

Akreditovaná vinařská laboratoř

Vinařství LAHOFER, a.s., Znojmo Dobšice

Ceník 2021

Balíčky laboratorních rozborů

Laboratoř BS vinařské potřeby – laboratoř poskytuje kompletní nabídku laboratorních služeb pro mošty, víno a destiláty včetně akreditovaných analytických rozborů, určených pro hodnocení vína na SZPI a VOC. Je držitelem osvědčení o akreditaci pro zkušební laboratoř č. 1717, akreditovanou ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018.

* Metoda A - akreditovaná, N - neakreditovaná

Kód	Laboratorní balíček	Množství	Základní cena bez slevy		
			Metoda A/N/S	Cena bez DPH	Cena s DPH
Lab.900	Celkový rozbor vína alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt	750 ml	A	680	823
Lab.901.B	Analýza hroznů a moštů glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, pH, kyselina jablečná, vinná, YAN – asimilovatelný dusík (amoniak + alfa – aminodusík)	200 ml	N	230	278
Lab.902	Stanovení kyselin titrovatelné kyseliny, těkavé kyseliny, kyselina jablečná, mléčná, vinná, pH	200 ml	N	230	278
Lab.903	Cukr + alkohol + titrovatelné kyseliny	750 ml	A	385	466
Lab.907.B	Cukr + alkohol + titrovatelné kyseliny	200 ml	N	250	303
Lab.904	Zkrácený rozbor vína alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý	750 ml	A	500	605
Lab.905	Celkový rozbor pro SZPI a VOC alkohol skutečný, alkohol celkový, cukr – glukóza + fruktóza, sacharóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt	1500 ml	A	990	1198
Lab.906.B	Celkový rozbor – Bacchus II alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, relativní hustota, těkavé kyseliny, pH	200 ml	N	450	545

Ceník jednotlivých rozborů

Kód	Laboratorní rozbor	Metoda A/N/S	Množství	Základní cena bez slevy	
				Cena bez DPH	Cena s DPH
Lab.110	Bezcukerný extrakt Nutné stanovení skutečného alkoholu, relativní hustoty glukóza + fruktóza, volný oxid siřičitý, vešterý oxid siřičitý, těkavé kyseliny	A	700 ml	600	726
Lab.120	Alkohol skutečný	A	300 ml	150	182
Lab.125.B	Alkohol skutečný	N	300 ml	150	182
Lab.130	Titrovatelné kyseliny	A	100 ml	85	103
Lab.135.B	Titrovatelné kyseliny	N	100 ml	85	103
Lab.140	Těkavé kyseliny	A	100 ml	120	145
Lab.150	Volný oxid siřičitý (bez korekce na obsah kyseliny askorbové)	A	150 ml	50	61
Lab.151	Vešterý oxid siřičitý (bez korekce na obsah kyseliny askorbové)	A	150 ml	60	73
Lab.152	Korekce na obsah kyseliny askorbové při stanovení SO₂ (jodometricky – OIV)	A	150 ml	50	61
Lab.160	Cukr – Glukóza + Fruktóza	A	50 ml	250	303
Lab.162	Cukr – Glukóza + Fruktóza - Bacchus	N	50 ml	90	109
Lab.161	Cukr – Glukóza + Fruktóza, Sacharóza	A	50 ml	450	545
Lab.170	Relativní hustota	A	300 ml	60	73
Lab.180	pH	N	100 ml	50	61
Lab.190	Kyselina jablečná	N	50 ml	110	133
Lab.191	Kyselina mléčná	N	50 ml	110	133
Lab.192	Kyselina vinná	N	50 ml	110	133
Lab.210	YAN – Asimilovatelný dusík (amoniak + alfa – aminodusík)	N	150 ml	150	182
Lab.220	Test bílkovinné stability (určení dávky bentolitu)	N	200 ml	120	145

Ceny jsou platné od 4. 1. 2021 do 31. 12. 2021

Na uvedené ceny se stahuje BS sleva.

BS vinařské potřeby – laboratoř

Otevírací doba:

listopad – pol. června

pol. června – pol. srpna

pol. srpna – říjen

Po – Pá: 8 – 15 hodin

Po – Pá: 8 – 12 hodin

Po – Pá: 8 – 16:30 hodin
So: 8 – 11 hodin

Ing. Dagmar Tlapáková – vedoucí laboratoře

tel.: +420 727 966 601

email: laborator@lahofer.cz