

Analysenpreise

im akkreditierten Labor des DLR Rheinpfalz

Analyseverfahren

Untersuchsdauer¹ Probenmenge²

Standardanalysen (akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025)

vorh. Alkohol destillativ	1 Tag	250 ml
vorh. Alkohol NIR	1 Tag	50 ml
Zucker vor Inversion (nach Jakob)*	1 Tag	50 ml
Zucker nach Inversion (nach Jakob)*	1 Tag	50 ml
Gesamtsäure nach Titration	1 Tag	100 ml
relative Dichte mittels Biegeschwinger	1 Tag	100 ml
flüchtige Säure nach Destillation	1 Tag	250 ml
Reduktone	1 Tag	100 ml
freie SO ₂ iodometrisch (abzgl. Reduktone)	1 Tag	100 ml
gesamte SO ₂ iodometrisch (abzgl. Reduktone)	1 Tag	100 ml
gesamte SO ₂ nach Destillation	1 Tag	250 ml
Druckmessung (Sekt und Perlwein)*	2 Tage	2 Flaschen
pH-Wert (elektrometrisch)	1 Tag	100 ml

* nicht akkreditiert

Untersuchungskombinationen

AP-Analyse (Wein)	2 Tage	1 Flasche
AP-Analyse (Sekt)	2 Tage	2 Flaschen
AP-Voranalyse (Alkohol, Zucker, Säure, freie und gesamte SO ₂)	2 Tage	250 ml
Exportzertifikat inkl. Analyse	5 Tage	2 Flaschen

FTIR-Analysen (akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025)

FTIR-Gesamtspektrum Wein (Gesamtalkohol, vorh. Alkohol, Gesamtzucker, Fructose, Glucose, zufr. Extrakt*, pH-Wert*, Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure*, Milchsäure, flüchtige Säure, Glycerin*)	1 Tag	100 ml
Einzelparameter FTIR-Gesamtspektrum Wein	1 Tag	100 ml
Kombination vorh. Alkohol, Gesamtzucker, Gesamtsäure	1 Tag	100 ml
BSA-Kontrolle (Äpfelsäure, Milchsäure)	1 Tag	100 ml
Säurespektrum (Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure*, Milchsäure, flüchtige Säure, pH-Wert*)	1 Tag	100 ml
FTIR-Gesamtspektrum Trauben / Most (vorh. Alkohol*, rel. Dichte, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure, flüchtige Säure*, pH-Wert, Glycerin*, Gluconsäure*, NOPA*, Ammonium*)	1 Tag	100 ml
Einzelparameter FTIR-Gesamtspektrum Trauben / Most	1 Tag	100 ml

* nicht akkreditiert

Schönungsbedarf

Bedarf Bentonit	2 Tage	250 ml
Bedarf Blauschönung	3 Tage	750 ml
Schönungsnachkontrolle	2 Tage	250 ml / 750 ml
Behandlungsvorschlag inkl. Vorversuch	2 Tage	750 ml

Mikrobiologische Untersuchungen

Mikroskopie	3 Tage	100 ml
Sterilkontrolle (Bakterien)	5 Tage	1 Flasche
Sterilkontrolle (Hefen)	5 Tage	1 Flasche

enzymatische Analysen (akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025)

Zucker in Most und Wein

Glucose	2 Tage	50 ml
Fructose	2 Tage	50 ml
Saccharose	2 Tage	50 ml

organische Säuren in Most und Wein

Weinsäure	2 Tage	50 ml
Äpfelsäure	2 Tage	50 ml
Milchsäure	2 Tage	50 ml
Essigsäure	2 Tage	50 ml
Zitronensäure	2 Tage	50 ml

Sonstige Untersuchungen in Most

Glycerin	2 Tage	50 ml
Gluconsäure	2 Tage	50 ml
NOPA	2 Tage	50 ml
Ammonium	2 Tage	50 ml

Polyphenolanalysen

Farbcharakteristik E420/E520/E620 (akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005)	1 Tag	100 ml
Gesamtphenolgehalt nach Folin Ciocalteu	2 Tage	50 ml
Harbertson-Adams Assay komplett	2 Tage	100 ml
Gesamtphenolgehalt (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml
Tanningehalt (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml
Anthocyangehalt (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml
Gesamte Polymere Pigmente (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml
kleine und große Polymere Pigmente (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml
Kombination Gesamtphenole und Anthocyane (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml
Kombination Tannine, kleine und große Polymere Pigmente (Harbertson-Adams)	2 Tage	100 ml

HPLC-Analysen (akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025)

Weinsäure	3 Tage	50 ml
Shikimisäure	3 Tage	50 ml
Sorbinsäure*	3 Tage	50 ml
Zucker und Alkohole (Glucose, Fructose, Saccharose, Ethanol, Glycerin)	3 Tage	50 ml
Einzelparameter aus Zucker und Alkohole	3 Tage	50 ml
Anthocyanprofil	3 Tage	50 ml
Gesamtanthocyangehalt	3 Tage	50 ml
Malvidin-3-glucosid	3 Tage	50 ml
Malvidin-3,5-diglucosid*	3 Tage	50 ml

* nicht akkreditiert

GC-Analysen

Analyse Korkton (TCA, TeCA und TBA in Wein, Kork, sonst. Materialien) mittels HS-SPME-MDGC-ECD	5 Tage	50 ml (bei Wein)
Analyse UTA (2-Aminoacetophenon) in Wein mittels HS-SPME-MDGC-MS-MS	5 Tage	50 ml

¹ längere Dauer in Ausnahmefällen möglich

² Mindestprobenmenge, kleinere Mengen auf Anfrage möglich

Weiter Analysen auf Anfrage!

Änderungen vorbehalten!