

# MIKROBIOLOGICKÉ LABORATÓRIUM

CENNÍK  
do 6/2025

Prevádzka mikrobiologickej časti BS laboratória spĺňa všetky kritériá na zabezpečenie kvality mikrobiologických analýz a plne reflektuje aktuálne požiadavky na prevádzku mikrobiologického laboratória. Všetky použité metódy vychádzajú z platných ISO noriem.

Využívame analýzy založené na kultivácii vzorky na živnom médiu, ktorých vyhodnotenie je možné až po niekoľkých dňoch. Preto sú tieto stanovenia náročnejšie na čas. Odporúčame si objednávku analýz naplánovať včas.

Kód	Laboratórny balíček	Metóda	Množstvo	Cena v Eur bez DPH	Cena v Eur s DPH
S0124	MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA VÍNA celkový počet mikroorganizmov, kvasinky, plesne	N	750 ml	23,6	28,32
S0131	STANOVENIE PRÍTOMNOSTI KVASINIEK VO VÍNE 1 fľaša	N	750 ml	10,92	13,10
S0300	SANITÁCIA A HYGIENA PLNIJACEJ LINKY A VÝROBNÝCH PRIESTOROV METÓDOU STEROV prítomnosť kvasiniek; 1 ster	N	-	9,24	11,09
S0301	ČISTOTA FLIAŠ VÝPLACHOVOU METÓDOU prítomnosť kvasiniek; 1 fľaša	N	-	11,55	13,86
S0302	SPÁD OVZDUŠIA celkový počet mikroorganizmov, kvasinky, koliformné baktérie	N	-	22,91	27,49
S0303	ODTLAČKOVÁ METÓDA RUKOU kvasinky, koliformné bakterie	N	-	22,91	27,49
S0304	INFORMATÍVNY MIKROBIOLOGICKÝ ROZBOR VODY nutné vyzdvihnúť sterilnú fľašu	N	250 ml	22,91	27,49
S0145	MIKROSKOPICKÉ VYHODNOTENIE + FOTO	N	100 ml	5,96	7,15
S0308	CELKOVÝ POČET MIKROORGANIZMOV	N	750 ml	10,67	12,80
S0309	PLESNE	N	750 ml	10,67	12,80
S0147	BRETTANOMYCES VO VÍNE	N	750 ml	16,52	19,82

**Erik Jaborník**

tel.: +420 728 928 797

email: jabornik@vinarskepotreby.cz

Ceny sú platné  
od **1. 7. 2024 do 30. 6. 2025**  
a vzťahuje sa na nich zľava BS.

# BS AKREDITOVANÉ LABORATÓRIUM

CENNÍK  
do 6/2025

## Balíčky laboratórnych rozborov

Laboratórium BS vinárske potreby s.r.o. poskytuje komplexnú ponuku laboratórnych služieb vrátane akreditovaných rozborov. Je držiteľom osvedčenia o akreditácii pre skúšobné laboratórium č.1619 (ČSN EN ISO/IEC 17025:2018).

### Metóda: A - akreditovaná, N - neakreditovaná

Kód	Laboratórny balíček	Metóda A/N	Množstvo	Základná cena bez zľavy	
				Cena v EUR bez DPH	Cena v EUR s DPH
S0149	1. ANALÝZA HROZNA	N	0,5 kg	13,84	16,61
S0150	1. ANALÝZA MUŠTU potenciálny alkohol, cukor – glukóza + fruktóza, titrov. kyseliny, pH, YAN (amoniak + alfa-amino dusík)	N	250 ml	11,76	14,11
S0151	2. STANOVENIE KYSELÍN titrovateľné kyseliny, prchavé kyseliny, kyselina jablčná, mliečna, vínna, pH	N	250 ml	11,76	14,11
S0152	3N. CUK+A+TIK	N	250 ml	13,36	16,03
S0156	3A. CUK+A+TIK alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny	A	300 ml	19	22,80
S0154	4N. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA	N	300 ml	19,16	22,99
S0157	4A. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voľný a celkový oxid siričitý	A	500 ml	25,80	30,96
S0144	5N. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA	N	500 ml	28,04	33,65
S0100	5A. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voľný a celkový oxid siričitý, relatívna hustota, pH, prchavé kyseliny, bezcukorný extrakt	A	750 ml	35,92	43,10
S0110	BEZCUKORNÝ EXTRAKT nutné stanovenie skutočného alkoholu, relatívnej hustoty, cukru – glukóza + fruktóza	A	500 ml	19,84	23,81
S0120	CELKOVÝ ROZBOR + SACHARÓZA alkohol skutočný, alkohol celkový, cukor – glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voľný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt	A	500 ml	48,80	58,56
S0170	CELKOVÝ ROZBOR + SACHARÓZA + PRETLAK alkohol skutočný, alkohol celkový, cukor – glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voľný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt, pretlak	A	2 x 750 ml	57,88	69,46

# CENNÍK JEDNOTLIVÝCH ROZBOROV

Metóda: A - akreditovaná, N - neakreditovaná, S - subdodávka

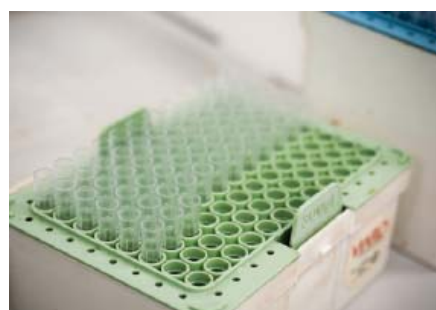
Kód	Laboratórny rozbor	Metóda A/N/S	Množstvo	Základná cena bez zľavy	
				Cena v EUR bez DPH	Cena v EUR s DPH
S0101	ALKOHOL SKUTOČNÝ	A	300 ml	8,60	10,32
S0103	TITROVATEĽNÉ KYSELINY	A	100 ml	4,84	5,81
S0104	PRCHAVÉ KYSELINY	A	100 ml	6,56	7,87
S0106	VOĽNÝ OXID SIRIČITÝ	A	150 ml	2,60	3,12
S0107	CELKOVÝ OXID SIRIČITÝ	A	150 ml	3,56	4,27
S0162	KOREKCIA NA REDUKTÓNY - oxid siričitý	A	150 ml	2,60	3,12
S0108	CUKOR - GLUKÓZA + FRUKTÓZA	A	50 ml	9,12	10,94
S0119	CUKOR - GLUKÓZA + FRUKTÓZA, SACHARÓZA	A	50 ml	15,12	18,14
S0112	RELATÍVNA HUSTOTA	A	300 ml	2,8	3,36
S0102	pH	N	100 ml	2,88	3,46
S0114	KYSELINA JABLČNÁ	N	50 ml	5,56	6,67
S0113	KYSELINA MLIEČNA	N	50 ml	5,56	6,67
S0129	KYSELINA VÍNNA	N	50 ml	5,56	6,67
S0130	YAN - ASIMILOVATEĽNÝ DUSÍK - amoniak + alfa-aminodusík	N	150 ml	8,76	10,51
S0115	TEST BIELKOVINOVEJ STABILITY - určenie dávky bentoni	N	200 ml	5,32	6,38
S0116	TEST KRYŠTALICKEJ STABILITY-hydrogenvínan draselný (vínny kameň)	N	200 ml	9,72	11,66
S0148	TEST KRYŠTALICKEJ STABILITY - vínán vápenatý	N	500 ml	13,24	15,89
S0160	STANOVENIE VÁPNIKA VO VÍNE	N	100 ml	8,40	10,08
S0121	ROZTOK I I - pomocný roztok jódu, kyseliny sírovej atd.	N	l	15,96	19,15
S0146	STANOVENIE PRETLAKU V ŠUMIVÝCH VINACH		FLAŠA	9,40	11,28

## OVOCNÉ A AROMATIZOVANÉ VÍNA, VÍNNE NÁPOJE, LIKÉRY, MEDOVINY, PÁLENKY, TINKTÚRY A CIDERE

S0174	ALKOHOL SKUTOČNÝ - ostatné	N	500 ml	22	26,40
S0175	PRCHAVÉ KYSELINY - ostatné	N	300 ml	16	19,20

## NOVINKY 2024

S0176	OXID SIRIČITÝ VOĽNÝ - destilácia	A	300 ml	6,96	8,35
S0177	OXID SIRIČITÝ VŠETKY - destilácia	A	300 ml	6,96	8,35
S0180	PROTOKOL V ANGLICKOM JAZYCE			1,20	1,44



# ŠPECIÁLNA PONÚKA SLUŽIEB

Metóda: A - akreditovaná, N - neakreditovaná, S - subdodávka

Kód	Laboratórny rozbor	Metóda A/N/S	Množstvo	Základná cena bez zľavy	
				Cena v EUR bez DPH	Cena v EUR s DPH
<b>VINOHRADNÍCTVO</b>					
S0125	ZÁKLADNÝ ROZBOR PÔDY pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík	S/A	1 kg	60,68	72,82
S0135	ROZŠÍRENÝ ROZBOR PÔDY pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík, dusík, humus	S/A	1 kg	91,08	109,30
S0143	EXTRA ROZBOR PÔDY pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík, dusík, humus, uhličitany, huminové kyseliny	S/A	1 kg	119,76	143,71
S0126	ZÁKLADNÝ ROZBOR LISTOV dusík, fosfor, horčík, vápnik, draslík, železo	S/A	100 ks	65,04	78,05
S0136	ROZŠÍRENÝ ROZBOR LISTOV dusík, fosfor, horčík, vápnik, draslík, železo, bor, mangan, meď, zinok	S/A	100 ks	99,76	119,71
<b>MERANIE KYSLÍKA VO VÍNE</b>					
S0350	MERANIE KYSLÍKA V TANKU/NÁDOBE	N		22/h	26,4/h
S0351	MERANIE KYSLÍKA V UZAVRETEJ FLAŠI	N		22/h	26,4/h
S0352	APLIKACIA SPOTU	N	2 ks	55,44	66,53
S0353	PÍ SOMNÉ SPRACOVANIE PROTOKOLU, VYHODNOTENIE VÝSLEDKOV	N		9,24/h	11,09/h
<b>ODBORNÉ SLUŽBY ENOLOGA</b>					
S0190	ENOLOGICKO-TECHNOLOGICKÉ PORADENSTVO	N	750 ml	11,96	14,35

Poradenstvo zahŕňa konzultáciu s enológom, ktorý podľa potreby odporučí:

- použitie pomocných číriadiel (želatína, vaječný bielok, aktívne uhlie, PVPP, zmesné preparáty a pod.)
- kroky pre odstránenie chorôb a väd vína
- možnosti kráslenia vína pomocou tanínov

