



OBJEDNÁVKA ROZBORU

Číslo objednávky:

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	2,50	3,00	Alkohol (hodnota – Winescan)	N	3,50	4,20
Stanovenie obsahu SO ₂ celkového (jodometricky – OIV)	A	3,58	4,30	Celkové kyseliny (hodnota Winescan)	N	3,50	4,20
Stanovenie obsahu SO ₂ voľ. <u>po odpočte</u> k. askorbovej (jodometricky-OIV)	A	2,92	3,50	Prchavé kyseliny (hodnota Winescan)	N	3,50	4,20
Stanovenie obsahu SO ₂ celk. <u>po odpočte</u> k. askorbovej (OIV)	A	3,75	4,50	Organické kyseliny (hodnota Winescan)	N	3,50	4,20
Alkohol (skutočný – destilačne – OIV)	A	8,75	10,50	Cukry (hodnota glukóza+fruktóza – Winescan)	N	3,50	4,20
Cukry (glu/fru/sach enzymaticky-OIV)	A	12,00	14,40	Bielkovinová stabilita (tepelný test), určenie dávky bentonitu	N	4,50	5,40
Celkové kyseliny (titračne - OIV)	A	4,00	4,80	Stanovenie kryštalickej stability	N	5,00	6,00
Prchavé kyseliny (titračne po destil. - OIV)	A	5,75	6,90	Stanovenie polyfenolov	N	7,17	8,60
Pretlak CO ₂	A	6,00	7,20	Stanovenie asimilovateľného dusíka	N	7,00	8,40
Relatívna hustota (frekvenčným oscilátorom –OIV)	A	4,50	5,40	Určenie pH	N	1,92	2,30
Stanovenie obsahu bezcukorného extraktu, výpočet	A	22,5	27,00	Histamín vo vine	N	29,00	34,80
Stanovenie obsahu celkového extraktu, výpočet	A	18,25	21,90	Certifikácia			
Stanovenie kyseliny sorbovej	A	9,83	11,80	Chemická analýza tichého vína na účely certifikácie (SO ₂ voľný, celkový, celkové, prchavé kyseliny, alkohol, zvyškový cukor, relatívna hustota, celkový a bezcukorný extrakt)	A	39,00	46,80
Balíčky analýz				Chemická analýza vína s pretlakom CO ₂ na účely certifikácie	A	41,67	50,00
Malolaktická fermentácia (organické kys. (N), pH (N), SO ₂ voľ.(A))		8,50	10,20	Chemická analýza tokajského vína na účely certifikácie	A	41,67	50,00
Rozbor pred fľašovaním (SO ₂ voľný (A), celkové kyseliny (A), alkohol (N), zvyškový cukor (N), tepelný test (N), test kryštalickej stability (N))		18,50	22,20	Ostatné			
Celkové kyseliny, prchavé kyseliny, organické kyseliny (kyselina jablčná, kyselina mliečna, kyselina vínná), hodnota Winescan	N	6,58	7,90	Senzorické posúdenie vína		0,00	0,00
Predfermentačná analýza muštu (celkové kyseliny, pH, redukujúce cukry, asimilovateľný dusík, k. vínná, k. jablčná)	N	10,50	12,60	Vystavenie duplikátu Protokolu o skúške		4,00	4,80
Komplet Winescan (alkohol, cukry - glu/fru, prchavé kyseliny, celkové kyseliny, pH, kys. mliečna, jablčná a vínná)	N	11,83	14,20	Manipulačný poplatok – poštovné		1,83	2,20

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



OBJEDNÁVKA ROZBORU

Číslo objednávky:

Doplňujúce informácie ku vzorkám:

Akreditovane skúšky sa vykonávajú do 7 pracovných dni.

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