

Cjenik kemijske analize mošta i vina

OPIS	CIJENA €
KOMPLETNA ANALIZA UZORKA (mošt, mošt u fermentaciji (1+1 ponovljeni uzorak), gotovo vino), sezonsko praćenje proizvodnje od mošta do mirnog vina	29,00
Slobodni SO ₂	7,00
Ukupni SO ₂	7,00
Ukupna kiselost (izražena kao octena) u vinskom i voćnom octu	7,00
MOŠT	
Kompletna analiza uzorka (ukupne kiseline, Ph, Brix, Alfa Amino dušik, amonijak, gustoća, glukonska kiselina, jabučna kiselina, vinska kiselina, hlapljive kiseline)	15,00
Ukupne kiseline	4,00
pH	4,00
Jabučna kiselina	4,00
Vinska kiselina	4,00
Glukonska kiselina	4,00
Hlapljive kiseline	4,00
Gustoća	4,00
Brix	4,00
Alfa Amino dušik	9,00
Amonijak	9,00
MOŠT U FERMENTACIJI (1+1 ponovljeni uzorak)	
Kompletna analiza uzorka (etanol, glukoza i fruktoza, ukupne kiseline, hlapljive kiseline, pH, jabučna kiselina) (1+1 ponovljeni uzorak)	17,00
Ukupne kiseline (1+1 ponovljeni uzorak)	4,00
pH (1+1 ponovljeni uzorak)	4,00
Jabučna kiselina (1+1 ponovljeni uzorak)	4,00
Hlapljive kiseline (1+1 ponovljeni uzorak)	4,00
Etanol (1+1 ponovljeni uzorak)	5,00
Glukoza i fruktoza (1+1 ponovljeni uzorak)	9,00
GOTOVO VINO	
Kompletna analiza uzorka (etanol, ukupni šećeri, ukupne kiseline, hlapljive kiseline, pH, jabučna kiselina, mliječna kiselina, gustoća, fenoli)	15,00
Ukupne kiseline	4,00
pH	4,00
Jabučna kiselina	4,00
Mliječna kiselina	4,00
Hlapljive kiseline	4,00
Gustoća	4,00
Fenoli	4,00
Etanol	5,00
Ukupni šećeri	9,00

Napomena: Ustanova nije u sustavu PDV-a

U Trilju, 01/04/2026