

<u>Tuto část vyplní pracovník laboratoře:</u>	<u>Tuto část vyplní zákazník:</u>	<u>Výsledky budou zákazníkovi předány:</u>
Datum přijetí:	Jméno:	Osobně/E-mail: ☐
Přijal:	Adresa:	Portál e-AGRI: ☐
Přezkoumal:	Podpis:	<u>Interní číslo vzorku:</u>
Stav vzorku:		

Odběr vzorku vykonává zákazník, informace o množství potřebného k rozboru naleznete na webových stránkách www.proneco.cz v sekci laboratoř. 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 vzorků po ukončení analýzy.

Ceny jsou platné od: 01.08.2025

Druh rozboru:	Cena (Kč) bez DPH	Počet vzorků
Metody v rozsahu akreditace		
Rozbor vína SZPI a VOC A (alkohol skutečný, celkový, hustota relativní, glu+fru+sach., celkové kyseliny, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt, SO ₂ volný + veškerý)	1100	
Rozbor šumivých vín SZPI A (jako tichá vína + přetlak)	1300	
Celkový rozbor A (alkohol, hustota relativní, glu+fru, celkové kyseliny, těkavé kyseliny, bezcukerný+veškerý extrakt, SO ₂ volný + veškerý, organické kyseliny)	950	
Bezcukerný extrakt bez korekce na obsah SO₂ A (alkohol, hustota relativní, glu+fru, těkavé kyseliny, bezcukerný+veškerý extrakt)	670	
Zemská a Svatomartinská vína A (SO ₂ volný+veškerý, alkohol, glu+fru, celkové kyseliny)	670	
Alkohol A (destilačně)	190	
Glukóza+fruktóza A (enzymaticky)	270	
Glukóza+fruktóza+sacharóza A (enzymaticky)	370	
Celkové kyseliny A (potenciometricky)	120	
pH (potenciometricky)	70	
Těkavé kyseliny A (po destilaci titračně)	150	
SO₂ volný A (titračně - jodometricky)	70	
SO₂ volný + veškerý A (titračně - jodometricky)	150	
Korekce na obsah kyseliny askorbové při stanovení SO₂ A	80	
Stanovení přetlaku - pro korek, šroub nebo korunkový uzávěr (manometricky) A	230	
Hustota relativní	130	
Protokol v anglickém jazyce	30	

Druh rozboru:	Cena (Kč) bez DPH	Počet vzorků
WineScan (WS) + ostatní		
WineScan - celkový rozbor (alkohol, cukr, celkové, těkavé, organické kyseliny, pH)	500	
Bezcukerný extrakt - WS (alkohol, hustota, glu+fru, těkavé kyseliny, extrakt)	500	
Zemská a Svatomartinská vína - WS (SO ₂ , alkohol, glu+fru, celkové kyseliny)	500	
Alkohol skutečný (orientační hodnota - WS)	120	
Cukr (glu+fru víno / cukernatost mošty) (orientační hodnota - WS)	120	
Celkové kyseliny (orientační hodnota - WS)	100	
Alkohol +cukr+celkové kyseliny (orientační hodnota - WS)	300	
Těkavé kyseliny (orientační hodnota - WS)	120	
Organické kyseliny WS - 3 ks (vinná / jablečná /mléčná)	300	
Organické kyseliny WS - 2 ks	200	
Organické kyseliny WS - 1 ks	150	
Mošty I - 3 hodnoty (cukernatost/dusík, celkové kyseliny, pH)	230	
Mošty II - 4 hodnoty (cukernatost, celkové kyseliny, pH, dusík)	330	
Asimilovatelný dusík (YAN) - WS	200	
Mošt pod fermentací WS (alkohol, glu-fru, celk.kys., pH)	340	
Kyselina sorbová pro koncentrace vyšší než 20 mg/l (spektrofotometricky)	300	
Celkové polyfenoly (spektrofotometricky)	300	
Bílkovinná stabilita + doporučení dávky bentonitu (tepelně-chladový test)	120	
Mikrobiologická kontrola vína	270	
Příprava roztoků 1 l (faktorizované - jod, NaOH)	370	
Příprava roztoků 1 l (běžné - kys.sírová, škrob)	300	