

WEINLABOR KLUG

Das Kompetenzzentrum für **Getränkeanalytik** der RWZ-Gruppe



Ein Unternehmen der  RWZ-Gruppe

 **KLUG**
FACHGROSSHANDEL FÜR KELLEREBEDARF GMBH

ANALYSEKOMPETENZ DEUTSCHLANDWEIT

WEIN | BIER | SPIRITUOSEN | ALKOHOHALTIGE GETRÄNKE | ESSIG | FRUCHTSAFT

ANALYSEKOMPETENZ

Getränkeanalytik
Bodenanalytik
Mikrobiologische Analysen
Oenologische Beratung
Sensorische Beurteilung
Spezielle Kelleranalytik
Verpackungs- und Verschlusskontrolle

ABHOLSERVICE

Die Proben werden nach telefonischer Rücksprache ab Hof abgeholt. Die Untersuchungsergebnisse erhalten Sie per E-Mail oder Fax - je nach Umfang maximal 24 Stunden nach Eingang der Probe im Labor.

AUSSTATTUNG

Fourier-Transformations-IR-Spektroskopie
Nah-Infrarot-Spektroskopie
Automatisierte enzymatisch-photometrische Analyse
UV/VIS-Spektroskopie
HS-SPME GC/MS Gaschromatographie
Elektronische Dichtemessung
Automatische Wasserdampfdestillation
Und viele weitere Geräte und nasschemische Messtechniken



17 STANDORTE

Probeabgabe in 17 RWZ- und Klug Weinbau-/Kellereistandorten möglich

KLUG

Langenlonsheim
Kirrweiler
Ilbesheim

NAHE

RWZ Bad Sobernheim

PFALZ

RWZ Deidesheim
RWZ Freinsheim

RHEINHESSEN

RWZ Bodenheim
RWZ Ensheim

MOSEL

RWZ Guntersblum
RWZ Ingelheim
RWZ Sprendlingen
RWZ Westhofen

RWZ Kröv
RWZ Osann-Monzel
RWZ Nittel

RWZ Moselkrampen

SAAR

RWZ Saarburg

WEINLABOR KLUG

Das Kompetenzzentrum für **Getränkeanalytik** der RWZ-Gruppe

Klug Fachgroßhandel
für Kellereibedarf GmbH

An den Nahewiesen 5
D - 55450 Langenlonsheim / Nahe

Tel.: +49 (0) 67 04 / 93 30 - 0
Fax: +49 (0) 67 04 / 93 30 - 94

info@klug-gmbh.de
www.klug-gmbh.de



ANSPRECHPARTNER

Anzhela Vorobyova
Laborleitung
B.Sc. Internationale Weinwirtschaft
M.Sc. Oenologie

Torsten Willems
B.Sc. Weinbau und Oenologie

Lena Schumann
Staatl. geprüfte Wirtschaftlerin
Fachrichtung Weinbau und Oenologie

Christine Schnöll
Chemielaborantin

Tel.: +49 (6704) 9330 - 36
Fax: +49 (6704) 9330 - 38

weinlabor@klug-gmbh.de

Ein Unternehmen der  RWZ-Gruppe

 **KLUG**
FACHGROSSHANDEL FÜR KELLEREIBEDARF GMBH

PREISLISTE 2020

ALLE PREISE SIND NETTOPREISE
FÜR EINE ANALYSE WERDEN MINDESTENS 250ML PROBE BENÖTIGT.

Ein Unternehmen der RWZ-Gruppe



WEIN

VOLLANALYSE PLUS *1,2,3,4,5,6,7 **39,50 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, relative Dichte, Gesamt- und zuckerfreier Extrakt, Zucker nach Inversion, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, Weinsäure, flüchtige Säure, freie und gesamte SO₂, Reduktone, Bentonit-Bedarf, sensorische Beurteilung mit Schönungsempfehlung

VOLLANALYSE *1,2,3,4,5 **29,90 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, relative Dichte, Gesamt- und zuckerfreier Extrakt, Zucker nach Inversion, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, Weinsäure, flüchtige Säure, freie und gesamte SO₂, Reduktone

JUNGWEINANALYSE *1,2,3,4 **22,90 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, relative Dichte, Gesamt- und zuckerfreier Extrakt, Zucker nach Inversion, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, Weinsäure, flüchtige Säure

HANDELSANALYSE *1,2,3,4,5 **23,50 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, relative Dichte, Gesamt- und zuckerfreier Extrakt, Zucker nach Inversion, Gesamtsäure, pH-Wert, flüchtige Säure, freie und gesamte SO₂, Reduktone

AMTLICHE PRÜFANALYSE FÜR WEIN **24,90 €**
(Analyse und Antrag) *1,2,3,4,5

AMTLICHE PRÜFANALYSE FÜR WEIN **26,90 €**
inkl. Anstellung *1,2,3,4,5

AMTLICHE PRÜFANALYSE FÜR SEKT, SCHAUMWEIN **27,90 €**
(Analyse und Antrag) *1,2,3,4,5,12

AMTLICHE PRÜFANALYSE FÜR SEKT **29,90 €**
inkl. Anstellung (Alzey/Bad Kreuznach) *1,2,3,4,5

IDENTITÄTSPRÜFUNG *1,2,3,5 **12,50 €**

ALKOHOL, ZUCKER, GESAMTSÄURE, SO₂ *1,2,3,4,5 **19,90 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, Zucker nach Inversion, Gesamtsäure, pH-Wert, freie und gesamte SO₂, Reduktone

ALKOHOL, ZUCKER, GESAMTSÄURE *1,2,3,4 **12,90 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, Zucker nach Inversion, Gesamtsäure, pH-Wert

SÄURESPEKTRUM *1,4 **17,90 €**

Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, Weinsäure, flüchtige Säure

BSA-KONTROLLE *1,4 **10,90 €**

L-Äpfelsäure, L-Milchsäure, Gesamtsäure, pH-Wert

FT-IR ANALYSE *1 **12,50 €**

Gesamt- und vorhandener Alkohol, relative Dichte, Gesamt- und zuckerfreier Extrakt, Zucker nach Inversion, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, Weinsäure, flüchtige Säure

SO₂ *1,5 **10,90 €**

freie und gesamte SO₂, Reduktone

METHODEN *1) Fourier-Transformations-IR-Spektroskopie *2) Elektronische Dichtemessung *3) Nah-Infrarot-Spektroskopie *4) automatisierte enzymatische-photometrische Analyse *5) einfache- und doppelte Hydrolyse *6) Schnellmethode zur Ermittlung des Bentonitbedarfs bei der Bentonitschönung nach Dr. L. Jakob *7) Sensorische Bewertung nach dem 5-Punkte Schema von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, Spirituosen, weinhaltigen Getränken, sowie Fruchtsäften *8) Ermittlung des Bentonitbedarfs mittels Wärmetest 24h *9) Bestimmung der Weinsteinstabilität durch Minikontaktverfahren oder Sättigungstemperatur mittels Leitfähigkeitsmessung *10) Kupferkonzentration nach Dr. Würdig *11) Würzburger UTA FIX-Test *12) Messung des Überdrucks mit einem Manometer OIV-MA-AS314-02 *13) Potentiometrische Bestimmung *14) Destillations-Methode nach Dr. Jakob *15) Destillation des mit Calciumhydroxid versetzten Weines/Destillates mit anschließender elektronischer Dichtemessung des Destillates *16) Acidimetrische Bestimmung der flüchtigen Säure durch Titration *17) Gesamtalkohol-, Gesamtextrakt-, Zuckerfreier Extrakt berechnet

PREISLISTE 2020

ALLE PREISE SIND NETTOPREISE
FÜR EINE ANALYSE WERDEN MINDESTENS 250ML PROBE BENÖTIGT.

Ein Unternehmen der RWZ-Gruppe



WEIN

SCHÖNUNGEN

| | | | |
|--|---------------|------------------|----------------|
| Bentonit-Bedarf *6,8 | 7,90 € | Kupfergehalt *10 | 10,90 € |
| Bentonitbedarf Nachkontrolle *6 | 3,00 € | UTA-Test *11 | 15,90 € |
| Weinsteinstabilität (Stättigungs-Temperatur) *9 | 9,90 € | | |

**SENSORISCHE BEURTEILUNG MIT
SCHÖNUNGSEMPFEHLUNG *7** **4,90 €**

EINZELMESSWERTE **6,90 €**

Gesamtalkohol *17, vorhandener Alkohol *17, Gesamtextrakt, zuckerfreier Extrakt *17, vergärbare Zucker, Fructose, Glucose, Saccharose, Dichte, CO₂-gehalt, Druck bei 20°C (in bar), Mostgewicht, pH-Wert, Gesamtsäure, L-Äpfelsäure, Weinsäure, L-Milchsäure, Ascorbinsäure, NTU-Wert

REFERENZANALYTIK **8,90 €**

Gesamtsäure und pH-Wert *13, gesamte SO₂ *14, vorh. Alkohol *15, flüchtige Säure *16

MOST

MOSTANALYSE *1,2,3 **14,90 €**

Mostgewicht, Natürlicher Alkohol aus Mostgewicht, Vorhandener Alkohol, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, L-Weinsäure, flüchtige Säure, NOPA-Wert, Ammonium, Glucosäure, Glycerin

TRAUBENSAFT | FRUCHTSAFT

TRAUBENSAFTANALYSE *1,2,3,4,5,13 **29,90 €**

Vorhandener Alkohol, relative Dichte, Gesamt- und zuckerfreier Extrakt, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, L-Äpfel-, L-Milch-, Weinsäure, flüchtige Säure, freie und gesamte SO₂, Reduktone

MIKROBIOLOGIE

STERILKONTROLLEN (HEFEN, SCHIMMELPILZE) **25,90 €**
nach ISO 4833:2003 OIV/OENO 206/2010

BRAND | GEIST | LIKÖR

VORHANDENER ALKOHOL *15 **8,90 €**

RESTZUCKER *4 **8,90 €**

RELATIVE DICHTER *2 **8,90 €**

ESSIG

GESAMTSÄURE ALS ESSIGSÄURE BERECHNET *13 **8,90 €**

VORHANDENER ALKOHOL *15 **8,90 €**

SPEZIELLE ANALYTIK

TCA-BESTIMMUNG MITTELS HS-SPME GC/MS **89,00 €**

KELLERANALYSE AUF ANFRAGE