

Oenoconcept.ch - Präzise Analysen.

Exklusive Einblicke und professionelle Beratung für Ihren Weinerfolg.

Geschätzte Kunden

In Zusammenarbeit mit unserem Labor Oenoconcept.ch bieten wir umfassende Analysen, die Ihnen helfen, die Qualität Ihrer Trauben und Moste präzise zu beurteilen. Oenoconcept ist auf Weinanalyse und Weinberatung spezialisiert und unterstützt die Weinindustrie mit qualitativen Analyseergebnissen.

Präzise Überwachung für beste Weinqualität.

Durch modernste Analysemethoden können Sie wichtige Parameter wie Säuregehalt, pH-Wert, Alkoholgehalt und Nährstoffsättigung genau überwachen und so die besten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Weinbereitung schaffen.

Was bietet Oenoconcept?

- **Beerenanalyse:** Überwachung des Säureabfalls, Zuckeranstiegs und Gesundheitszustands von Trauben.
- **Mostanalyse:** Bestimmung der Qualität des Mosts (pH, Säure, Nährstoffe, etc.).
- **Gesundheitsanalyse:** Bewertung des Gesundheitszustands der Trauben, um Gärprobleme zu vermeiden.

- **Kupferanalyse:** Vorbeugung von Gärstörungen und Aromasteuerung.
- **pH-Anpassung:** Anpassung des pH-Werts bei der Traubenannahme.
- **Pestizidrückstandsanalyse:** Ermittlung von Rückständen im Wein.

Logistik und Probenversand. Für die Analysen von Säften, Mosten und Weinen können Sie sich an das Labor oder Ihren Niederer Schneider Berater wenden, um die PET-Musterflaschen und Etiketten zu erhalten. Diese sind für den Versand Ihrer Proben per Post vorgesehen. Trauben sollten in Gefrierbeuteln versendet werden, um die Frische zu bewahren.

Tag der offenen Tür bei Oenoconcept. Am Donnerstag, 24. April 2025, von 10:00 bis 17:00 Uhr laden wir Sie ein, unser Labor in Puidoux zu besichtigen und mehr über unsere innovativen Analyseverfahren zu erfahren. Erleben Sie die Analysen live und erfahren Sie, wie präzise Ergebnisse Ihre Weinproduktion unterstützen. Nutzen Sie die Gelegenheit für exklusive Einblicke und persönliche Beratung.

„Nutzen Sie die Vorteile unserer präzisen Analysen – für Ihren besten Wein!“

Niederer Schneider AG

Breitenstrasse 16b
8500 Frauenfeld
+41 52 235 24 24
info@n-schneider.ch
www.n-schneider.ch



NIEDERER
SCHNEIDER AG
SEIT 1903

TAG DER OFFENEN TÜR

Donnerstag, 24. April 2025

- **Wann:** 10:00 – 17:00 Uhr
- **Wo:** Oenoconcept, Route du Verney 20A, 1070 Puidoux

Programm

- **Führung durch das Labor:** Lernen Sie unsere innovativen Analysemethoden und technischen Möglichkeiten kennen.
- **Vorstellung von VINMA®:** Die Weinkeller-Management-Software.
- **Hygienelösungen:** Präsentation der innovativen Methode zur Weinhegenhygiene in Zusammenarbeit mit Alimpex.
- **Weindegustation:** Geniessen Sie Weine aus Fässern der Tonnellerie Montgillard.

Anmeldung

Ihre Anmeldung zur Besichtigung ist willkommen unter: labo@oenoconcept.ch



Oenoconcept.ch

LABORATOIRE CONSEIL

Das Oenoconcept-Team freut sich auf Ihren Besuch, spannende Gespräche und eine genussvolle Degustation!



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
Akohol 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, Kalium, Calcium, Eisen	18.-	Kolorimetrie
Analysen CH-Wettbewerb: Gesamtsäure, Zucker, Alkohol	27.50.-	

STABILITÄT

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

MIKROSKOPIE

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

SENSORIK

Schönungsvorproben 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