

Základní rozbor vína	*; **
• Volný SO ₂ (mg/l)	45,-
• Celkový SO ₂ (mg/l)	55,-
• Alkohol skutečný (obj. %)	110,-
• Bezucerný extrakt (g/l) (nutné stanovení hustoty, skutečného alkoholu, cukru)	280,-
• Těkavé kyseliny (meq/l)	100,-
• Cukr /fruktóza + glukóza/ (g/l)	140,-
• Celkový obsah kyselin (g/l)	60,-
• Hustota relativní	40,-
• Celkový rozbor vína	545,-
Dále provádíme rozbor	
• Cukr /fruktóza + glukóza + sacharóza/ (g/l)	220,-
• pH	40,-
• Kyselina jablečná (g/l)	95,-
• Kyselina mléčná (g/l)	95,-
• Kyselina vinná (g/l)	95,-
• Test bílkovinné stability a určení dávky bentonitu	80,-
• Analýza mikrobiologické stability lahvových vín - kvasinky	190,-
• Zvýhodněný balíček vinobraní I Stanovení kyselin (celkový obsah kyselin, pH, kyselina jablečná, kyselina mléčná, kyselina vinná)	160,-
• Zvýhodněný balíček vinobraní II Mladé víno (skutečný obsah alkoholu, cukr /fruktóza + glukóza/, celkový obsah kyselin)	190,-
• Zvýhodněný balíček vinobraní III (skutečný obsah alkoholu, cukr /fruktóza + glukóza/, celk. obsah kyselin, pH, kyselina jablečná, kyselina mléčná, kyselina vinná)	240,-

* ceník platný od 1. 9. 2015 do 31. 12. 2015; ** uvedené ceny bez DPH

V případě jakýchkoliv dotazů nám napište na info@vinarstvimutenice.cz
nebo kontaktujte přímo našeho pracovníka: (Otevírací doba po-pá 7:00-14:00)
Oldřiška Škápíková; Tel.: +420 518 370 019; e-mail: skapikova@vinarstvimutenice.cz
Vínarství Mutěnice, s.r.o., Údolní 1174, 696 11 Mutěnice, CZ, www.vinarstvimutenice.cz