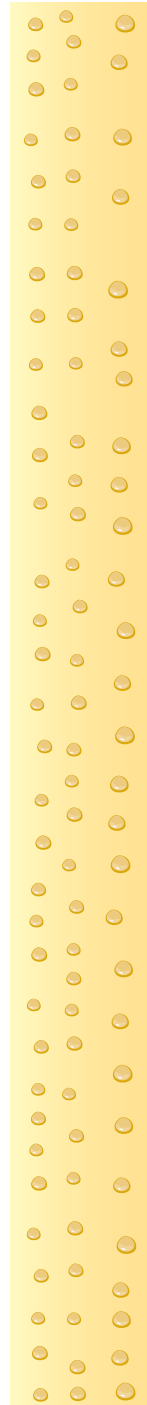
Fordern Sie bitte vor Gestaltung und Druck unsere Stanzformen an.

Gestaltung

Cirka-Preise unseres Web- und Graphic-Designers für:

Gestaltung eines Frontetikettes mit Ihrem Logo	ca. 280 Euro
Gestaltung von Front-, Rücken- und Halsetikett	ca. 580 Euro
Gestaltung eines neuen Logos	zwischen 300 und 500 Euro

** Bei Anlieferung eigener Flaschen berechnen wir 10,- Euro je Palette für das Handling und die Entsorgung des Verpackungsmaterials.*



SEKTKELLEREI GROSS-WINTERNHEIM GMBH

Dipl. Ing. Bernhard Rolletter und Dipl. Ing. Klaus Singer-Fischer

Obentrautstrasse 56

55218 Ingelheim / Groß-Winternheim

Tel.: 06130-7399 · Fax 06130-7324

www.sektmanufaktur.de · E-Mail: sektmanufaktur@t-online.de

