



|  |   |              |            |            |            |   |
|--|---|--------------|------------|------------|------------|---|
| Untersuchungsbericht   |   |              |            |            |            |   |
| <b>WBZW - Analytik und Sensorik - Gebührentarif 2019</b>   |   |              |            |            |            |   |
| Eingang  | Preise gültig ab 1. Januar 2016   |              |            |            |            |   |
| Einsender  |   |              |            |            |            |   |
| Strasse / Ort  | /   |              |            |            |            |   |
| Telefon / Natel / Fax / eMail  | / / /   |              |            |            |            |   |
| <p><b>Gebühren pro Muster + Analyse</b></p> <p>Die aufgeführten Preise pro Muster und Analyse gehen von einer Probenserie von 6 Muster aus. Den Tarif für die Einsendung von Einzelmuster erhalten Sie auf Anfrage.</p> <p><b>Bitte beachten Sie:</b> pro Auftrag/ Einsendung verrechnen wir Ihnen eine Bearbeitungs-pauschale von CHF 50 ( Mindestrechnungsbetrag CHF 100 )</p> |   |              |            |            |            |   |
| <b>Analysenpakete:</b>   | <b>Einzelparameter</b> (Methoden nach Schweiz. LMB)   |              |            |            |            |   |
|  | <b>Handelsanalyse (HA)</b> (Methoden nach Schweiz. LMB)   |              |            |            |            |   |
|  | <b>tiamo- Titrationen</b> (Methoden nach Schweiz. LMB)  |              |            |            |            |   |
|  | <b>HPLC- Analyse</b> (Methode nach Schweiz. LMB)  |              |            |            |            |   |
|  | <b>FTIR- Analyse</b> (= indirektes Messverfahren, die Messwerte sind mit einer etwas grösseren Messunsicherheit behaftet) |              |            |            |            |   |
|  | <b>CHF:</b>   | alle mit X   | alle mit X | alle mit X | alle mit X |   |
| <b>Analysenparameter</b>   |   |              |            |            |            | <u>Bestimmungsverfahren (HA):</u>               |
| <input type="checkbox"/> <b>Degustation</b>  | <b>90</b>   | <b>x</b>     |            |            |            | beschreibende Prüfung von Auge, Nase und Gaumen |
| <input type="checkbox"/> pH + Titr. Gesamtsäure g/l  | <b>25</b>   | <b>x</b>     | <b>x</b>   |            | <b>x</b>   | elektrometrisch/ Titration                      |
| <input type="checkbox"/> freie SO <sub>2</sub> mg/l « orientierend »   | <b>25</b>   | <b>x</b>     | <b>x</b>   |            |            | potentiometrisch                                |
| <input type="checkbox"/> freie SO <sub>2</sub> mg/l « effektive »  | <b>35</b>   | <b>x</b>     | <b>x</b>   |            |            | " abzüglich Reduktone                           |
| <input type="checkbox"/> <b>gesamte SO<sub>2</sub> mg/l</b>  | <b>40</b>   | <b>x</b>     |            |            |            | <b>Hydrolyse</b>                                |
| <input type="checkbox"/> <b>Alkohol % Vol.</b>   | <b>50</b>   | <b>x</b>     |            |            | <b>x</b>   | <b>destillativ</b>                              |
| <input type="checkbox"/> Glycerin g/l  |   | <b>x</b>     |            | <b>x</b>   | <b>x</b>   | HPLC oder FTIR                                  |
| <input type="checkbox"/> flüchtige Säure g/l   | <b>50</b>   | <b>x</b>     |            |            | <b>x</b>   | destillativ                                     |
| <input type="checkbox"/> Zucker g/l (Summe Glucose + Fructose)   |   | <b>x</b>     |            | <b>x</b>   | <b>x</b>   | HPLC oder FTIR                                  |
| <input type="checkbox"/> Gesamtextrakt g/l   | <b>60</b>   | <b>x</b>     |            |            | <b>x</b>   | Alkohol + Dichte, berechnet                     |
| <input type="checkbox"/> Zuckerfr. Extrakt. g/l  | <b>100</b>  | <b>x</b>     |            |            |            | Alkohol, Dichte + Zucker, "                     |
| <input type="checkbox"/> Dichte abs. g/ccm   | <b>20</b>   | <b>x</b>     |            |            |            | Biegeschwinger                                  |
| <u>Säureverhältnis:</u>  |   |              |            |            |            |   |
| <input type="checkbox"/> Weinsäure g/l   |   | <b>x</b>     |            | <b>x</b>   | <b>x</b>   | HPLC oder FTIR                                  |
| <input type="checkbox"/> Apfelsäure g/l  |   | <b>x</b>     |            | <b>x</b>   | <b>x</b>   | HPLC oder FTIR                                  |
| <input type="checkbox"/> Milchsäure g/l  |   | <b>x</b>     |            | <b>x</b>   | <b>x</b>   | HPLC oder FTIR                                  |
| <input type="checkbox"/> Essigsäure g/l  |   |              |            | <b>x</b>   |            |   |
| <input type="checkbox"/> Mikroskopische Beurteilung  | <b>30</b>   |              |            |            |            | visuelle Beurteilung                            |
| <input type="checkbox"/> Eiweiss- Nachweis/ -Stabilität  | <b>30</b>   |              |            |            |            | Wärme-/ Kälte- Test (60+5°C)                    |
| <u>Metalle ( nur auf Anfrage ):</u>  |   |              |            |            |            |   |
| <input type="checkbox"/> Kupfer mg/l   | <b>60</b>   |              |            |            |            | AAS   |
| <input type="checkbox"/> Eisen mg/l  | <b>60</b>   |              |            |            |            | AAS   |
| <b>Analysen - Paketpreise CHF</b>  | <b>---</b>  | <b>340</b>   | <b>50</b>  | <b>52</b>  | <b>50</b>  | <b>pro Muster + Analyse</b>                     |
| <b>+ Bearbeitungspauschale CHF</b>   | <b>50</b>   | ( inklusiv ) | <b>50</b>  | <b>50</b>  | <b>50</b>  | <b>pro Auftrag/ Einsendung</b>                  |
| <b>Bemerkungen</b>   | weitere Analysenparameter auf Anfrage   |              |            |            |            |   |