

Akreditovaná laboratoř

**ceník
2015**

Balíčky laboratorních rozborů

Laboratoř BS vinařské potřeby s.r.o. poskytuje komplexní nabídku laboratorních služeb včetně akreditovaných analytických rozborů, určených pro hodnocení a zařídění vín na SZPI.

Kód	Laboratorní balíček	Základní cena bez slevy	
		Cena bez DPH	Cena s DPH
S0I50	I. ANALÝZA HROZNŮ A MOŠTŮ Potenciální alkohol, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, pH, YAN (amoniak + alfa-aminodusík)	209,-	253,-
S0I5I	2. STANOVENÍ KYSELIN Titrovatelné kyseliny, těkavé kyseliny, kyselina jablečná, mléčná, vinná, pH	209,-	253,-
S0I52	3. ANALÝZA MOŠTU V PRŮBĚHU FERMENTACE Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, pH	263,-	318,-
S0I54	4. SVATOMARTINSKÉ - ZKRÁCENÝ ROZBOR VÍNA Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a celkový oxid siřičitý	350,-	424,-
S0I00	5. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, pH, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt	550,-	666,-

Enologicko-technologické poradenství

NÁVRH ŠKOLENÍ VÍN	ZDARMA
Doporučení pomocných čiridel - želatina, vaječný bílek, aktivní uhlí, PVPP, směsné preparáty apod.	
SENZORICKÉ PORADENSTVÍ	ZDARMA
Pomoc při odstraňování chorob a vad	
KRÁŠLENÍ VÍNA POMOCÍ TANINŮ	ZDARMA

Kontakty:

Ing. Miloš Vidlář – enolog
tel.: +420 724 155 006
email: vidlar@vinarskepotreby.cz

Žaneta Beňová – vedoucí laboratoře
tel.: +420 519 347 531
email: laborator@vinarskepotreby.cz

Ceny jsou platné do 31. 12. 2015.



VINAŘSKÉ POTŘEBY
K VAŠIM SLUŽBÁM

CENÍK JEDNOTLIVÝCH ROZBORŮ

Kód	Laboratorní rozbor	Množství	Cena bez DPH	Cena s DPH
SoI20	CELKOVÝ ROZBOR PRO SZPI (alkohol skutečný, alkohol celkový, cukr - glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovatelné kyseliny, oxid siřičitý volný a veškerý, těkavé kyseliny, relativní hustota, bezcukerný extrakt)	750 ml	950,-	1150,-
SoI00	CELKOVÝ ROZBOR VÍNA (alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, oxid siřičitý volný a veškerý, těkavé kyseliny, relativní hustota, bezcukerný extrakt, pH)	750 ml	550,-	666,-
SoII0	BEZCUKERNÝ EXTRAKT (nutné stanovení skutečného alkoholu, relativní hustoty, cukru - glukóza + fruktóza)	700 ml	360,-	436,-
SoI01	ALKOHOL SKUTEČNÝ	300 ml	150,-	182,-
SoI03	TITROVATELNÉ KYSELINY	100 ml	85,-	103,-
SoI04	TĚKAVÉ KYSELINY	100 ml	110,-	133,-
SoI06	VOLNÝ OXID SIŘIČITÝ	150 ml	45,-	54,-
SoI07	VEŠKERÝ OXID SIŘIČITÝ	150 ml	60,-	73,-
SoI08	CUKR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA	50 ml	165,-	200,-
SoII9	CUKR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA + SACHARÓZA	50 ml	270,-	327,-
SoII2	RELATIVNÍ HUSTOTA	300 ml	50,-	61,-
SoI02	pH	100 ml	50,-	61,-
SoII4	KYSELINA JABLEČNÁ	50 ml	105,-	127,-
SoII3	KYSELINA MLÉČNÁ	50 ml	105,-	127,-
SoI29	KYSELINA VINNÁ	50 ml	105,-	127,-
SoI30	YAN – ASIMILOVATELNÝ DUSÍK (amoniak + alfa-aminodusík)	150 ml	155,-	188,-
SoII5	TEST BÍLKOVINNÉ STABILITY Zdarma určení dávky bentonitu a I. kontrola bílkovinné stability (platí pouze v případě dodání totožného vzorku a uvedení čísla vzorku z původního protokolu)	200 ml	115,-	139,-
SoI23	TEST BÍLKOVINNÉ STABILITY (II. kontrola bílkovinné stability)	200 ml	50,-	61,-
SoII6	TEST KRYSTALICKÉ STABILITY (stabilita hydrogen vinanu draselného - vinného kamene)	200 ml	75,-	91,-
SoI21	ROZTOK I I (pomocný roztok jódu, kyseliny sírové atd.)	1 l	160,-	194,-
SoI24	MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA VÍNA (celkový počet mikroorganismů – kvasinky, bakterie, plísně)	750 ml	450,-	545,-
SoI31	STANOVENÍ PŘÍTOMNOSTI KVASINEK	750 ml	120,-	145,-
SoI25	ZÁKLADNÍ ROZBOR PŮDY – 30 cm + 60 cm (pH, humus, výluh pro přípravu, mletí vzorku, fosfor, draslík, vápník, hořčík)		1700,-	2057,-
SoI26	ZÁKLADNÍ ROZBOR LISTŮ (sušina, mletí, mineralizace, dusík, fosfor, vápník, draslík, hořčík)		1000,-	1210,-
SoI28	PANČOVÁNÍ VÍN - PŘIDANÁ VODA	750 ml	na dotaz	
SoI28	PANČOVÁNÍ VÍN - stanovení přirozeného a syntetického glycerolu	750 ml	na dotaz	

Ceny jsou platné do 31. 12. 2015



VINAŘSKÉ POTŘEBY
K VAŠIM SLUŽBÁM