



Broj: 05-42/1-25  
Split, 17. veljače 2025.

## Cjenik usluga za analize vina, mošta, octa i jakih alkoholnih pića

NAZIV USLUGE / ANALIZE	METODA	CIJENA ANALIZE s PDV-om (EUR)
Relativna gustoća (20/20°C)	*OIV-MA-AS2-01	8,00
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01	18,00
Ukupni alkohol	*OIV-MA-AS312-01	35,00
Ukupni suhi ekstrakt	*OIV-MA-AS2-03B	18,00
Reducirajući šećeri	MET-V-13	18,00
Ekstrakt bez šećera	MET-V-3	35,00
Ukupni šećer kao invertni	MET-V-16	18,00
Pepeo	*OIV-MA-AS2-04	18,00
pH vrijednost	*OIV-MA-AS313-15	4,00
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01	4,00
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*OIV-MA-AS313-02	7,00
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	MET-V-15	7,00
Slobodni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1	7,00
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2	7,00
Tlak CO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS314-02	6,00
Saharoza	MET-V-21	18,00
Limunska kiselina (enzimska metoda)	MET-V-10	20,00
Jabučna kiselina (enzimska metoda)	MET-V-12	20,00
Mliječna kiselina (enzimska metoda)	MET-V-25	20,00
Dušik dostupan kvascu (YAN/ enzimska metoda)	MET-V-28	45,00
Šećer u moštu (°Oe, Babo)	MET-V-14	4,00
Ukupni alkohol u vinskom i voćnom octu	MET-V-17	18,00
Ukupna kiselost (izražena kao octena) u vinskom i voćnom octu	MET-V-18	7,00
Slobodni SO <sub>2</sub> u vinskom i voćnom octu	MET-V-19	6,00
Ukupni SO <sub>2</sub> u vinskom i voćnom octu	MET-V-19	6,00
Ukupni suhi ekstrakt u jakim alkoholnim pićima	MET-V-24	10,00
Hlapljiva kiselost u jakim alkoholnim pićima	MET-V-22	7,00
Ukupni esteri kao etil acetat u jakim alkoholnim pićima	MET-V-23	10,00
Kontrola mošta (ukupna kiselost, pH vrijednost, šećer u moštu) i stručni savjet	OIV-MA-AS313-01 OIV-MA-AS313-15 MET-V-14	20,00
Kontrola vina (ukupna kiselost, hlapljiva kiselost i slobodni SO <sub>2</sub> ) i stručni savjet	OIV-MA-AS313-01 OIV-MA-AS313-02 OIV-MA-AS323-04A1	26,00
Kompletna analiza vina	(prema 10 parametara)	109,00
Utvrđivanje vrijednosti za nutritivnu deklaraciju	(B) / AOAC	30,00

\*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