

# MIKROBIOLOGICKÉ LABORATÓRIUM

CENNÍK  
2022

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	22,91	27,49
S0131	STANOVENIE PRÍTOMNOSTI KVASINIEK VO VÍNE 1 fľaša	N	750 ml	10,67	12,80
S0300	SANITÁCIA A HYGIENA PLNIJACEJ LINKY A VÝROBNÝCH PRIESTOROV METODOU 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	5,82	6,98
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	14,52	17,42

RNDr. Miloš Šmelko, PhD.

tel.: +421 949 614 627

email: smelko@vinarskepotreby.cz

Ceny sú platné  
od 3. 1. 2022 do 31. 12. 2022  
a vzťahuje sa na nich zľava BS.

# BS AKREDITOVANÉ LABORATÓRIUM

CENNÍK  
2022

## 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

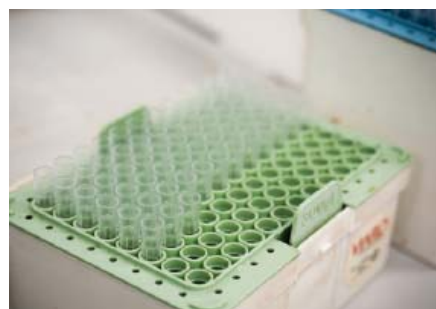
				Základná cena bez zľavy	
Kód	Laboratórny balíček	Metóda A/N	Množstvo	Cena v EUR bez DPH	Cena v EUR s DPH
S0149	1. ANALÝZA HROZNA	N	0,5 kg	13,20	15,84
S0150	1. ANALÝZA MUŠTU potenciálny alkohol, cukor – glukóza + fruktóza, titrov. kyseliny, pH, YAN (amoniak + alfa-amino dusík)	N	250 ml	11,21	13,45
S0151	2. STANOVENIE KYSELÍN titrovateľné kyseliny, prchavé kyseliny, kyselina jablčná, mliečna, vínna, pH	N	250 ml	11,21	13,45
S0152	3N. CUK+A+TIK	N	250 ml	12,28	14,74
S0156	3A. CUK+A+TIK alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny	A	300 ml	18,72	22,46
S0154	4N. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA	N	300 ml	17,91	21,49
S0157	4A. SKRÁTENÝ ROZBOR VÍNA alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voňný a celkový oxid siričitý	A	500 ml	24,34	29,21
S0144	5N. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA	N	500 ml	28,04	33,65
S0100	5A. CELKOVÝ ROZBOR VÍNA alkohol skutočný, cukor – glukóza + fruktóza, titrovateľné kyseliny, voňný a celkový oxid siričitý, relatívna hustota, pH, prchavé kyseliny, bezcukorný extrakt	A	750 ml	33,13	39,76
S0110	BEZCUKORNÝ EXTRAKT nutné stanovenie skutočného alkoholu, relatívnej hustoty, cukru – glukóza + fruktóza	A	500 ml	19,25	23,10
S0120	CELKOVÝ ROZBOR + SACHARÓZA alkohol skutočný, alkohol celkový, cukor – glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voňný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt	A	500 ml	48,42	58,10
S0170	CELKOVÝ ROZBOR + SACHARÓZA + PRETLAK alkohol skutočný, alkohol celkový, cukor – glukóza + fruktóza + sacharóza, titrovateľné kyseliny, oxid siričitý voňný a celkový, prchavé kyseliny, relatívna hustota, bezcukorný extrakt, pretlak	A	2x 750 ml	54,92	65,90

U OVOCNÝCH VÍN A MEDOVÍN ROBÍME LEN AKREDITOVANÉ SLUŽBY V PROTOKOLU BEZ ODKAZU NA AKREDITACI.

# 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	8,05	9,66
S0103	TITROVATEĽNÉ KYSELINY	A	100 ml	4,54	5,45
S0104	PRCHAVÉ KYSELINY	A	100 ml	5,92	7,10
S0106	VOĽNÝ OXID SIRIČITÝ	A	150 ml	2,55	5,33
S0107	CELKOVÝ OXID SIRIČITÝ	A	150 ml	3,21	3,85
S0162	KOREKCIA NA REDUKTÓNY	A	150 ml	2,55	3,06
	oxid siričitý				
S0108	CUKOR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA	A	50 ml	8,82	10,58
S0119	CUKOR – GLUKÓZA + FRUKTÓZA, SACHARÓZA	A	50 ml	14,47	17,36
S0112	RELATÍVNA HUSTOTA	A	300 ml	2,72	3,26
S0102	pH	N	100 ml	2,72	3,26
S0114	KYSELINA JABLČNÁ	N	50 ml	5,62	6,74
S0113	KYSELINA MLIEČNA	N	50 ml	5,62	6,74
S0129	KYSELINA VÍNNA	N	50 ml	5,62	6,74
S0130	YAN – ASIMILOVATEĽNÝ DUSÍK	N	150 ml	8,29	9,95
	amoniak + alfa-aminodusík				
S0115	TEST BIELKOVINOVEJ STABILITY	N	200 ml	4,28	5,14
	určenie dávky bentonitu				
S0116	TEST KRYŠTALICKEJ STABILITY	N	200 ml	8,54	10,25
	stabilita hydrogénvinanu draselného				
S0117	STANOVENIE ŽELEZA VO VÍNE	N	100 ml	5,62	6,74
S0160	STANOVENIE VÁPNIKA VO VÍNE	N	100 ml	8,40	10,08
S0121	ROZTOK 1 I	N	1 l	12,72	15,26
	pomocný roztok jódu, kyseliny sírovej atd.				
S0146	STANOVENIE PRETLAKU V ŠUMIVÝCH VINACH		FLAŠA	8,80	10,56



# 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	S/A	1 kg	58,94	70,73
	pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík				
S0135	ROZŠÍRENÝ ROZBOR PÔDY	S/A	1 kg	88,44	106,13
	pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík, dusík, humus				
S0143	EXTRA ROZBOR PÔDY	S/A	1 kg	116,27	139,52
	pH, fosfor, draslík, vápnik, horčík, dusík, humus, uhličitan, huminové kyseliny				
S0126	ZÁKLADNÝ ROZBOR LISTOV	S/A	100 ks	63,15	75,78
	dusík, fosfor, horčík, vápnik, draslík, železo				
S0136	ROZŠÍRENÝ ROZBOR LISTOV	S/A	100 ks	96,82	116,18
	dusík, fosfor, horčík, vápnik, draslík, železo, bor, mangan, meď, zinok				
<b>PANČOVANIE VÍN</b>					
S0501	SYNTECKÝ GLYCEROL	S	750 ml	na požiadanie	
S0502	DETEKCIA PRIDANEJ VODY	S	750 ml	na požiadanie	
<b>MERANIE KYSLÍKA VO VÍNE</b>					
S0350	MERANIE KYSLÍKA V TANKU/NÁDOBE	N		22/hod.	26,4/hod.
S0351	MERANIE KYSLÍKA V UZAVRETEJ FĽAŠI	N		22/hod.	26,4/hod.
S0352	APLIKACIA SPOTU	N	2 ks	55,44	66,53
S0353	PÍŠOMNÉ SPRACOVANIE PROTOKOLU, VYHODNOTENIE VÝSLEDKOV	N		9,24	11,09
<b>ODBORNÉ SLUŽBY ENOLOGA</b>					
S0190	ENOLOGICKO-TECHNOLOGICKÉ PORADENSTVO	N	750 ml	9,70	11,64

Poradenstvo zahŕňa konzultáciu s enológom, ktorý podľa potreby odporučí:

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

