

BROWIN



BADANIA WINA
OFERTA LABORATORYJNA

LABORATORIUM

Laboratorium badawczo-rozwojowe w Browinie to wykwalifikowani eksperci z dziedziny **biotechnologii, mikrobiologii i enologii**.

Posiadamy specjalistyczny sprzęt pomiarowy, m.in.:

- Analizator pozwalający na kompleksową analizę moszczu i wina (stężenie poszczególnych cukrów, glicerolu, poszczególnych kwasów, aldehydu octowego, związków azotowych, polifenoli oraz siarczynów).
- Gęstościomierz pozwalający na szybki i precyzyjny pomiar gęstości, stężenia cukrów i alkoholu metodą oscylacyjną.
- Refraktometr do analizy stężenia cukrów oraz alkoholu.
- pH-metr laboratoryjny wraz z zestawem do miareczkowania pozwalający na określenie kwasowości moszczu lub wina.
- Mikroskop do oceny czystości mikrobiologicznej.



LABORATORIUM

Lp.	Parametr	Metoda	Urządzenie	Objętość próbki [mL]
1	alkohol [% obj.]	pomiar gęstości destylatu	gęstościomierz oscylacyjny	500
2	ekstrakt pozorny [°B_{lg}, °P]	zawartość ekstraktu pozornego	gęstościomierz oscylacyjny	50
3	ekstrakt rzeczywisty [°B_{lg}, °P]	zawartość ekstraktu rzeczywistego	gęstościomierz oscylacyjny	500
4	gęstość [g/mL]	pomiar gęstości	gęstościomierz oscylacyjny	50
5	glukoza, fruktoza [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
6	kwas cytrynowy [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
7	kwas L-jabłkowy [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
8	kwas L-mlekowy [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
9	kwas octowy (kwasowość lotna) [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
10	kwas winowy [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
11	kwasowość ogólna [g/L]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	50
12	pH	odczyn pH	pH-metr laboratoryjny	50
13	SO₂ całkowite [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
14	SO₂ wolne [g/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
15	stabilność białkowa	metoda nefelometryczna	fotometr/mętnościomierz	100
16	zapotrzebowanie na bentonit [g/L]	metoda nefelometryczna	fotometr/mętnościomierz	500
17	YAN (azot przyswajany przez drożdże) [mg/L]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10

Przy wyborze kilku oznaczeń, prosimy o kontakt w celu ustalenia sumarycznej objętości próbki.

Przed wysłaniem próbek zapoznaj się z Regulaminem Badań i cennikiem.
Wypełnij formularz zamówienia i dołącz do próbek.

e-mail: salon@browin.pl
tel: 42 23 23 230

LABORATORIUM

Lp.	Parametr	Metoda	Urządzenie	Norma OIV	Objętość próbki [mL]	Rodzaj
SOK / MOSZCZ						
1	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01	50	PODSTAWOWY
2	ekstrakt całkowity [°B _g]	zawartość ekstraktu całkowitego w soku	gęstościomierz oscylacyjny	-		
3	pH	odczyn pH	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-15		
1	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01	50	PROFESJONALNY
2	kwask L-jabłkowy [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS313-26		
3	pH	odczyn pH	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-15		
4	ekstrakt całkowity [°B _g]	zawartość cukru w soku	gęstościomierz oscylacyjny	-		
5	glukoza, fruktoza [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS311-10		
6	YAN (azot przyswajalny przez drożdże) [mg/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
WINO / CYDR						
1	alkohol [% obj.]	pomiar gęstości destylatu	gęstościomierz oscylacyjny	OIV-MA-AS312-01A	250	PODSTAWOWY
2	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01		
3	ekstrakt całkowity [°B _g]	zawartość ekstraktu całkowitego	gęstościomierz oscylacyjny	-		
4	glukoza, fruktoza [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS311-10		
1	alkohol [% obj.]	pomiar gęstości destylatu	gęstościomierz oscylacyjny	OIV-MA-AS312-01A	250	PROFESJONALNY
2	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01		
3	kwask L-jabłkowy [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS313-26		
4	kwask octowy/kwasowość lotna [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-OENO 621-2019		
5	pH	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS313-15		
6	glukoza, fruktoza [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS311-10		
7	ekstrakt całkowity [°B _g]	zawartość ekstraktu całkowitego	gęstościomierz oscylacyjny	-		
8	SO ₂ całkowite [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
9	SO ₂ wolne [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
10	SO ₂ związane [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		

BROWIN

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141 | PL 93-373 Łódź
NIP: 729 268 73 25 | REGON: 101003641 | KRS: 0000459418
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

...bo domowe jest lepsze!

BROWIN właściciel marek:

BROWIN

BIOWIN

BI^{OG}GRÓD

BIOTERM

2measure 


SOENS
INNOVATION