

Tuto část vyplní pracovník laboratoře:

Přijetí vzorku dne:

Přijal:

Přijal a přezkoumal vzorek:

Objem vzorku:

Odběr vzorku: vykonal zákazník

Stav vzorku: vyhovuje/nehovuje

*poznámky:

Tuto část vyplní zákazník:

Jméno:

Příjmení:

Adresa:

E-mail:

PODPIS:

Výsledky zákazníkovi budou předány:

-
- osobně
-
-
- e-mailem
-
-
- portál e-AGRI

Ceník platný od 9.9.2019 do 31.07.2022

Druh rozboru	Cena bez DPH	Počet vzorků
Rozbor vína pro SZPI a VOC A (alkohol skutečný, alkohol celkový, hustota relativní, cukr (glukóza + fruktóza + sacharóza), celkové kyseliny, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt, SO ₂ volný, SO ₂ veškerý)	990 Kč	
Rozbor šumivých vín pro SZPI A (včetně stanovení přetlaku – akreditovaný protokol)	1165 Kč	
Celkový rozbor A alkohol, relativní hustota, glu+ fru (OIV), celkové kyseliny, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt, veškerý extrakt, SO ₂ volný, SO ₂ veškerý, organické kyseliny Akreditovaný protokol na vyžádání	895 Kč	
Bezcukerný extrakt (bez korekce na obsah SO ₂) A alkohol, relativní hustota, glu + fru (OIV), těkavé kyseliny, veškerý extrakt, bezcukerný extrakt	640 Kč	
Svatomartinská a zemská vína A SO ₂ volný+veškerý, alkohol, glu-fru (OIV), celkové kyseliny	610 Kč	
Alkohol skutečný A (destilačně- OIV)	150 Kč	
Cukr (glu-fru) – cukernatost mošty (orientační hodnota - WS)	100 Kč	
Cukr (glukóza + fruktóza) A (enzymaticky- OIV)	250 Kč	
Cukr (glukóza + fruktóza + sacharóza) A (enzymaticky- OIV)	450 Kč	
Celkové kyseliny A (titračně- OIV)	85 Kč	
pH	50 Kč	
Těkavé kyseliny A (titrací po destilaci- OIV)	120 Kč	
SO₂ volný A (jodometricky- OIV)	50 Kč	
SO₂ veškerý A (jodometricky- OIV)	60 Kč	
Korekce na obsah kyseliny askorbové při stanovení SO₂ (jodometricky- OIV) A	50 Kč	
Hustota relativní A (frekvenčním oscilátorem- OIV)	85 Kč	
Stanovení přetlaku šumivých vín A (pro lahve opatřené korkovou zátkou- OIV)	150 Kč	

A Akreditované metody

Všechny informace se považují za důvěrné a mohou být poskytnuté třetí straně /SZPI/ pouze se souhlasem zákazníka, který stvrzuje svým podpisem.

Zákazník souhlasí s uvedenými pracovními postupy a zároveň souhlasí s likvidací vzorku po ukončení analýzy.

Druh rozboru	Cena bez DPH	Počet vzorků
Celkové polyfenoly (spektrofotometrie)	250 Kč	
Stanovení železa (spektrofotometrie)	250 Kč	
Kyselina sorbová pro koncentrace vyšší než 10 mg/l	200 Kč	
Asimilovatelný dusík (YAN)	120 Kč	
Bílkovinná stabilita + doporučení dávky bentonitu k dočištění (bentotest + tepelno-chladový test)	120 Kč	
Stanovení 1.dávky bentonitu (bentotest)	60 Kč	
Příprava roztoků 1I (faktorizované roztoky – jod, NaOH)	200 Kč	
Příprava roztoků 1I (běžné roztoky- kys.sírová, škrob)	150 Kč	
Celkový rozbor WS (alkohol, cukr (glu+fru), těkavé kys., celkové kys., pH, org.kys. mléčná, jablečná a vinná)	450 Kč	
Organické kyseliny - kompletní rozbor (vinná, jablečná, mléčná)	300 Kč	
Organické kyseliny – (2 ks)	200 Kč	
Bezcukerný extrakt - glu-fru (WS) Bez korekce na SO ₂ alkohol, relativní hustota, glu + fru (WS), těkavé kyseliny, veškerý extrakt, bezcukerný extrakt	465 Kč	
Zemská vína - glu-fru (WS) SO ₂ volný+veškerý, alkohol, glu-fru (WS), celkové kyseliny	445 Kč	
Mošty I. (redukující látky/YAN, celkové kyseliny, pH)	200 Kč	
Mošty II. (redukující látky, celkové kyseliny, pH, YAN)	290 Kč	
Mošt pod fermentací (alkohol, glu-fru, celkové kyseliny, pH)	330 Kč	
Mikrobiologická kontrola vína	200 Kč	