

Prezzi analisi

Analisi	CHF IVA inc.
Mosto – Pacchetto base Gradazione zuccherina – pH – Acidità totale	23.–
Mosto – Pacchetto plus Gradazione zuccherina – pH – Acidità totale – Azoto prontamente assimilabile	45.–
Svinatura Zuccheri fermentescibili – Acidità totale	24.–
Malolattica – Pacchetto base Acido malico	15.–
Pacchetto acidità pH – Acidità totale	15.–
Pacchetto anidride solforosa (p.f. recipiente colmo) Anidride solforosa libera e totale	21.–
Pacchetto acidità – anidride solforosa (p.f. recipiente colmo) pH _ Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale	31.–
Pacchetto completo (p.f. recipiente colmo) Grado alcolico – Anidride solforosa libera e totale – pH – Acidità totale – Acidità volatile	47.–
Grado alcolico Vol%	12.–
Grado alcolico liquori e superalcolici Vol%	26.–
Anidride solforosa libera mg/l	Ribassi: -10% da 3 campioni / -30% da 6 campioni 12.–
Anidride solforosa totale mg/l	Ribassi: -10% da 3 campioni / -30% da 6 campioni 14.–
pH	7.–
Acidità totale g/l acido tartarico	12.–
Acidità volatile g/l acido acetico	12.–
Acido L-Matico g/l	Ribassi: -10% da 3 campioni 15.–
Acido L-Lattico g/l	15.–
Zuccheri fermentescibili g/l	15.–
Gradazione zuccherina °Oechsle/°Brix	7.–
Estratto g/l	26.–