

Prezzi analisi

Analisi	Metodo	Unità	CHF IVA inc.
Acidità totale	Determinazione elettrometrica	g/l	12.-
Acidità volatile*	Distillazione a corrente di vapore e elettrometria	g/l	12.-
Acido malico (malolattica)	Determinazione enzimatica	g/l	15.-
Anidride solforosa libera*	Determinazione elettrometrica	mg/l	12.-
Anidride solforosa totale*	Determinazione elettrometrica	mg/l	14.-
Controllo microscopico*	Microscopia		22.-
Densità	Bilancia idrostatica	kg/m3	15.-
Estratto*	Distillazione + Bilancia idrostatica	g/l	26.-
Gradazione alcolica	FTIR Spettroscopia infrarossi	vol %	12.-
Gradazione alcolica distillati ecc.*	Distillazione + Bilancia idrostatica	vol %	26.-
Indice di rifrazione*	Bilancia idrostatica	Brix	7.-
Indice di formolo*	Determinazione elettrometrica		15.-
Polifenoli totali	Fotometria	mg/l	20.-
Zuccheri*	Determinazione elettrometrica	g/l	15.-

* Analisi secondo MSDA – Manuale svizzero delle derrate alimentari

Ribassi per quantità applicabili a singole analisi di pH, acidità totale o anidride solforosa (non applicabili ai pacchetti)
-10% da 3 campioni / -30% da 6 campioni

Pacchetto A **15.-**
pH – Acidità totale

Pacchetto B **21.-**
Anidride solforosa libera e totale

Pacchetto C **31.-**
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale

Pacchetto D **47.-**
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale
Grado alcolico – Acidità volatile