

AUFTRAG ZUR UNTERSUCHUNG EINER PRIVATPROBE

Analysennummer:	Einreichdatum:
Auftraggeber:	
Postleitzahl, Ort:	
Straße, Hausnr.:	
Telefon und E-Mail:	
Produktkategorie:	☐ Wein ☐ Obstwein ☐ Sekt ☐ Schaum- /Perlwein ☐ Sonstiges
Flaschengröße:	☐ 0,25 l ☐ 0,35 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 FÜR WEIN

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

FTIR-Gruppenuntersuchungen

- | | |
|---|---------|
| ☐ 1. Säurestatus | € 18,00 |
| (Titrierbare Gesamtsäure, Weinsäure, pH-Wert, Äpfelsäure, Milchsäure, Flüchtige Säure) | |
| ☐ 2. Füllpaket | € 36,10 |
| (Freies SO ₂ , Titrierbare Gesamtsäure, Gesamtzucker, Ferro-Screening, Eisen, vorh. Alkohol, Dichte, Bentonitbedarf, Einzelverkostung) | |
| ☐ 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)

- | | | | |
|---|---------|--|--------|
| ☐ Alkoholgehalt | € 9,80 | ☐ Äpfelsäure | € 7,30 |
| ☐ Flüchtige Säure | € 7,30 | ☐ Relative Dichte | € 3,10 |
| ☐ pH-Wert | € 2,70 | ☐ Milchsäure | € 7,20 |
| ☐ Gesamtzucker (Gluc. + Fruc.) | € 12,00 | ☐ Weinsäure | € 7,20 |
| ☐ Titrierbare Gesamtsäure | € 3,80 | | |

WEITERE PARAMETER

- | | | | |
|---|-------------|--|---------|
| ☐ Freies SO ₂ - photometrisch | € 6,50 | ☐ Blauschönungsbedarf | € 15,20 |
| ☐ Gesamt SO ₂ - photometrisch | € 10,90 | ☐ Bentonitbedarf | € 14,20 |
| ☐ Beratung | (P. n. A.)* | | |

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

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

UNTERSUCHUNGSUMFANG

(☒ Zutreffendes bitte ankreuzen)

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