

WEINBAUZENTRUM WÄDENSWIL

ANALYSEN FÜR DIE WEIN- UND GETRÄNKEBRANCHE



Für ein sicheres Gefühl in allen Prozessen.

Präzision und Sicherheit

Wir unterstützen Sie in allen Phasen des Vinifikationsprozesses. In unserem vielseitigen Labor analysieren wir Ihre Proben mit verschiedenen Messmethoden und nach höchsten Qualitätsstandards. Wir sind spezialisiert auf die Prüfung von Wein, Fruchtsaft und allen damit verbundenen Getränken. Zudem beraten wir Sie bei der sensorischen Bewertung und Einschätzung Ihrer Weine – **kompetent, schnell und zuverlässig.**

Analytik für jeden Bedarf	03
Wein und Schaumwein	04
Most, Jungwein, Fruchtsaft und Spezialwein	05
Sensorik und Expertise	06
Vertrauensvolle Zusammenarbeit	07
Kontaktieren Sie uns	08

Analytik für jeden Bedarf

Sie profitieren von einem umfassenden Spektrum an Untersuchungsmöglichkeiten und erhalten Analyse-Pakete zur Qualitätssicherung und für Weinprämierungen.

Auf Wunsch können sämtliche Parameter einzeln erstellt werden. Eine exakte Liste finden Sie auf unserer Website.



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Allgemeine Analytik

- Analyse von Still-, Schaum- und Süsswein
- Analyse von Most- und Jungwein
- Analyse von Fruchtsaft und Spezialwein
- Analyse von entalkoholisierem Wein



Die Analysen werden mittels Titration, Destillation, FTIR, DMA, Enzymatik und Mikroskopie durchgeführt.



Still-, Schaum- und Süsswein

ECO

CHF
33

- pH-Wert
- Gesamtsäure
- Weinsäure
- Äpfelsäure
- Milchsäure
- Flüchtige Säure
- Zucker (Glucose, Fructose)
- Vorhandener Alkohol
- Glycerin
- Gesamtextrakt

FTIR-Methode

Empfohlen für
Weinprämierungen

CHF
48

PREMIUM

- pH-Wert
- Schwefeldioxid (freie und gesamte SO₂)
- Gesamtsäure
- Weinsäure
- Äpfelsäure
- Milchsäure
- Flüchtige Säure
- Zucker (Glucose, Fructose)
- Vorhandener Alkohol
- Glycerin
- Gesamtextrakt

Titration + FTIR-Methode

Wenns pressiert:
Resultate innert 24 Stunden
nach Erhalt der Probe bis 9 Uhr.
(Express +CHF 15)

Most, Jungwein, Fruchtsaft und Spezialwein



MOST

pH-Wert, Gesamtsäure, Relative Dichte, Oechsle/Brix, Weinsäure, Äpfelsäure, Glucose, Fructose, NOPA, Formolzahl

DMA, Enzymatik, FTIR-Methode



JUNGWEIN

- pH-Wert, Gesamtsäure, freie SO₂ (CHF 22)
- Wein-, Äpfel-, Milchsäure, Fructose, Glucose (CHF 27)
- Kombi BSA (CHF 42)

Titration, Enzymatik



FRUCHTSAFT & SPEZIALWEIN

pH-Wert, Gesamtsäure, Essigsäure, Zucker, Glycerin, Gesamtextrakt, freie und gesamte SO₂

Titration, Enzymatik

Detaillierte Angebotsliste mit Preisen unter weinbauzentrum.ch

Sensorik und Expertise

Sie möchten Ihren Wein oder Most sensorisch beurteilen lassen? Wir sind Ihr kompetenter Partner für individuelle Verkostungen und zielgruppenorientierte Wein- und Produktebeschreibungen.



Auf einen Blick:

- Sensorische Beurteilung
- Kontrolldegustationen für AOC und Forschungsprojekte
- Weinbeschreibungen und Expertisen
- Handlungsempfehlungen





Vertrauensvolle Zusammenarbeit

Zu unseren Kunden zählen:

- Weingüter
- Kellereien
- Fachhändler
- Forschungsinstitutionen
- Gastronomiebetriebe
- Mostereien und Destillieren
- HobbywinzerInnen

Die Grösse des Betriebs spielt dabei keine Rolle. Wir unterstützen Sie persönlich und individuell – vom Anbau über die Lese bis hin zur Abfüllung der fertigen Weine. Für ein sicheres Gefühl in allen Prozessen.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.





Unser Labor-Team freut sich, Sie persönlich zu beraten.

Weinbauzentrum Wädenswil AG
Schlossgass 8
8820 Wädenswil

Tel. +41 44 552 72 13
labor@weinbauzentrum.ch
www.weinbauzentrum.ch

