

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) 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 (jodometrická titrácia)	A 2,64	3,25	
SO ₂ celkový (jodometrická titrácia)	A 3,58	4,40	
SO ₂ voľ. po odpočte k. askorbovej (jodometrická titrácia)	A 3,05	3,75	
SO ₂ celk. po odpočte k. askorbovej (jodometrická titrácia)	A 3,74	4,60	
Alkohol (destilácia, frekvenčná oscilácia)	A 8,78	10,80	
Cukry - glu/fru/sach (enzymaticky)	A 12,03	14,80	
Celkové kyseliny (potenciometrická titrácia)	A 3,98	4,90	
Prchavé kyseliny (titrácia po destilácii)	A 5,77	7,10	
Pretlak CO ₂ (manometricky) *	A 6,42	7,90	
Relatívna hustota (frekvenčná oscilácia)	A 4,47	5,50	
Bezcukorný extrakt (výpočet)	A 26,59	32,70	
Celkový extrakt (výpočet)	A 18,29	22,50	
Kyselina sorbová (spektrofotometria)	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	N 44,72	55,00	
Výpočet energetickej hodnoty	N 1,63	2,00	

Druh analýzy	Cena bez DPH €	Cena s DPH €	Počet vzoriek
Alkohol (Winescan - FTIR)	N 3,62	4,45	
Celkové kyseliny (Winescan - FTIR)	N 3,62	4,45	
Prchavé kyseliny (Winescan - FTIR)	N 3,62	4,45	
Organické kyseliny (Winescan - FTIR) jablčná, mliečna a vínna	N 4,15	5,10	
Cukry - glu/fru (Winescan - FTIR)	N 3,98	4,90	
Bielkovinová stabilita (tepelná-chladový test) určenie dávky bentonitu	N 4,55	5,60	
Kryštalická stabilita (konduktometria)	N 5,37	6,60	
Polyfenoly (spektrofotometria)	N 8,05	9,90	
Asimilovateľný dusík (Winescan - FTIR)	N 3,62	4,45	
pH	N 2,20	2,70	
Histamín (enzymová imunoanalýza)	N 32,03	39,40	
Celkové, prchavé a organické kyseliny (Winescan - FTIR)	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 (Winescan - FTIR) celkové kyseliny, pH, redukujúce cukry, asimilovateľný dusík, kyselina vínna a jablčná	N 11,22	13,80	
Komplet Winescan (FTIR) 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

* podmienka merania pretlaku CO₂: 2 fľaše pre 1 vzorku

Ceny sú platné od 01.09.2026

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:

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