

# Akreditovaná vinařská laboratoř

Vinařství LAHOFER, a.s., Znojmo Dobšice

## Ceník 2025

### 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 – v rozsahu akreditace, N – mimo rozsah akreditace

Kód	Laboratorní balíček	Množství	Základní cena bez slevy		
			Metoda A/N/S	Cena bez DPH	Cena s DPH
Lab.900	<b>Celkový rozbor vína</b> alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt	750 ml	A	750	908
Lab.901.B	<b>Analýza hroznů a moštů</b> glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, pH, kyselina jablečná, vinná, YAN – asimilovatelný dusík (amoniak + alfa – aminodusík)	200 ml	N	280	339
Lab.902	<b>Stanovení kyselin</b> titrovatelné kyseliny, těkavé kyseliny, kyselina jablečná, mléčná, vinná, pH	200 ml	N	280	339
Lab.903	<b>Cukr + alkohol + titrovatelné kyseliny</b>	750 ml	A	468	566
Lab.907.B	<b>Cukr + alkohol + titrovatelné kyseliny</b>	200 ml	N	307	371
Lab.904	<b>Zkrácený rozbor vína</b> alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý	750 ml	A	608	736
Lab.905	<b>Celkový rozbor pro SZPI a VOC</b> alkohol skutečný, alkohol celkový, cukr – glukóza + fruktóza, sacharóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý, relativní hustota, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt	1500 ml	A	1 050	1 271
Lab.906.B	<b>Celkový rozbor – Foss</b> alkohol skutečný, cukr – glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, relativní hustota, těkavé kyseliny, pH	200 ml	N	500	605

# Ceník jednotlivých rozborů

Kód	Laboratorní rozbor	Metoda A/N/S	Množství	Základní cena bez slevy	
				Cena bez DPH	Cena s DPH
Lab.110	<b>Bezcukerný extrakt</b>  Nutné stanovení skutečného alkoholu, relativní hustoty, glukóza + fruktóza, volný oxid siřičitý, veškerý oxid siřičitý, těkavé kyseliny	A	700 ml	600	726
Lab.120	<b>Alkohol skutečný</b>	A	300 ml	201	243
Lab.125.B	<b>Alkohol skutečný</b>	N	300 ml	201	243
Lab.130	<b>Titrovatelné kyseliny</b>	A	100 ml	113	137
Lab.135.B	<b>Titrovatelné kyseliny</b>	N	100 ml	113	137
Lab.140	<b>Těkavé kyseliny</b>	A	100 ml	149	180
Lab.150	<b>Volný oxid siřičitý</b> (bez korekce na obsah kyseliny askorbové)	A	150 ml	59	71
Lab.151	<b>Veškerý oxid siřičitý</b> (bez korekce na obsah kyseliny askorbové)	A	150 ml	80	97
Lab.152	<b>Korekce na obsah kyseliny askorbové při stanovení SO<sub>2</sub></b> (jodometricky – OIV)	A	150 ml	59	71
Lab.160	<b>Cukr – Glukóza + Fruktóza</b>	A	50 ml	250	303
Lab.162	<b>Cukr – Glukóza + Fruktóza - Foss</b>	N	50 ml	90	109
Lab.161	<b>Cukr – Glukóza + Fruktóza, Sacharóza</b>	A	50 ml	450	545
Lab.170	<b>Relativní hustota</b>	A	300 ml	68	82
Lab.180	<b>pH</b>	N	100 ml	68	82
Lab.190	<b>Kyselina jablečná</b>	N	50 ml	134	162
Lab.191	<b>Kyselina mléčná</b>	N	50 ml	134	162
Lab.192	<b>Kyselina vinná</b>	N	50 ml	134	162
Lab.210	<b>YAN – Asimilovatelný dusík</b> (amoniak + alfa – aminodusík)	N	150 ml	208	252
Lab.220	<b>Test bílkovinné stability</b> (určení dávky bentolitu)	N	200 ml	120	145

Ceny jsou platné od 1. 6. 2022

Na uvedené ceny se vztahuje BS sleva.

## BS vinařské potřeby – laboratoř

Otevírací doba:

září – červen

Po – Pá: 8 – 15 hodin

červenec – srpen

Po – Pá: 8 – 12 hodin

So: 8 – 11 hodin (po domluvě)

Ing. Markéta Portlová – vedoucí laboratoře

tel.: +420 727 966 601

email: laborator@lahofer.cz