

Akreditované laboratórium

**Cenník
2016**

Balíčky laboratórných rozborov

Laboratórium BS vinárske potreby s.r.o. poskytuje komplexnú ponuku laboratórných služieb vrátane akreditovaných rozborov, určených pre hodnotenie a zatriedenie vín na ÚKSÚP. Je držiteľom osvedčenia o akreditácii pre skúšobné laboratórium č.I6I9.

*Metóda: A – akreditovaná, N – neakreditovaná, S – subdodávka

			Základná cena bez zľavy	
Kód	Laboratórny balíček	Metóda A/N/S*	Cena bez DPH	Cena s DPH
S0I50	I. ANALÝZA HROZNA A MUŠTU	N	8,40	10,10
Potenciálny alkohol, cukor – glukóza + fruktóza, titrov. kyseliny, pH, YAN (amoniak + alfa-amino dusík)				
S0I5I	2. STANOVENIE KYSELÍN	N	8,40	10,10
Titrovateľné kyseliny, prchavé kyseliny, kyselina jablčná, mliečna, vínna, pH				
S0I52	3a. ANALÝZA MUŠTOV V PRIEBEHU FERMENTÁCIE	N	9,20	11,-
S0I56	3b. ANALÝZA MUŠTOV V PRIEBEHU FERMENTÁCIE	A	14,-	16,8
Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny				
S0I54	4a. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA	N	13,40	16,10
S0I57	4b. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA	A	18,20	21,80
Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voľný a celkový oxid siričitý				
S0I00	5. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA	A	22,-	26,40
Alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voľný a celkový oxid siričitý, relatívna hustota, pH, prchavé kyseliny, bezcukorný extrakt				

Kód	Odborné služby enológa	Cena bez DPH	Cena s DPH
S0I90	ENOLOGICKO-TECHOLOGICKÉ PORADENSTVO	6,60	7,90

Poradenstvo zahŕňa konzultáciu s enológom, ktorý podľa potreby odporučí:

- použitie pomocných čírdiel (želatína, vaječný bielok, aktívne uhlie, PVPP, zmesné preparáty a pod.)
- kroky pre odstránenie chorôb a väd vína
- možnosti kráslenia vína pomocou tanínov

Kontakty:

RNDr. Miloš Šmelko, PhD.

tel.: +42I 949 6I4 627

email: smelko@vinarskepotreby.cz

Žaneta Beňová – vedúca laboratória

tel.: +420 5I9 347 53I

email: laborator@vinarskepotreby.cz

Platnosť cenníka od 1. 8. do 31. 12. 2016.



VINÁRSKE POTREBY

CENNÍK JEDNOTLIVÝCH ROZBOROV

*Metóda: A - akreditovaná, N - neakreditovaná, S - subdodávka

Kód	Laboratórný rozbor	Metóda A/N/S*	Množstvo	Cena bez DPH	Cena s DPH
SOI20	CELKOVÝ ROZBOR PRE ÚKSÚP (alkohol skutočný, alkohol celkový, cukor – glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voľný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt)	A	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)	A	750 ml	22,-	26,40
SOII0	BEZCUKORNÝ EXTRAKT (nutné stanovenie skutočného alkoholu, relatívnej hustoty, cukru – glukóza + fruktóza)	A	700 ml	14,40	17,30
SOI01	ALKOHOL SKUTOČNÝ	A	300 ml	6,-	7,20
SOI03	TITROVATEĽNÉ KYSELINY	A	100 ml	3,40	4,10
SOI04	PRCHAVÉ KYSELINY	A	100 ml	4,40	5,30
SOI06	VOĽNÝ OXID SIRIČITÝ	A	150 ml	2,-	2,40
SOI07	CELKOVÝ OXID SIRIČITÝ	A	150 ml	2,40	2,90
SOI08	CUKOR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA	A	50 ml	6,60	7,90
SOII9	CUKOR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA, SACHARÓZA	A	50 ml	10,80	13,-
SOII2	RELATÍVNA HUSTOTA	A	300 ml	2,-	2,40
SOI02	pH	N	100 ml	2,-	2,40
SOII4	KYSELINA JABLČNÁ	N	50 ml	4,20	5,-
SOII3	KYSELINA MLIEČNA	N	50 ml	4,20	5,-
SOI29	KYSELINA VÍNNÁ	N	50 ml	4,20	5,-
SOI30	YAN – ASIMILOVATEĽNÝ DUSÍK (amoniak + alfa-aminodusík)	N	150 ml	6,20	7,40
SOII5	TEST BIELKOVINOVEJ STABILITY (určenie dávky bentonitu)	N	200 ml	3,20	3,80
SOII6	TEST KRYŠTALICKEJ STABILITY (stabilita hydrogévinanu draselného)	N	200 ml	3,-	3,60
SOI2I	ROZTOK I I (pomocný roztok jódu, kyseliny sírovej,...)	N	1 l	6,40	7,70
SOI24	MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA VÍNA (celkový počet mikroorganizmov, plesne, kvasinky)	S/A	750 ml	18,-	21,60
SOI3I	STANOVENIE PRÍTOMNOSTI KVASINIEK	S/A	750 ml	4,80	5,80
SOI25	ZÁKLADNÝ ROZBOR PÔDY (pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík)	S/A	1 kg	46,30,-	55,60
SOI35	ROZŠÍRENÝ ROZBOR PÔDY (pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík, dusík, humus)	S/A	1 kg	69,40	83,30
SOI26	ZÁKLADNÝ ROZBOR LISTOV (dusík, fosfor, horčík, vápnik, draslík, železo)	S/A	100 ks	49,60	59,50
SOI36	ROZŠÍRENÝ ROZBOR LISTOV (dusík, fosfor, horčík, vápnik, draslík, železo, bor, mangan, meď, zinok)	S/A	100 ks	76,10	91,30
SOI28	PANČOVANIE VÍN – SYNTETICKÝ GLYCEROL	S/A	750 ml	122,-	146,40

Platnosť cenníka od 1. 8. do 31. 12. 2016.