

Aanbod Wijnanalyses najaar 2023

Op pcfruit bieden wij vanaf nu analyses van wijn of most aan. Voor het najaar van 2023 is het aanbod nog zonder advies en beperkt tot:

Het monitoren van de alcoholische fermentatie:

Wilt u weten of de alcoholische fermentatie volledig is? Of wilt u weten hoeveel restsuikers uw wijn nog heeft? Dan meten wij voor u de restsuikers (glucose en fructose) in uw wijn.

Het monitoren van de malolactische fermentatie:

Wilt u weten of de malolactische fermentatie goed opgestart is? Of wilt u weten of al het appelzuur omgezet is tot melkzuur? Dan meten wij voor u het appelzuur en melkzuur.

Staalbezorging en resultaatbezorging

Verzamel minimum 200ml wijn in een afgesloten potje zonder zuurstof. Neem uw staal zo kort mogelijk voor u het aan ons bezorgt. U brengt het staal binnen op pcfruit van maandagmorgen 8.00 u tot donderdagmorgen 10.00 u. of stuurt het gekoeld (bv. met een koelelement) op per post naar Labo wijnanalyse pcfruit, Fruittuinweg 1, 3800 Sint-Truiden. U vult ter plekke of op voorhand de infociche in die op de achterkant van deze folder staat.

Kostprijs en afspraken

De kost bestaat uit een behandelingskost van 20 euro (excl. BTW) voor het geheel van stalen dat u bij 1 levering binnen brengt en een analysekost per staal. De prijzen gelden tot 16 december 2023. We streven ernaar om u de resultaten van de analyses ten laatste 2 werkdagen na ontvangst van de stalen per mail te bezorgen.

Analyse	Eenheid	Methode	Kostprijs
Behandelingskost binnen gebracht lot van stalen per teler			20 €/levering
Alcoholische fermentatie			
Titreerbare zuren	g/L WSZeq	Titratie met pH-meter	5,00 € / staal
pH	-	pH-meter	
Glucose + fructose	g/L	Enzymatisch	
Glucose en fructose apart	g/L	Enzymatisch	5,00 € /staal
Malolactische fermentatie			
Titreerbare zuren	g/L WSZeq	Titratie met pH-meter	5,00 € /staal
pH	-	pH-meter	
Appelzuur (L-appelzuur)	g/L	Enzymatisch	
Melkzuur (L-melkzuur)	g/L	Enzymatisch	

Dit aanbod is mogelijk dankzij de steun van de provincie Limburg.



FORMULIER : MOST- EN WIJNANALYSEN

1. Klantinformatie

Naam:

Bedrijf:

Adres:

GSM:

Emailadres:

2. Betreffende de aanplanting:

Perceelsnaam:

Variëteit:

Onderstam:

Plantjaar:

Snoeisysteem:

3. Betreffende het staal

Staalnaam:

Datum staalname:

4. Duid aan wat van toepassing is:

Type: most – basiswijn – wijn met MLF*

Subtype: wit – rood – schuimwijn

MLF: nee – ja, datum van opstart:

*MLF = malolactische fermentatie