

AUFTRAG ZUR UNTERSUCHUNG EINER PRIVATPROBE

Analysennummer:	Einreichdatum:
<hr/>	
Auftraggeber:	<hr/>
Postleitzahl, Ort:	<hr/>
Straße, Hausnr.:	<hr/>
Telefon und E-Mail:	<hr/>
Produktkategorie:	<input type="checkbox"/> Wein <input type="checkbox"/> Obstwein <input type="checkbox"/> Sekt <input type="checkbox"/> Schaum- /Perlwein <input type="checkbox"/> Sonstiges
Flaschengröße:	<input type="checkbox"/> 0,25 l <input type="checkbox"/> 0,35 l <input type="checkbox"/> 0,75 l <input type="checkbox"/> 1 l
Farbe:	<input type="checkbox"/> Weiß <input type="checkbox"/> Rot <input type="checkbox"/> Rosé
Verschlussart:	<input type="checkbox"/> mit amtlichem Verschluss Nr.: <hr/>
Die Probe:	<input type="checkbox"/> ist klar <input type="checkbox"/> ist trüb
Bezeichnung der Probe:	<hr/>

FTIR – UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR WEIN

(wenn klar, nur bis **30g/l** Gesamtzucker möglich) (☒ Zutreffendes bitte ankreuzen)

FTIR-Gruppenuntersuchungen

- | | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> 1. Säurestatus | € 18,00 |
| (Titrierbare Gesamtsäure, Weinsäure, pH-Wert, Äpfelsäure, Milchsäure, Flüchtige Säure) | |
| <input type="checkbox"/> 2. Füllpaket | € 36,10 |
| (Freies SO ₂ , Titrierbare Gesamtsäure, Gesamtzucker, Ferro-Screening, Eisen, vorh. Alkohol, Dichte, Bentonitbedarf, Einzelverkostung) | |
| <input type="checkbox"/> 3. Jungweinanalyse JAHRGANG | € 18,00 |
| (Alkohol, Dichte, Gesamtzucker, Titr. Säure, pH-Wert, Flüchtige Säure, Weinsäure, Äpfelsäure) | |
| (zwingend anzugeben!) | |

Einzelparameter-FTIR (bei klarem Wein nur bis 30g/l Gesamtzucker möglich)

- | | | | |
|---|---------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> Alkoholgehalt | € 9,80 | <input type="checkbox"/> Äpfelsäure | € 7,30 |
| <input type="checkbox"/> Flüchtige Säure | € 7,30 | <input type="checkbox"/> Relative Dichte | € 3,10 |
| <input type="checkbox"/> pH-Wert | € 2,70 | <input type="checkbox"/> Milchsäure | € 7,20 |
| <input type="checkbox"/> Gesamtzucker (Gluc. + Fruc.) | € 12,00 | <input type="checkbox"/> Weinsäure | € 7,20 |
| <input type="checkbox"/> Titrierbare Gesamtsäure | € 3,80 | | |

WEITERE PARAMETER

- | | | | |
|---|-------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Freies SO ₂ - photometrisch | € 6,50 | <input type="checkbox"/> Blauschönungsbedarf | € 15,20 |
| <input type="checkbox"/> Gesamt SO ₂ - photometrisch | € 10,90 | <input type="checkbox"/> Bentonitbedarf | € 14,20 |
| <input type="checkbox"/> Beratung | (P. n. A.)* | | |

☐ **Verzicht auf Referenzanalytik außerhalb des FTIR-Arbeitsbereiches**

* (P. n. A.) Preis nach Aufwand

UNTERSUCHUNGSUMFANG

(☒ Zutreffendes bitte ankreuzen)

<input type="checkbox"/> Alkohol (destillativ)	€ 15,70	<input type="checkbox"/> pH-Wert	€ 3,50
<input type="checkbox"/> Gesamtzucker (Gluc. + Fruc., enzymatisch)	€ 24,90	<input type="checkbox"/> Relative Dichte (20°/20°)	€ 8,70
<input type="checkbox"/> Titrierbare Gesamtsäure (pot., ber. als Weinsäure)	€ 9,50	<input type="checkbox"/> Saccharose	€ 25,40
<input type="checkbox"/> Flüchtige Säure (titrimetrisch, ber. als Essigsäure)	€ 17,70	<input type="checkbox"/> Gesamt-Alkohol (ber.)	(P. n. A.)*
<input type="checkbox"/> Freies SO ₂ (acidimetrisch)	€ 12,20	<input type="checkbox"/> Weinsäure (kolorimetrisch)	€ 7,50
<input type="checkbox"/> Gesamt-SO ₂ (acidimetrisch)	€ 15,10	<input type="checkbox"/> Zitronensäure (enzymatisch)	€ 13,70
<input type="checkbox"/> L-Äpfelsäure (enzymatisch)	€ 11,10	<input type="checkbox"/> Ursprüngliches Mostgew. (ber.)	(P. n. A.)*
<input type="checkbox"/> L-Milchsäure (enzymatisch)	€ 15,00	<input type="checkbox"/> Zuckerfreier Extrakt (ber.)	(P. n. A.)*
<input type="checkbox"/> D-Milchsäure (enzymatisch)	€ 13,50	<input type="checkbox"/> Sorbinsäure (HPLC)	€ 57,60
<input type="checkbox"/> Glucose (enzymatisch)	€ 12,40	<input type="checkbox"/> Nährwertangabe	(P. n. A.)*
<input type="checkbox"/> Fructose (enzymatisch)	€ 12,50	<input type="checkbox"/> Glycerin	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Calcium (AAS)	€ 15,60	<input type="checkbox"/> Amtliche Weinkostkommission	€ 36,90
<input type="checkbox"/> Eisen (AAS)	€ 15,10	<input type="checkbox"/> Prüfnummernparameter	(P. n. A.)*
<input type="checkbox"/> Kupfer (AAS)	€ 14,80	<input type="checkbox"/> Identität zu	(P. n. A.)*
<input type="checkbox"/> Malvidindiglucosid (HPLC)	€ 37,20	<input type="checkbox"/> englisches Zeugnis	-
<input type="checkbox"/> Histamin	€ 129,20		

* (P. n. A.) Preis nach Aufwand

☐ Sonstiges

☐ E-Mail € 1,00 Elektronische Vorabübermittlung (ohne Gewähr der Richtigkeit)

☐ Im Falle eines positiven Kosturteils ersuche ich um Weiterleitung einer Zeugniskopie an die Bescheidabteilung.

Pro eingereichter Probe werden bei der Verrechnung **€ 3,20 Bearbeitungsgebühr** eingehoben. Die Analysen erfolgen nach den validierten Prüfungsvorschriften des Bundesamtes für Weinbau. Der Antragsteller bestätigt mit seiner Unterschrift den erteilten Auftrag. Die Gebühren werden entsprechend dem Tarif der Bundesämter für Landwirtschaft vorgeschrieben. In den Rechnungen werden die Nettosummen auf volle 10-Cent-Beträge auf- oder abgerundet. Es wird darauf hingewiesen, dass die elektronische Übermittlung nicht verschlüsselt erfolgt! Grundsätzlich gelangen die kostengünstigsten Analysemethoden zur Anwendung. Im Falle einer Absicherung von Analyseergebnissen müssen aus Gründen der Qualitätssicherung Referenzmethoden herangezogen werden. Dabei können Mehrkosten entstehen. Das Bundesamt für Weinbau verarbeitet Ihre Daten für die Auftragserfüllung zur Untersuchung einer Privatprobe, für diesbezüglichen Schriftverkehr und die Zahlungsabwicklung. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.bawb.at.

Interne Auftragsprüfung:

Datum: **Unterschrift Kunde:**