

Probenannahme WineLab

Kundenname

Anschrift

Rebsorte

Jahrgang

Weinbezeichnung

1. Pakete Analysen	Beschreibung	zutreffendes ankreuzen
--------------------	--------------	------------------------

Paket Vollanalyse: FTIR-Gesamtanalyse Wein; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf	Alkohol; Glycerin; pH; relative Dichte; Gesamtzucker; Glucose; Fructose; Saccharose; Gesamtsäure; Weinsäure; Äpfelsäure; Milchsäure; Zitronensäure; Flüchtige Säure; ursprüngliches Mostgewicht; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf (bezogen auf StaboProtect BentoPower)	<input type="checkbox"/>
Paket Füll-Analyse: FTIR-Analyse Wein; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf	Alkohol; pH; relative Dichte; Gesamtzucker; Gesamtsäure; Flüchtige Säure; Schwefelige Säure, gesamt und freie (ohne Reduktone); Bentonitbedarf (bezogen auf StaboProtect BentoPower)	<input type="checkbox"/>

2. FTIR – Gesamtanalysen	Beschreibung	zutreffendes ankreuzen
--------------------------	--------------	------------------------

FTIR – Gesamtanalyse Wein	Alkohol in % vol; Glycerin; pH; relative Dichte; Gesamtzucker; Glucose; Fructose; Saccharose; Gesamtsäure; Weinsäure; Äpfelsäure; Milchsäure; Zitronensäure; Flüchtige Säure; ursprüngliches Mostgewicht	<input type="checkbox"/>
FTIR – Gesamtanalyse Most	*KMW, °Oe, voraussichtlicher Alkohol, Dichte, pH, Gesamtsäure, Gesamtzucker, Weinsäure, Äpfelsäure, Fructose, Glucose, hefeverfügbare Stickstoff YAN	<input type="checkbox"/>
FTIR – Gesamtanalyse Most in Gärung	Alkohol; Gesamtzucker; Glukose; Fruktose; Gesamtsäure; Äpfelsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Reifeparameter (Most)	*KMW, pH, Gesamtsäure, Gesamtzucker	<input type="checkbox"/>

3. Destillation	Beschreibung	zutreffendes ankreuzen
-----------------	--------------	------------------------

Alkohol (destillativ)		<input type="checkbox"/>
-----------------------	--	--------------------------

4. Titration	zutreffendes ankreuzen
--------------	------------------------

Schwefelige Säure, freie (jodometrisch)	<input type="checkbox"/>
Schwefelige Säure, freie – ohne Reduktone (jodometrisch)	<input type="checkbox"/>
Reduktone (jodometrisch)	<input type="checkbox"/>
Schwefelige Säure, gesamt (jodometrisch)	<input type="checkbox"/>
Zucker, reduzierende, nach Rebelein (jodometrisch)	<input type="checkbox"/>
Titrierbare Gesamtsäure (acidimetrisch)	<input type="checkbox"/>
Flüchtige Säure (acidimetrisch)	<input type="checkbox"/>

5. Stabilität – Eiweiß & Weinstein	zutreffendes ankreuzen
------------------------------------	------------------------

Bentonitbedarf (Bentotest) mit StaboProtect BentoPower	<input type="checkbox"/>
Bentonitbedarf (thermisch) mit StaboProtect BentoPower	<input type="checkbox"/>
Weinsteinstabilität (konduktometrisch)	<input type="checkbox"/>

6. FTIR – Einzelparameter	zutreffendes ankreuzen
FTIR – Alkohol	<input type="checkbox"/>
FTIR – Glycerin	<input type="checkbox"/>
FTIR – pH	<input type="checkbox"/>
FTIR – Relative Dichte	<input type="checkbox"/>
FTIR – Gesamtzucker	<input type="checkbox"/>
FTIR – Zuckerstatus nach Einzelwerten; Glucose, Fructose, Saccharose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Glucose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Fructose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Saccharose	<input type="checkbox"/>
FTIR – Säurestatus nach Einzelwerten: Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Zitronensäure, Flüchtige Säure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Weinsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Äpfelsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Milchsäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Zitronensäure	<input type="checkbox"/>
FTIR – Flüchtige Säure	<input type="checkbox"/>
FTIR – ursprüngliches Mostgewicht	<input type="checkbox"/>
FTIR – Hefeverfügbare Stickstoff	<input type="checkbox"/>

7. Enzymatik	zutreffendes ankreuzen
L-Äpfelsäure (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
DL-Milchsäure (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
Zuckerstatus nach Einzelwerten: D-Glucose, D-Fructose, Saccharose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
D-Glucose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
D-Fructose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>
Saccharose (enzymatisch)	<input type="checkbox"/>

8. Allgemein	zutreffendes ankreuzen
Mostgewicht (Biegeschwinger)	<input type="checkbox"/>
pH (pH-Meter)	<input type="checkbox"/>
Relative Dichte 20°/20° C (Biegeschwinger)	<input type="checkbox"/>
Trübungswert (NTU)	<input type="checkbox"/>

Es werden die Gebühren laut aktuell gültiger Preisliste verrechnet. Mit der Unterschrift wird der Auftrag sowie der Haftungsausschluss bestätigt.

Datum

Unterschrift