

Akreditované laboratórium

**cenník
2016**

Balíčky laboratórnych 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 laboratórnych rozborov za výhodné ceny.

| | | Základná cena bez zľavy | |
|-------|---|-------------------------|------------|
| Kód | Laboratórny balíček | 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, vínna, pH | 8,4 | 10,1 |
| S0I52 | 3. CUKOR+ALKOHOL+TITROVATEĽNÉ KYSELINY Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny | 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 |

| Kód | Odborné služby enológa | Cena bez DPH | Cena s DPH |
|-------|---|--------------|------------|
| S0I90 | ANALÝZA ENOLOGICKO-TECHOLOGICKÉ PORADENSTVO | 6,7 | 8 |

Poradenstvo zahŕňa konzultácie s enológom:

- doporučenie pomocných číridiel (želatína, vaječný bielok, aktívne uhlie, PVPP, zmesné preparáty)
- pomoc pri odstraňovaní chorôb a väd
- kráslenie vína pomocou tanínov

Kontakty:

RNDr. Miloš Šmelko, Ph.D.
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. 7. 2016.

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 (určenie dávky bentonitu) | 200 ml | 3,20 | 3,80 |
| SOII6 | TEST KRYŠTALICKEJ STABILITY (stabilita hydrogénuvínanu draselného) | 200 ml | 3,- | 3,60 |
| SOI2I | ROZTOK I I (pomocný roztok jódu, kyseliny sírovej,...) | 1 l | 6,40 | 7,70 |
| SOI24 | MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA VÍNA (celkový počet mikroorganizmov, plesne, kvasinky) | 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. 7. 2016.