

Weinbauzentrum Wädenswil - Analytik und Sensorik

Das Weinbauzentrum Wädenswil bietet allen Mitgliedern des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein und den zuständigen kantonalen Fachstellen per 1. April 2019 und während der Anschubfinanzierung Weinanalysen zu vergünstigten Preiskonditionen an.

Es steht Ihnen frei, ob Sie eines der unten aufgeführten Angebote wählen (auch beliebig kombinierbar) oder ob sie sich lieber für eine Analyse aus unserem Gebührentarif entscheiden. Das Weinbauzentrum gewährt allen Mitgliedern des Verbandes auf dem gesamten Analysenangebot 30% Rabatt (**Preisangaben inkl. MwSt.**):

Bitte kreuzen Sie die gewünschten Untersuchungen in der beiliegenden Excel-Tabelle an.

Angebot 1: Alkoholbestimmung mittels Destillation, empfohlen für Deklarationszwecke

- Destillative Bestimmung, Berechnung via Dichte (= Referenzmethode, hohe Genauigkeit, +/- 0.1% vol.).
- Kosten pro Analyse CHF 50.- (=Normaltarif), Preis für Mitglieder CHF 35.- (= 30% Rabatt).

Angebot 2: pH, Gesamtsäure und Freie SO₂ (mit und ohne Reduktone) mittels Titration

- Empfohlen als Kontrollanalyse und zum Überprüfen der SO₂ Stabilität
- Kosten pro Analyse CHF 50.- (= Normaltarif), Preis für Mitglieder CHF 35.- (= 30% Rabatt)

Angebot 3: pH, Gesamtsäure mittels Titration, Wein- und Äpfelsäure mittels HPLC

- Empfohlen als Entscheidungsbasis für Entsäuerungsfragen
- Kosten pro Analyse CHF 77.- (=Normaltarif), Preis für Mitglieder CHF 53.90 (= 30% Rabatt)

Angebot 4: FTIR-Screening-Analyse (Alkohol + 9 weitere Parameter)

- Vereinfachte Bestimmung des Alkohols mittels FTIR/ WineScan (=indirektes Bestimmungsverfahren, nur mittlere Genauigkeit, Messunsicherheit +/- 0.3 % Vol.), wird für Deklarationszwecke nicht empfohlen.
- Im FTIR-Analysenpaket sind zusätzlich zum Alkoholgehalt neun weitere Parameter enthalten (pH, Gesamtsäure, Glycerin, flüchtige Säure, Restzucker, Gesamtextrakt, Wein-, Apfel-, Milchsäure).
- Das Angebot 4 bietet im Vergleich zu den üblichen Bestimmungsverfahren wie Destillation und Titration keine exakten Werte. Dafür ist es preislich interessant und eignet sich beispielsweise bei folgenden Fragen: In welchem Verhältnis liegen die Säuren im Wein vor? Ist der BSA fertig oder nicht? Ist noch Restzucker vorhanden? Die Werte geben auf jeden Fall Anhaltspunkte und Vergleichsmöglichkeiten.
- Kosten pro Analyse CHF 50.00 (=Normaltarif), Preis für Mitglieder CHF 35.- (= 30% Rabatt).

Angebot 5: AOC-Kontrollanalyse: Degustation, Gesamte SO₂, (Titration) und Alkohol (Destillation)

- Empfohlen für kantonale Fachstellen, zur Durchführung der jährlich anstehenden Kontrollanalysen
- Das Weinbauzentrum lässt ca. 10% der Analysen im akkreditierten Weinlabor von Agroscope Changins überprüfen
- Kosten pro Analyse CHF 180.- (=Normaltarif), Preis für Mitglieder/ Fachstellen CHF 126.- (= 30% Rabatt)

Bitte beachten:

- **Das Weinbauzentrum verrechnet pro Auftrag eine Abrechnungspauschale von CHF 35.-, Mindestfaktura CHF 100.-** (Normaltarif Abrechnungspauschale: CHF 50.-, abzüglich 30% Rabatt).
- Probenmenge: eine 50 cl Flasche pro Muster. Es können auch PET-Flaschen sein
- Bitte die beiliegende **Excel-Tabelle ausfüllen und vorgängig an das Weinbauzentrum mailen**: rolf.zimmermann@weinbauzentrum.ch, Tel. direkt 044 552 72 13
- Postanschrift: Weinbauzentrum Wädenswil, Analytik/ Sensorik, Schlossgass 8, CH-8820 Wädenswil
- Bearbeitungszeit: die Resultate liegen in der Regel innerhalb von 5 Arbeitstagen nach Mustereingang vor