



Allgemeines Leistungsverzeichnis Weinanalytik:

WEIN:

	Analysenmethode	Preis
A		
Acesulfam	HPLC	125.-
Alanin	GC	170.-
Alkohol	NIR	25.-
Anthocyanzusammensetzung	HPLC	85.-
Anthocyanquantifizierung (5 Anthocyanglycoside)	HPLC	175.-
Ameisensäure	HPLC	59.-
4-Aminobuttersäure	GC	170.-
Apfelsäure	HPLC	59.-
Apfelsäure : Milchsäure (Verhältnis)	HPLC	59.-
Arabitol	GC	170.-
Asparginsäure	GC	170.-
Aspartam	HPLC	125.-
B		
Benzoessäure	HPLC	125.-
Bernsteinsäure	HPLC	59.-
Biogene Amine: Histamin	HPLC	125.-
Biologischer Säureabbau (Verhältnis Apfelsäure:Milchsäure)	HPLC	59.-
2,3-Butandiol	HPLC	59.-
Blei	AAS	94.-
C		
Cadaverin	HPLC	125.-
Cadmium	AAS	94.-
Calcium	AAS	68.-
Chlorid	Titration	40.-
Citramalsäure	GC	170.-
Citronensäure	HPLC	59.-
D		
Degustative Beurteilung: nur Weinefehler	sensorisch	25.-
Degustative Beurteilung: ausführlicher Bericht	sensorisch	50.-
Dichte absolut	Biegeschwinger	20.-
Dichte relativ	Biegeschwinger	20.-
Diethylenglycol	HPLC	59.-
E		
Eisen	AAS	68.-
Eiweissstabilität	Thermotest bei 60°C	35.-
Eiweissstabilität mit Schönungsversuchen	Thermotest bei 60°C	150.-
Essigsäure	HPLC	59.-
Ethanol	HPLC	59.-
Ethylenglycol	HPLC	59.-
Extrakt		40.-
Extrakt, zuckerfrei (inkl. Restzucker)		75.-
F		
Flüchtige Säure	HPLC	59.-
Formolzahl		40.-
Fructose	HPLC	59.-
Fumarsäure	GC	125.-
G		
Galacturonsäure	GC	170.-
Gesamtsäure	Titration	25.-
Gluconsäurelacton	GC	170.-
Glucose	HPLC	59.-
Glycerin	HPLC	59.-
Gulonsäurelacton	GC	170.-

VINALYTIK



Ihr Partner für Weinanalytik

WEIN:

	Analysenmethode	Preis
H		
Histamin	HPLC	125.–
I		
Inositol	GC	170.–
K		
Kalium	AAS	68.–
Korkton	sensorisch	25.–
Kupfer	AAS	68.–
M		
Mannitol	GC	170.–
Methanol	GC	85.–
Mikroskopische Beurteilung	Mikroskopie	50.–
Milchsäure	HPLC	59.–
Mostgewicht	Refraktometer	25.–
N		
Natamycin	HPLC	240.–
O		
°Oechsle	Refraktometer	25.–
Sauerstoff gelöst in Wein	DO-Sensor	40.–
P		
pH	potentiometrisch	20.–
Phenylethylamin	HPLC	125.–
Phosphat	GC	170.–
Prolin	GC	170.–
1,3-Propandiol	HPLC	59.–
Putrescin	HPLC	125.–
Pyroglutaminsäure	GC	170.–
R		
Restzucker	HPLC	59.–
S		
Saccharin	DC	65.–
Saccharose	GC	136.–
Schönungsvorproben (z.B. mit Bentonit)		auf Anfrage
Schweflige Säure (frei)	Titration	25.–
Schweflige Säure (gesamt)	Titration	30.–
Shikimisäure	HPLC	125.–
Sorbinsäure (quantitativ)	HPLC	125.–
Sorbinsäure (qualitativ)	HPLC	59.–
Sorbit (Sorbitol)	GC	170.–
spezifisches Gewicht	Pyknometer	35.–
Sulfat	gravimetrisch	75.–
T		
Trehalose	HPLC	85.–
Tyramin	HPLC	125.–
W		
Weinsäure	HPLC	59.–
Weinstein: Stabilitätstest	Leitfähigkeit	55.–
X		
Xylitol	GC	170.–
Z		
Zuckerfreier Extrakt		75.–

Spirituosen:

A		
Abdampf-/Glührückstand	Gravimetrie	45.–
Alkohol (% Ethanol)	NIR	25.–
Ameisensäure	HPLC	59.–
Aspartam	HPLC	125.–
B		
Benzoessäure	HPLC	125.–
2,3-Butandiol	HPLC / GC	59.–
Blei	AAS	94.–
C		
Cadmium	AAS	94.–
Calcium	AAS	68.–
Chlorid	Titration	40.–
Cyanid (gesamt / freies)	Colorimetrisch	68.–
Citronensäure	HPLC	59.–



D		
Degustative Beurteilung:	sensorisch	50.–
Dichte absolut	Biegeschwinger	20.–
Dichte relativ	Biegeschwinger	20.–
Diethylenglycol	HPLC	59.–
E		
Eisen	AAS	68.–
Essigsäure	HPLC / GC	59.–
Ethanol	HPLC / GC	59.–
Ethylenglycol	HPLC / GC	59.–
Extrakt	NIR / Biegeschwinger	40.–
Extrakt, zuckerfrei (inkl. Restzucker)	NIR/Biegeschwinger /HPLC	85.–
F		
Flüchtige Säure	HPLC / GC	59.–
Fructose	HPLC	59.–
Fumarsäure	HPLC	125.–
G		
Gesamtsäure	Titration	25.–
Glucose	HPLC	59.–
Glycerin	HPLC	59.–
I		
Inositol	HPLC	125.–
K		
Kalium	AAS	68.–
Kupfer	AAS	68.–
M		
Methanol	GC	85.–
O		
°Oechsle	Refraktometer	25.–
Sauerstoff gelöst in Spirituosen	DO-Sensor	40.–
P		
pH	potentiometrisch	20.–
1,3-Propandiol	HPLC / GC	59.–
R		
Restzucker	HPLC	59.–
S		
Saccharin	DC	65.–
Saccharose	GC	136.–
Schweflige Säure (frei)	Titration	25.–
Schweflige Säure (gesamt)	Titration	30.–
Sorbinsäure (quantitativ)	HPLC	125.–
Sorbinsäure (qualitativ)	HPLC	59.–
Sorbit (Sorbitol)	GC	170.–
spezifisches Gewicht	Pyknometer	35.–
Sulfat	gravimetrisch	75.–
T		
Trehalose	HPLC	85.–
W		
Weinsäure	HPLC	59.–
X		
Xylitol	GC	170.–
Z		
Zuckerfreier Extrakt		75.–

- * Weitere Parameter auf Anfrage
- * 10% Rabatt ab 5 Proben mit identischem Analysenauftrag
- * Preise exklusive Mehrwertsteuer
- * Jahreskontrakte auf Anfrage

VINALYTIK

Franzosenstrasse 14 • CH-6423 Seewen SZ
 Tel. +41 41 819 32 09
 Fax +41 41 819 34 74
info@vinalytik.ch • www.vinalytik.ch

MwSt.Nr.179279
 Dienstleister der St. JakobsKellerei SCHULER & Cie AG