



Auftraggeber: _____ **Datum:** _____

Adresse/E-Mail: _____

Ergebnis per: Fax E-Mail Post Abholung **Probenart:** Most Wein

Probenanzahl: _____ **Probenbezeichnung:** _____

Untersuchungskombinationen:

- AP-Voranalyse, inkl. SO₂
- Alkohol NIR / Zucker / Gesamtsäure
- AP-Analyse
- Exportzertifikat (Land): _____
- Identitätsanalyse

FTIR-Analysen:

- FTIR Gesamtspektrum
- Einzelparameter FTIR: _____
- BSA-Kontrolle (ÄS / MS) FTIR
- Säurespektrum FTIR

Standardanalysen:

- vorh. Alkohol AlcoLyzer (NIR)
- Gesamtzucker v.Inv. n.Inv. (Jakob)*
- Gesamtsäure (titrimetrisch)
- pH-Wert (elektrometrisch)
- flüchtige Säure (destillativ)
- rel. Dichte (Biegeschwinger)
- Reduktone
- freie SO₂ (iodometrisch)
- gesamte SO₂ (iodometrisch)
- gesamte SO₂ (destillativ)
- Druckmessung (Sekt und Perlwein)*

Schönungsbedarf:

- Bedarf Bentonit*
- Bedarf Blauschönung*
- Schönungsnachkontrolle*
- Sensorische Beurteilung*

Mikrobiologische Untersuchungen:

- Mikroskopie*
- Sterilkontrolle Bakterien*
- Sterilkontrolle Hefen*

Polyphenolanalysen:

- Farbcharakteristik E420/E520/E620
- Gesamtphenolgehalt Folin C
- Analyse Harbertson-Adams Assay*: _____

Instrumentelle Analytik:

- Analyse enzymatisch: _____
- Analyse mittels HPLC: _____
- Analyse mittels GC: _____

Sonstiges:

- _____
- Konformitätsbewertung:** _____

Unterschrift Kunde

Mit * gekennzeichnete Parameter sind nicht akkreditiert.

LIMS-Nr.: _____

Geprüft Labor