ANALYSEN 2025 - 2026

Weinbauzentrum Wädenswil AG
Schlossgass 8
8820 Wädenswil
labor@weinbauzentrum.ch
www.weinbauzentrum.ch

Weinbauzentrum WÄDENSWIL

Preisliste Analytik 2025 - 2025
Für Frucht- und Spezialweine inkl. Alkoholfreie Weine
Analysen 1x wöchentlich gegen Voranmledung

	METHODE	ANALYSEN	PREIS exkl. MwSt. in CHF	INFORMATIONEN
Frucht- und Spezialweine	Titration	pH		
		Gesamtsäure		als Weinsäure, Äpfelsäure oder Zitronensäure
	enzymatisch	Essigsäure		
		Zucker: Glucose / Fructose		
		Glycerin		
		Gesamtextrakt		
		freie SO2		
		gesamte SO2	55.-	
	destillativ	Alkohol	46.-	
Kombi Spezial			**88.-**	
ENZYMATIK / PHOTOMETRIE	Weinsäure		9 .-	
	Äpfelsäure		9 .-	
	Milchsäure		9 .-	
	Zitronensäure		9.-	
	Zucker, Glucose + Fructose		9 .-	
DESTILLATION	Flüchtige Säure		48 .-	
	Alkohol		46 .-	**amtliche Methoden**
	Dichte		19 .-	
	Gesamtextrakt mit Alkohol und Dichte		**65 .-**	
STABILIÄTSTEST	Eiweissstabilität		30.-	Kälte Wärme Test
MIKROSKOPIE	Mikroskpische Beurteilung		28.-	
SENSORIK	Sensorische Beurteilung (20 Punkte)		84.-	mind. 3 köpfige Fachkommission
	einfache degustative Beurteilung		30.-	1 köpfige Fachdegustation
TITRATION	pH, Gesamtsäure		22 .-	
	freie SO2		31 .-	
	gesamte SO2		36 .-	**amtliche Methoden**
	freie und gesamte SO2		55 .-	
	pH, Gesamtsäure, freie SO2		44 .-	
	pH, Gesamtsäure, freie und gesamte SO2		60 .-	
Spezielle oder individuelle Analysen			auf Anfrage	
Mindestfaktura			**100.-**	

Alle Resultate innerhalb von 3 Arbeitstagen. Auf Wunsch und Aufpreis innerhalb 24 Stunden.