Akreditovaná vinařská laboratoř

Vinařství LAHOFER, a.s., Znojmo Dobšice

Ceník 2020

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**	750 ml	A	680	823
	alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt				
Lab.901.B	**Analýza hroznů a moštů**	200 ml	N	230	278
	glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, pH, kyselina jablečná, vinná, YAN – asimilovatelný dusík (amoniak + alfa – aminodusík)				
Lab.902	**Stanovení kyselin**	200 ml	N	230	278
	titrovatelné kyseliny, těkavé kyseliny, kyselina jablečná, mléčná, vinná, pH				
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**	750 ml	A	500	605
	alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý				
Lab.905	**Celkový rozbor pro SZPI a VOC**	1500 ml	A	990	1198
	alkohol skutečný, alkohol celkový, cukr – glukóza + fruktóza, sacharóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt				
Lab.906.B	**Celkový rozbor – Bacchus II**	200 ml	N	450	545
	alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, relativní hustota, těkavé kyseliny, pH				

Ceník jednotlivých rozborů

Kód	Laboratorní rozbor	Metoda A/N/S	Množství	Základní cena bez slevy: Cena bez DPH	Základní cena bez slevy: Cena s DPH
Lab.110	**Bezcukerný extrakt**	A	700 ml	600	726
	Nutné stanovení skutečného alkoholu, relativní hustoty glukóza + fruktóza, volný oxid siřičitý, veštery oxid siřičitý, těkavé kyseliny				
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	**Veštery oxid siřičitý** (bez korekce na obsah kyseliny askorbové)	A	150 ml	60	73
Lab.152	**Korekce na obsah kyseliny askorbové při stanovení SO_2** (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. 11. 2020 do 31. 12. 2020

Na uvedené ceny se stahuje BS sleva.

BS vinařské potřeby – laboratoř

Otevírací doba:

listopad – pol. června	**Po – Pá: 8 – 15 hodin**
pol. června – pol. srpna	**Po – Pá: 8 – 12 hodin**
pol. srpna – říjen	**Po – Pá: 8 – 16:30 hodin** **So: 8 – 11 hodin**

Ing. Dagmar Tlapáková – vedoucí laboratoře

tel.: +420 727 966 601

email: laborator@lahofer.cz