

Akreditovaná laboratoř

**ceník
2014**

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.

Součástí naší nabídky jsou nejen individuální laboratorní analýzy, ale také balíčky laboratorních rozborů za výhodné ceny.

| Laboratorní balíček | Cena bez DPH | Cena s DPH |
|---|--------------|------------|
| I. ZKRÁCENÝ ROZBOR VÍN | 270,- | 327,- |
| Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny | | |
| 2. ZÁKLADNÍ ROZBOR VÍN | 330,- | 399,- |
| Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý | | |
| 3. CELKOVÝ ROZBOR VÍN | 480,- | 581,- |
| Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, pH, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt | | |

ZDARMA NABÍZÍME ENOLOGICKO-TECHNOLOGICKÉ PORADENSTVÍ

Naše laboratoř a špičkoví odborníci vám rádi poradí, jak zdokonalit vaše víno.

| | |
|--|--------|
| STANOVENÍ DÁVEK ČIŘIDLA ZDARMA | ZDARMA |
| SENZORICKÉ PORADENSTVÍ ZDARMA (pomoc při odstraňování chorob a vad) | ZDARMA |
| MIKROSKOPICKÉ VYHODNOCENÍ ZÁKALU | ZDARMA |
| 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. 7. 2014.

Více informací najdete na www.vinarskepotreby.cz.



VINAŘSKÉ POTŘEBY
K VAŠIM SLUŽBÁM

CENÍK JEDNOTLIVÝCH ROZBORŮ

| Laboratorní rozbor | Množství | Cena bez DPH | Cena s DPH |
|---|----------|--------------|------------|
| CELKOVÝ ROZBOR PRO SZPI (alkohol skutečný, alkohol celkový, titrovatelné kyseliny, těkavé kyseliny, oxid siřičitý volný a veškerý, cukr – glukóza + fruktóza + sacharóza, relativní hustota) | 750 ml | 900,- | 1089,- |
| CELKOVÝ ROZBOR VÍN (alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, pH, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt) | 750 ml | 480,- | 581,- |
| BEZCUKERNÝ EXTRAKT (nutné stanovení skutečného alkoholu, relativní hustoty, cukru – glukóza + fruktóza) | 700 ml | 360,- | 436,- |
| ALKOHOL SKUTEČNÝ 300 ml | 300 ml | 150,- | 182,- |
| TITROVATELNÉ KYSELINY | 100 ml | 85,- | 103,- |
| TĚKAVÉ KYSELINY | 100 ml | 110,- | 133,- |
| VOLNÝ OXID SIŘIČITÝ | 150 ml | 45,- | 54,- |
| VEŠKERÝ OXID SIŘIČITÝ | 150 ml | 60,- | 73,- |
| CUKR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA | 50 ml | 165,- | 200,- |
| CUKR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA + SACHARÓZA | 50 ml | 270,- | 327,- |
| RELATIVNÍ HUSTOTA | 300 ml | 50,- | 61,- |
| pH | 100 ml | 50,- | 61,- |
| KYSELINA JABLEČNÁ | 50 ml | 105,- | 127,- |
| KYSELINA MLÉČENÁ | 50 ml | 105,- | 127,- |
| KYSELINA VINNÁ | 50 ml | 105,- | 127,- |
| YAN – ASIMILOVATELNÝ DUSÍK (amoniak + alfa-aminodusík) | 150 ml | 155,- | 188,- |
| TEST BÍLKOVINNÉ STABILITY (zdarma určení dávky bentonitu a I. kontrola bílkovinné stability) | 200 ml | 115,- | 139,- |
| TEST BÍLKOVINNÉ STABILITY (II. kontrola bílkovinné stability) | 200 ml | 50,- | 61,- |
| TEST KRYSTALICKÉ STABILITY | 200 ml | 75,- | 91,- |
| ROZTOK I I (pomocný roztok jódu, kyseliny sírové,...) | 1 l | 160,- | 194,- |
| MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA VÍNA (celkový počet mikroorganismů – kvasinky, bakterie, plísně) | 750 ml | 350,- | 424,- |
| ZÁKLADNÍ ROZBOR PŮDY – 30 cm + 60 cm (pH, humus, výluh pro přípravu, mletí vzorku, fosfor, draslík, vápník, hořčík) | | 1600,- | 1936,- |
| ZÁKLADNÍ ROZBOR LISTŮ (sušina, mletí, mineralizace, dusík, fosfor, vápník, draslík, hořčík) | | 950,- | 1041,- |
| KRÁCENÝ ROZBOR PITNÉ VODY (pH, zákal, pach, chuť, vodivost, CHSKMn, železo, dusitany, dusičnany, amonné ionty, koliformní bakterie, počet kolonií při 22 °C a 36 °C, Escherichia Coli) | 750 ml | 1 500,- | 1 815,- |
| PANČOVÁNÍ VÍN - PŘIDANÁ VODA | 750 ml | 15 500,- | 18 755,- |
| PANČOVÁNÍ VÍN - stanovení přirozeného a syntetického glycerolu | 750 ml | 15 500,- | 18 755,- |

