

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pomiar-ekstraktu-rzeczywistego-p-3340.html>



## Pomiar ekstraktu rzeczywistego

Numer katalogowy	<b>BR-LAB_790023</b>
Kod producenta	<b>BR-LAB_790023</b>
Kod EAN	<b>5904816006919</b>

### Opis produktu

Specjalistyczne badanie laboratoryjne. Określenie ekstraktu rzeczywistego dla profesjonalnego czy domowego producenta napojów jest istotnym parametrem, dzięki któremu ustali stopień rzeczywistego odfermentowania, oszacować ilość cukrów także podczas trwania fermentacji czy końcową moc (%) naszego fermentowanego napoju.

**Parametr:** Ekstrakt [<sup>o</sup>Blg, <sup>o</sup>P]

**Metoda, urządzenie:** Pomiar zawartości ekstraktu rzeczywistego w winie/piwie/cydrze/nastawie, gęstościomierz oscylacyjny

**Rodzaj badanych produktów:** wino/cydr/brzeczka/piwo/nastaw

**Objętość próbki:** 500 ml

Dzięki poznaniu zawartości poziomu substancji rozpuszczonych, głównie cukrów w brzeczce/winie/piwie/nastawie będziemy mogli zaplanować moc (%) naszego wina czy piwa lub ustalić stopień odfermentowania. Zawartość ekstraktu rzeczywistego, w pewnym stopniu determinuje również walory aromatyczno-smakowe gotowego piwa/wina/cydru, tak więc jego określenie jest istotnym parametrem w produkcji napojów alkoholowych.

### Dostarczenie próbek:

Próbki do badań mogą być dostarczone **osobiście do salonu firmowego w Łodzi** (możliwy jest wtedy wybór badanych parametrów i płatność na miejscu) lub wysłane **pocztą / kurierem na adres 93-373 ŁÓDŹ, ul. Pryncypalna 125 z dopiskiem LABORATORIUM**. Dodatkowo do paczki prosimy o dołączenie opisu

### Czas realizacji:

Czas realizacji usługi związany jest z ilością zleconych analiz oraz obecnym obciążeniem laboratorium i wynosi do 7 dni.

Wystawiamy faktury VAT.

Uwaga: Przesłane próbki są przechowywane przez okres 2 tygodni, następnie utylizowane. Ewentualne wątpliwości prosimy zgłaszać w tym okresie.