**ZAHTJEV ZA FIZIKALNO KEMIJSKU ANALIZU VINA**

Naručitelj: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefon/mobitel: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

e-mail adresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OIB |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Oznaka uzorka: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Osnovna analiza vina (OAV)** | | |
| (slobodni i ukupni SO2, alkohol, ukupna kiselost, hlapiva kiselost, pH vrijednost, reducirajući šećeri, jabučno-mliječna fermentacija) | 290,00 kn |  |
|
| **Analiza mošta** | | |
| (ukupni SO2, °Brix, asimilirajući dušik, pH vrijednost, ukupna kiselost, jabučna kiselina) | 340,00 kn |  |
|
| **Izbor podurmara (IP)** | | |
| (slobodni i ukupni SO2, ukupna kiselost, pH vrijednost, hlapiva kiselost) | 185,00 kn |  |
| **Analiza nakon završetka fermentacije** | | |
| (hlapiva kiselost, jabučna kiselina, glukoza+fruktoza) | 185,00 kn |  |
|  |  |  |
| **POJEDINAČNE ANALIZE** | | |
| **FT-IR Analiza vina:** | | |
| Alkohol (vol. %) | 45,00 kn |  |
| pH vrijednost | 40,00 kn |  |
| Ukupna kiselost (g/L kao vinska) | 35,00 kn |  |
| Hlapiva kiselost (g/L kao octena) | 50,00 kn |  |
| Jabučna kiselina (g/L) | 50,00 kn |  |
| Mliječna kielina(g/L) | 50,00 kn |  |
| Asimilirajući dušik (mg/L) | 80,00 kn |  |
| Reducirajući šećeri (g/L) | 50,00 kn |  |
| **Praćenje jabučno-mliječne fermentacije** |  |  |
| Tankoslojna kromatografija | 50,00 kn |  |
|  |  |  |
| **Analiza SO2:** | | |
| Ukupni SO2 (metoda po Ripperu) | 50,00 kn |  |
| Slobodni SO2 (metoda po Ripperu) | 40,00 kn |  |
| SO2 sa korekcijom na reduktone | 80,00 kn |  |
|  |  |  |
| **Enzimatske analize vina:** | | |
| Jabučna kiselina (g/L) | 80,00 kn |  |
| Mliječna kiselina (g/L) | 80,00 kn |  |
| D-glukoza + D-fruktoza (g/L) | 80,00 kn |  |
|  |  |  |
| **Stabilnost vina:** | | |
| Stabilnost na tartarate | 90,00 kn |  |
| Stabilnost na termolabilne proteine | 90,00 kn |  |
| Stabilnost boje | 90,00 kn |  |
| Bentonit test (preporučena doza) | 180,00 kn |  |
| Pinking potencijal | 80,00 kn |  |
| CO2 u vinu | 80,00 kn |  |
|  |  |  |
| **Analiza hlapivih spojeva\*:** | | |
| Analiza viših alkohola i estera (GC) | 390,00 kn |  |
| Analiza viših alkohola, estera, terpena, 4-etil fenola (GC) | 580,00 kn |  |
| 4-etil fenol (GC-FID) | 440,00 kn |  |
|  |  |  |
| **Savjet** | 80,00 kn |  |

**NAPOMENA:**

Primitkom rezultata analiza i drugih usluga na e-mail adresu Naručitelja, usluga se smatra izvršenom.

U Zagrebu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naručitelj: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Uzorak zaprimio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_