

Túto časť vyplní pracovník laboratória: Dňa: Objem vzorky: Stav vzorky: vyhovuje / nevyhovuje Odber vzorky: vykonal zákazník Prijal a preskúmal vzorku:	Túto časť vyplní zákazník: Meno a priezvisko: Skrátená adresa: Podpis:	Výsledky budú zákazníkovi odovzdané formou protokolu: <input type="checkbox"/> osobné prevzatie <input type="checkbox"/> e-mailom Forma úhrady:
---	--	--

tel: _____

e-mail: _____

Druh rozboru	Cena bez DPH, €	Cena s DPH, €	Počet analýz	Druh rozboru	Cena bez DPH, €	Cena s DPH, €	Počet analýz	
Stanovenie obsahu SO ₂ voľného (jodometricky – OIV)	A 2,52	3,10		Alkohol (hodnota – Winescan)	N 3,50	4,30		
Stanovenie obsahu SO ₂ celkového (jodometricky – OIV)	A 3,58	4,40		Celkové kyseliny (hodnota Winescan)	N 3,50	4,30		
Stanovenie obsahu SO ₂ voľ. <u>po odpočte</u> k. askorbovej (jodometricky-OIV)	A 2,93	3,60		Prchavé kyseliny (hodnota Winescan)	N 3,50	4,30		
Stanovenie obsahu SO ₂ celk. <u>po odpočte</u> k. askorbovej (OIV)	A 3,74	4,60		Organické kyseliny (hodnota Winescan)	N 3,50	4,30		
Alkohol (skutočný – destilačne – OIV)	A 8,78	10,80		Cukry (hodnota glukóza+fruktóza – Winescan)	N 3,50	4,30		
Cukry (glu/fru/sach enzymaticky-OIV)	A 12,03	14,80		Bielkovinová stabilita (tepelný test), určenie dávky bentonitu	N 4,55	5,60		
				Stanovenie kryštalickej stability	N 5,04	6,20		
Celkové kyseliny (titračne - OIV)	A 3,98	4,90		Stanovenie polyfenolov	N 7,15	8,80		
Prchavé kyseliny (titračne po destil. - OIV)	A 5,77	7,10						
Pretlak CO ₂	A 6,02	7,40		Stanovenie asimilovateľného dusíka	N 6,99	8,60		
Relatívna hustota (frekvenčným oscilátorom –OIV)	A 4,47	5,50		Určenie pH	N 1,95	2,40		
Stanovenie obsahu bezcukorného extraktu, výpočet	A 22,52	27,70		Histamin vo vine	N 29,02	35,70		
Stanovenie obsahu celkového extraktu, výpočet	A 18,29	22,50		Certifikácia				
Stanovenie kyseliny sorbovej	A 9,84	12,10		Chemická analýza tichého vína na účely certifikácie (SO ₂ voľný, celkový, celkové, prchavé kyseliny, alkohol, zvyškový cukor, relatívna hustota, celkový a bezcukorný extrakt)	A 39,02	48,00		
Balíčky analýz								
Rozbor pred fľašovaním (SO ₂ voľný (A), celkové kyseliny (A), alkohol (N), zvyškový cukor (N), tepelný test (N), test kryštalickej stability (N))	A / N	18,54	22,80		A 39,02	48,00		
								Chemická analýza vína s pretlakom CO ₂ na účely certifikácie
Celkové kyseliny, prchavé kyseliny, organické kyseliny (kyselina jablčná, kyselina mliečna, kyselina vínna), hodnota Winescan	N	6,58	8,10		A 41,71	51,30		
								Ostatné
Predfermentačná analýza muštu (celkové kyseliny, pH, redukujúce cukry, asimilovateľný dusík, k. vinná, k. jablčná)	N	10,49	12,90		Výpočet energetickej hodnoty	N 1,63	2,00	
					Senzorické posúdenie vína	N 0,00	0,00	
Komplet Winescan (alkohol, cukry - glu/fru, prchavé kyseliny, celkové kyseliny, pH, kys. mliečna, jablčná vína)	N	11,87	14,60		Vystavenie duplikátu Protokolu o skúške	3,98	4,90	
					Manipulačný poplatok – poštovné	1,87	2,30	

Akreditované skúšky sa vykonávajú do 7 pracovných dní.

Všetky informácie sa považujú za dôverné a môžu byť poskytnuté tretej strane len so súhlasom zákazníka. Zákazník súhlasí s uvedenými pracovnými postupmi a s cenou rozborov.

A / N akreditovaná / neakreditovaná metóda

Zákazník svojím podpisom súhlasí s likvidáciou zvyšnej vzorky a obalu, vzorka mu bude vrátená len na jeho osobné vyžiadanie.

Laboratórium UNIMPEX Bratislava, s.r.o., Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
 e-mail: laboratorium@unimpex-bratislava.com, tel.: +421 907 978 219



Doplňujúce informácie ku vzorkám:

Akreditované skúšky sa vykonávajú do 7 pracovných dní.

Všetky informácie sa považujú za dôverné a môžu byť poskytnuté tretej strane len so súhlasom zákazníka. Zákazník súhlasí s uvedenými pracovnými postupmi a s cenou rozborov.

A / N akreditovaná / neakreditovaná metóda

Zákazník svojím podpisom súhlasí s likvidáciou zvyšnej vzorky a obalu, vzorka mu bude vrátená len na jeho osobné vyžiadanie.

Laboratórium UNIMPEX Bratislava, s.r.o., Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
e-mail: laboratorium@unimpex-bratislava.com, tel.: +421 907 978 219