

Analysen Preisliste 2025

LEISTUNGEN	PREISE CHF PRO PROBE	VERFAHREN
------------	----------------------	-----------

CHEMISCHE ANALYSEN

Basisanalyse: pH, Gesamtsäure, Apfelsäure, Milchsäure, Essigsäure, Glukose-Fruktose, Glycerin, Alkohol, Weinsäure	17.-	FTIR
Freies SO₂	8.-	Titration
Gesamtes SO₂	16.-	Titration
SO₂ frei + SO₂ gesamt	23.-	Titration
Alkohol (für die Etikette)	15.-	Infrarot
Alkohol (offizielle Methode durch Destillation)	28.-	Destillation
Analysen für die Abfüllung: pH, Gesamtsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Essigsäure, Glukose-Fruktose + Alkohol + freie SO₂ + Gesamt-SO₂	52.-	Enzymatisch/ Titration/ Iodometrie
Kupfer	18.-	Kolorimetrie
Kalium	18.-	Kolorimetrie
Calcium	18.-	Kolorimetrie
Eisen	18.-	Kolorimetrie
Analysen CH-Wettbewerb (Gesamtsäure, Zucker, Alkohol)	27.50	

STABILITÄT

Proteinstabilität mit Prostab	28.-	Photometrie
Weinsteinstabilität	50.-	Leitfähigkeit
Weinsteinstabilisierung + Calcium + Weinsäure	70.-	

MIKROBIOLOGIE

Mikroskopie	27.-	
Sniff Brett	27.-	
Kultur in Petrischalen	30.-	

SENSORIK

Schönung im Labor (ohne Anwesenheit des Kunden)	53.-	
Degustative Qualitätskontrolle	20.-	
Beratung im Weinkeller	h / 155.-	
Beratung im Labor	h / 125.-	
Kontrolle vor der Abfüllung	h / 125.-	
Telefonische Beratung im Anschluss an Analysen / Verkostungen	h / 125.-	

Weitere Parameter auf Anfrage. Pestizidrückstände, TCA-TCB, flüchtige Phenole, usw...

Oenoconcept.ch

Rte du Verney 20 A
1070 Puidoux
Switzerland

+41 21 806 21 57
labo@oenoconcept.ch
www.oenoconcept.ch



Oenoconcept.ch
LABORATOIRE CONSEIL