



Broj: 05-167/01-23  
Split, 30. kolovoza 2023.

### Cjenik analiza vina, mošta, octa i jakih alkoholnih pića

Ovlašteni ispitni laboratorij po rješenju Ministarstva poljoprivrede, Klasa: UP/I-320-14/19-01/109

FIZIKALNO-KEMIJSKI PARAMETAR	METODA	CIJENA ANALIZE s PDV-om (kn)	CIJENA ANALIZE s PDV-om (EUR)
Relativna gustoća (20/20°C)	*OIV-MA-AS2-01	60,28	8,00
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01	135,62	18,00
Ukupni alkohol	*OIV-MA-AS312-01	263,71	35,00
Ukupni suhi ekstrakt	*OIV-MA-AS2-03B	135,62	18,00
Reducirajući šećeri	*MET-V-13	135,62	18,00
Ekstrakt bez šećera	*MET-V-3	263,71	35,00
Ukupni šećer	*MET-V-16	135,62	18,00
Pepeo	*OIV-MA-AS2-04	135,62	18,00
pH vrijednost	*OIV-MA-AS313-15	30,14	4,00
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01	30,14	4,00
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*OIV-MA-AS313-02	52,74	7,00
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*MET-V-15	52,74	7,00
Slobodni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1	52,74	7,00
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2	52,74	7,00
Tlak CO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS314-02	45,21	6,00
Saharoza	*MET-V-21	135,62	18,00
Limunska kiselina (enzimska metoda)	MET-V-10	150,69	20,00
Jabučna kiselina (enzimska metoda)	MET-V-12	150,69	20,00
Mliječna kiselina (enzimska metoda)	MET-V-25	150,69	20,00
Asimilirajući dušik dostupan kvascu (YAN/ enzimska metoda)	MET-V-28	339,05	45,00
Šećer u moštu (°Oe, Babo)	MET-V-14	30,14	4,00
Ukupni alkohol u vinskom i voćnom octu	MET-V-17	135,62	18,00
Ukupna kiselost (izražena kao octena) u vinskom i voćnom octu	MET-V-18	52,74	7,00
Slobodni SO <sub>2</sub> u vinskom i voćnom octu	MET-V-19	45,21	6,00
Ukupni SO <sub>2</sub> u vinskom i voćnom octu	MET-V-19	45,21	6,00
Ukupni suhi ekstrakt u jakom alkoholnom piću (JAP)	MET-V-24	75,35	10,00
Hlapljiva kiselost u JAP	MET-V-22	52,74	7,00
Ukupni esteri kao etil acetat u JAP	MET-V-23	75,35	10,00
Kontrola mošta (ukupna kiselost, pH vrijednost, šećer u moštu) i stručno mišljenje	OIV-MA-AS313-01 OIV-MA-AS313-15 MET-V-14	150,69	20,00
Kontrola vina (ukupna kiselost, hlapljiva kiselost i slobodni SO <sub>2</sub> ) i stručno mišljenje	OIV-MA-AS313-01 OIV-MA-AS313-02 OIV-MA-AS323-04A1	195,90	26,00
Kompletna analiza vina	(prema 10 parametara)	821,26	109,00

\*Akreditirane metode. Izvornik: Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, OIV, Paris.

Voditeljica Enološkog laboratorija

Dr. sc. Irena Budić-Leto



Ravnateljica Instituta

Dr. sc. Katja Žanić