

AUFTRAG ZUR UNTERSUCHUNG EINER PRIVATPROBE

Analysennummer: **PS** Einreichdatum: _____

Auftraggeber: _____

Postleitzahl, Ort: _____

Straße, Hausnr.: _____

Telefon und E-Mail: _____

Produktkategorie: ☐ Wein ☐ Obstwein ☐ Sekt ☐ Schaum- /Perlwein ☐ Sonstige

Flaschengröße: ☐ 0,25 l ☐ 0,375 l ☐ 0,75 l ☐ 1 l

Farbe: ☐ Weiß ☐ Rot ☐ Rosé

Verschlussart: ☐ mit amtlichem Verschluss Nr.: _____

Die Probe: ☐ ist klar ☐ ist trüb

Bezeichnung der Probe: _____

FTIR – UNTERSUCHUNGSUMFANG (gesicherte Werte nur innerhalb des Anwendungsbereiches der FTIR Methoden bei klaren Weinen möglich) (☒ Zutreffendes bitte ankreuzen)

FTIR-Gruppenuntersuchung (Preise exkl. Referenzanalytik, inkl. Bearbeitungsgebühr pro eingereichter Probe)

- ☐ 1. Jungweinanalyse JAHRGANG _____ € 20,60
(Alkohol, Dichte, Gesamtzucker, Titr. Säure, pH-Wert, Flüchtige Säure, Weinsäure, Äpfelsäure)

Einzelparameter-FTIR

- | | | | |
|---|---------|--|--------|
| ☐ Alkoholgehalt | € 9,50 | ☐ Äpfelsäure | € 7,10 |
| ☐ Flüchtige Säure | € 7,20 | ☐ Relative Dichte | € 3,00 |
| ☐ pH-Wert | € 2,70 | ☐ Titrierbare Gesamtsäure | € 3,70 |
| ☐ Gesamtzucker (Gluc. + Fruc.) | € 11,60 | ☐ Weinsäure | € 7,00 |

- ☐ Verzicht auf Referenzanalytik außerhalb des FTIR-Arbeitsbereiches

Weitere Parameter:

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| ☐ Freies SO ₂ - photometrisch | € 6,40 | ☐ Blauschönungsbedarf (E)* | € 14,70 |
| ☐ Gesamt SO ₂ - photometrisch | € 10,60 | ☐ Bentonitbedarf | € 13,70 |
| | | ☐ Bentonitrückkontrolle | € 13,70 |
| ☐ Sonstiges (P. n. A.)* | _____ | | |

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

UNTERSUCHUNGSUMFANG

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

☐ Alkohol (destillativ)	ü 15,30	☐ pH-Wert	ü 3,40
☐ Gesamtzucker (Gluc. + Fruc., enzymatisch)	ü 24,30	☐ Relative Dichte (20Ä20Ä)	ü 8,50
☐ Titrierbare Gesamtsäure (pot., ber. als Weinsäure)	ü 9,20	☐ Saccharose	(P. n. A.)*
☐ Flüchtige Säure (titrimetrisch, ber. als Essigsäure)	ü 17,20	☐ Gesamt-Alkohol (ber.)	(P. n. A.)*
☐ Freies SO ₂ (acidimetrisch)	ü 11,80	☐ Weinsäure (kolorimetrisch) (E)*	ü 7,30
☐ Gesamt-SO ₂ (acidimetrisch)	ü 14,70	☐ Zitronensäure (enzymatisch) (E)*	ü 13,40
☐ L-Asparaginsäure (enzymatisch) (E)*	ü 10,80	☐ Ursprüngliches Mostgew. (ber.)	(P. n. A.)*
☐ L-Milchsäure (enzymatisch) (E)*	ü 14,60	☐ Zuckerfreier Extrakt (ber.)	(P. n. A.)*
☐ D-Milchsäure (enzymatisch) (E)*	ü 13,10	☐ Sorbinsäure HPLC) (E)*	ü 55,70
☐ Glucose (enzymatisch)	ü 12,10	☐ Nährwertangabe (E)*	(P. n. A.)*
☐ Fructose (enzymatisch)	ü 12,20	☐ Glycerin (E)*	ü 10,60
☐ Calcium (AAS) (E)*	ü 15,00	☐ Amtliche Weinkostkommission	ü 35,50
☐ Eisen (AAS) (E)*	ü 14,50	☐ Prüfnummernparameter	(P. n. A.)*
☐ Kupfer (AAS) (E)*	ü 14,20	☐ Identität zu	(P. n. A.)*
☐ Malvidindiglusosid (HPLC) (E)*	ü 36,00	☐ englisches Zeugnis	-
☐ Histamin (E)*	ü 125,40		

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

*(E) = Untersuchung im BA Eisenstadt

☐ Sonstiges _____

☐ E-Mail ü 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 **€ 3,10 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 Auftragsabwicklung 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:** _____