

» Von der Rebe bis zum Wein alles aus einer Hand

Vollanalyse		30,00 €
Gesamtalkohol, Vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, zuckerfreier Extrakt, Zucker nach Inversion, Gesamtsäure, pH-Wert, freie und gesamte SO ₂ , Dichte, fl. Säure, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Glycerin, Fructose, Glucose		ab 10 Proben 25,00 €
Kombianalyse		24,00 €
Gesamtalkohol, vorhandener Alkohol, vergärbare Zucker, Gesamtsäure, Bentonit-Bedarf, Sensorik, freie und gesamte SO ₂ , pH-Wert, flüchtige Säure, Gesamtextrakt, zuckerfreier Extrakt		
Handelsanalyse		20,00 €
Gesamtalkohol, vorhandener Alkohol, vergärbare Zucker, Gesamtsäure, freie und gesamte SO ₂ , pH-Wert, flüchtige Säure, Gesamtextrakt, zuckerfreier Extrakt		
Identitätsprüfung		10,00 €
Dichte, SO ₂		
AP-Analyse (Sekt, Qualitätsperlwein, Fass-AP, Spirituosen)		22,00 €
Mostanalyse (Grapescan)		15,00 €
Natürlicher Alkohol aus Mostgewicht, vorhandener Alkohol, Gesamtsäure, pH-Wert, Mostgewicht, NOPA, Äpfelsäure, Milchsäure, flüchtige Säure, Glucose, Fructose, Glycerin		
Säurespektrum		10,00 €
Gesamtsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Weinsäure		
Alkohol, Zucker, Gesamtsäure		10,00 €
Gesamtalkohol, vorhandener Alkohol, Zucker, Gesamtsäure		
BSA-Kontrolle		8,00 €
Äpfelsäure, Milchsäure		
Schönungen		
Bentonit-Bedarf	6,00 €	Weinsteinstabilität (Sättigungstemperatur) 8,00 €
Ferro-Bedarf (Blauschönung)	4,00 €	Kupfergehalt 3,00 €
Nachkontrolle Eiweiß	3,00 €	Kältetest 5,00 €
Nachkontrolle Eisen	3,00 €	
Geschmackschönung		
Schönungsmittel-Bedarf		3,00 €
Kupfer-Empfehlung, Schwefel-Empfehlung etc.		pro empfohlenem Behandlungsmittel
Einzelmesswerte		je 6,00 €
Gesamtalkohol	gesamt SO ₂	Gesamtsäure
vorhandener Alkohol	Reduktone	Äpfelsäure
Gesamtextrakt	Dichte	Milchsäure
zuckerfreier Extrakt	CO ₂ -Gehalt	Weinsäure
vergärbare Zucker	Druck bei 20°C (bar)	flüchtige Säure
Saccharose	Mostgewicht	Calcium
pH-Wert	Fructose	
freie SO ₂	Glucose	

