

# Akreditované laboratórium

**cenník  
2015**

## Balíčky laboratórných rozborov

Laboratórium BS vinařské potřeby s.r.o. poskytuje ponuku rozborov, poradenstva a servisu. Súčasťou ponuky nie sú iba individuálne laboratórne analýzy, ale aj balíčky laboratórných rozborov za výhodné ceny.

Kód	Laboratórny balíček	Základná cena bez zľavy	
		Cena bez DPH	Cena s DPH
S0I50	I. ANALÝZA HROZNA A MUŠTU Potenciálny alkohol, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, pH, YAN (amoniak + alfa-aminodusík)	8,4	10,1
S0I51	2. STANOVENIE KYSELÍN Titrovateľné kyseliny, prchavé kyseliny, kyselina jablčná, mliečna, vínná, pH	8,4	10,1
S0I52	3. ANALÝZA MUŠTU V PRIEBEHU FERMENTÁCIE Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, pH	10,5	12,6
S0I54	4. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voľný a celkový oxid siričitý	13,20	15,80
S0I00	5. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voľný a celkový oxid siričitý, relatívna hustota, pH, prchavé kyseliny, bezcukorný extrakt	19,-	22,80

## Enologicko-technologické poradenstvo

NÁVRH ŠKOLENIA VÍN	ZADARMO
Doporučenie pomocných číridiel (želatína, vaječný bielok, aktívne uhlie, PVPP, zmesné preparáty)	
SENZORICKÉ PORADENSTVO	ZADARMO
Pomoc pri odstraňovaní chorôb a vád	
KRÁŠLENIE VÍNA POMOCOU TANÍNOV	ZADARMO

### Kontakty:

RNDr. Miloš Šmelko  
tel.: +421 949 614 627  
email: smelko@vinarskepotreby.cz

Žaneta Beňová - vedúca laboratória  
tel.: +420 519 347 531  
email: laborator@vinarskepotreby.cz

**Platnosť cenníka do 31. 12. 2015.**

# CENNÍK JEDNOTLIVÝCH ROZBOROV

Kód	Rozbor	Množstvo	Cena bez DPH	Cena s DPH
SOI20	CELKOVÝ ROZBOR PRE UKSUP (alkohol skutočný, alkohol celkový, cukor – glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voľný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt)	750 ml	38,-	45,60
SOI00	CELKOVÝ ROZBOR (alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voľný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt, pH)	750 ml	22,-	26,40
SOII0	BEZCUKORNÝ EXTRAKT (nutné stanovenie skutočného alkoholu, relatívnej hustoty, cukru – glukóza + fruktóza)	700 ml	14,40	17,30
SOI01	ALKOHOL SKUTOČNÝ	300 ml	6,-	7,20
SOI03	TITROVATEĽNÉ KYSELINY	100 ml	3,40	4,10
SOI04	PRCHAVÉ KYSELINY	100 ml	4,40	5,30
SOI06	VOĽNÝ OXID SIRIČITÝ	150 ml	2,-	2,40
SOI07	CELKOVÝ OXID SIRIČITÝ	150 ml	2,40	2,90
SOI08	CUKOR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA	50 ml	6,60	7,90
SOII9	CUKOR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA + SACHARÓZA	50 ml	10,80	13,-
SOII2	RELATÍVNA HUSTOTA	300 ml	2,-	2,40
SOI02	pH	100 ml	2,-	2,40
SOII4	KYSELINA JABLČNÁ	50 ml	4,20	5,-
SOII3	KYSELINA MLIEČNA	50 ml	4,20	5,-
SOI29	KYSELINA VÍNNA	50 ml	4,20	5,-
SOI30	YAN – ASIMILOVATEĽNÝ DUSÍK (amoniak + alfa-aminodusík)	150 ml	6,20	7,40
SOII5	TEST BIELKOVINOVEJ STABILITY Zadarmo určenie dávky bentonitu a I. kontrola bielkovinovej stability (platí iba v prípade dodania totožnej vzorky a uvedenia čísla z pôvodného protokolu)	200 ml	4,60	5,50
SOI23	TEST BIELKOVINOVEJ STABILITY (2. kontrola bielkovinovej stability)	200 ml	2,-	2,40
SOII6	TEST KRYŠTALICKEJ STABILITY (stabilita hydrogénevínanu draselného)	200 ml	3,-	3,60
SOI2I	ROZTOK I I (pomocný roztok jódu, kyseliny sírovej,...)	I l	6,40	7,70
SOI24	MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA VÍNA (celkový počet mikroorganizmov – kvasinky, baktérie, plesne)	750 ml	18,-	21,60
SOI3I	STANOVENIE PRÍTOMNOSTI KVASNÍC	750 ml	4,8	5,8
SOI25	ZÁKLADNÝ ROZBOR PÔDY – 30 cm + 60 cm (pH, humus, výluh pre prípravu, mletie vzorky, fosfor, draslík, vápnik, horčík)		68,-	81,60
SOI26	ZÁKLADNÝ ROZBOR LISTOV (sušina, mletie, mineralizácia, dusík, fosfor, vápnik, draslík, horčík)		40,-	48,-
SOI28	PANČOVANIE VÍN – PRIDANÁ VODA	750 ml	na požiadanie	
SOI28	PANČOVANIE VÍN – stanovenie prirodzeného a syntetického glycerolu	750 ml	na požiadanie	

**Platnosť cenníka do 31. 12. 2015.**