

ANALYSEN 2025 - 2026

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



Preisliste Kombi-Analytik 2025 - 2026 für Weine, Stillwein, Schaumwein und Süssweine

KOMBI	METHODE	ANALYSEN	PREIS exkl. MwSt. in CHF	INFORMATIONEN
WEIN-ECO	FTIR	pH	33.-	
		Gesamtsäure		
		Weinsäure		
		Äpfelsäure		
		Milchsäure		
		Flüchtige Säure		
		Zucker: Glucose / Fructose		
		Alkohol		
		Glycerin		
		Gesamtextrakt		
WEIN-PREMIUM	Titration	pH	48.-	
		Gesamtsäure		
		freie SO2		
	FTIR	gesamte SO2		
		Weinsäure		
		Äpfelsäure		
		Milchsäure		
		Flüchtige Säure		
		Zucker: Glucose / Fructose		
		Alkohol		
		Glycerin		
		Gesamtextrakt		
MOST	FTIR	pH	60.-	
	FTIR	Gesamtsäure		
	DMA	Relative Dichte		
	DMA	Öchsle, Brix		
	enzymatisch	Weinsäure		
	enzymatisch	Äpfelsäure		
	enzymatisch	Zucker: Glucose / Fructose		
	enzymatisch	Formolzahl		
	enzymatisch	NOPA		
		Probe filtrieren	5.-	
		Beerenproben quetschen und filtrieren	10.-	
Säuren	Tritration	pH, Gesamtsäure	22.-	
		freie SO2		
	enzymatisch	Weinsäure	27.-	
	enzymatisch	Äpfelsäure		
	enzymatisch	Milchsäure		
	enzymatisch	Zucker, Glucose + Fructose		
Kombi BSA			42.-	

ANALYSEN 2025 - 2026

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



Preisliste Einzel-Analytik 2025 - 2026

METHODE	ANALYSEN	PREIS exkl. MwSt. in CHF	INFORMATIONEN
TITRATION	pH, Gesamtsäure	22 .-	amtliche Methoden
	freie SO ₂	31 .-	
	gesamte SO ₂	36 .-	
	freie und gesamte SO ₂	55 .-	
	pH, Gesamtsäure, freie SO ₂	44 .-	
	pH, Gesamtsäure, freie und gesamte SO ₂	60 .-	
ENZYMATIK / PHOTOMETRIE	Weinsäure	9 .-	
	Äpfelsäure	9 .-	
	Milchsäure	9 .-	
	Zucker, Glucose + Fructose	9 .-	
DESTILLATION	Flüchtige Säure	48 .-	amtliche Methoden
	Alkohol	46 .-	
	Dichte	19 .-	
	Gesamtextrakt mit Alkohol und Dichte	65 .-	
MIKROSKOPIE	Mikroskopische Beurteilung	28.-	
SENSORIK	Sensorische Beurteilung (20 Punkte)	84.-	mind. 3 köpfige Fachkommission
	einfache degustative Beurteilung	30.-	1 köpfige Fachdegustation
PHOTOMETRIE	Gesamtphenole & Antocyane	60.-	
STABILITÄTSTEST	Eiweisstabilität	30.-	Kälte Wärme Test
Spezielle oder individuelle Analysen		auf Anfrage	
Mindestfaktura		100.-	

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