

Túto časť vyplní pracovník laboratória: Dátum: Objem vzorky: Stav vzorky: vyhovuje / nevyhovuje Odber vzorky: vykonal zákazník Prijal a preskúmal vzorku:	Túto časť vyplní zákazník: Meno a priezvisko / Firma (IČO) Skrátená adresa: Podpis:	Výsledky budú zákazníkovi odovzdané formou protokolu: ☐ osobné prevzatie / podpis: ① ☐ e-mailom ☐
		Forma úhrady:

Akreditované skúšky sa vykonávajú do 7 pracovných dní.

Všetky informácie sa považujú za dôverné a môžu byť poskytnuté tretej strane len so súhlasom zákazníka. Zákazník súhlasí s uvedenými pracovnými postupmi a s cenou rozborov. Zákazník svojím podpisom súhlasí s likvidáciou zvyšnej vzorky a obalu, vzorka mu bude vrátená len na jeho osobné vyžiadanie.

Druh analýzy		Cena bez DPH €	Cena s DPH €	Počet vzoriek
SO ₂ voľný (jodometricky)	A	2,64	3,25	
SO ₂ celkový (jodometricky)	A	3,58	4,40	
SO ₂ voľ. <u>po odpočte k. askorbovej</u> (jodometricky)	A	3,05	3,75	
SO ₂ celk. <u>po odpočte k. askorbovej</u> (jodometricky)	A	3,74	4,60	
Alkohol (destilačne)	A	8,78	10,80	
Cukry (glu/fru/sach enzymaticky)	A	12,03	14,80	
Celkové kyseliny (titračne)	A	3,98	4,90	
Prchavé kyseliny (titračne po destil.)	A	5,77	7,10	
Pretlak CO ₂	A	6,42	7,90	
Relatívna hustota (frekvenčným oscilátorom)	A	4,47	5,50	
Bezcukorný extrakt (výpočet)	A	22,52	27,70	
Celkový extrakt (výpočet)	A	18,29	22,50	
Kyselina sorbová (spektrofotometricky)	A	9,84	12,10	
Chemická analýza tichého vína na účely certifikácie (SO ₂ voľný a celkový, celkové a prchavé kyseliny, alkohol, cukor, relatívna hustota, celkový a bezcukorný extrakt)	A	39,84	49,00	
Chemická analýza vína s pretlakom na účely certifikácie (ako tiché víno + pretlak CO ₂)	A	41,87	51,50	
Chemická analýza tokajského vína (ako tiché víno + kyselina sorbová)	A	43,09	53,00	
Chemická analýza ovocného vína (SO ₂ voľný a celkový po odpočte, celkové a prchavé kyseliny, alkohol, cukor, relatívna hustota, celkový a bezcukorný extrakt, kyselina sorbová)	A	44,72	55,00	
Výpočet energetickej hodnoty	N	1,63	2,00	

Druh analýzy		Cena bez DPH €	Cena s DPH €	Počet vzoriek
Alkohol (Winescan)	N	3,62	4,45	
Celkové kyseliny (Winescan)	N	3,62	4,45	
Prchavé kyseliny (Winescan)	N	3,62	4,45	
Organické kyseliny (jablčná, mliečna a vínna -Winescan)	N	4,15	5,10	
Cukry (glu/fru - Winescan)	N	3,98	4,90	
Bielkovinová stabilita (tepelný test) Určenie dávky bentonitu	N	4,55	5,60	
Kryštalická stabilita	N	5,37	6,60	
Polyfenoly (spektrofotometricky)	N	8,05	9,90	
Asimilovateľný dusík (Winescan)	N	3,62	4,45	
pH	N	2,20	2,70	
Histamín	N	29,02	35,70	
Celkové, prchavé a organické kyseliny (Winescan)	N	7,72	9,50	
Rozbor pred fľašovaním (SO ₂ voľný (A), celkové kyseliny (N), alkohol (N), cukor (N), bielkovinová stabilita (N), kryštalická stabilita (N))	A / N	20,33	25,00	
Predfermentačná analýza muštu (celkové kyseliny, pH, redukujúce cukry, asimilovateľný dusík, kyselina vínna a jablčná)	N	11,22	13,80	
Komplet Winescan (alkohol, cukor – glu/fru, prchavé a celkové kyseliny, pH, kyselina jablčná, mliečna a vínna)	N	12,68	15,60	
Senzorické posúdenie vína	N	0,00	0,00	
Manipulačný poplatok - poštovné		1,95	2,40	

A / N akreditovaná / neakreditovaná metóda

Ceny sú platné od 01.02.2026

Unimpex Bratislava, s.r.o.
Horné Predmestie 3
900 21 Svätý Jur

Laboratórium Unimpex
☎ +421 907 978 219
✉ laboratorium@unimpex-bratislava.com
www.vinarskepotreby.sk

Príjem vzoriek:
Po-Pi 8:00-12.00, 13:00-17:00
So 8:00-12:00



OBJEDNÁVKA ROZBORU

Číslo objednávky:

Doplňujúce informácie ku vzorkám: