

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pomiar-kwasowosci-ogolnej-p-1356.html>



## Pomiar kwasowości ogólnej

Numer katalogowy **BR-LAB\_790001**

Kod producenta **BR-LAB\_790001**

### Opis produktu

Specjalistyczne badanie laboratoryjne.

**Parametr:** Kwasowość ogólna [g/l]

**Metoda, urządzenie:** Miareczkowanie potencjometryczne, pH-metr laboratoryjny

**Norma OIV:** OIV-MA-AS313-01

**Objętość próbki:** 50 ml

Kwasowość soku / moszczu / wina jest jednym z podstawowych parametrów, jakie powinniśmy znać. Im słodsze robimy wino, tym kwasowość powinna być wyższa – dla równowagi smaku.

Przyjmuje się, że odpowiednia kwasowość powinna kształtować się na poziomie 6-9 g/l.

Kwasowość określa się jako zawartość kwasów organicznych w winie, głównie: winowego, jabłkowego i cytrynowego, a także innych substancji, które ulegać będą zubożeniu w obecności zasady. Ich poziom w moszczu zależy będzie od odmiany winorośli lub owoców, których użyliśmy, poziomu ich dojrzałości i klimatu, w jakim dojrzewały.

### 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 próbek i wybranych analiz (potwierdzenie zamówienia i zapłaty przez e-sklep Browin). Próbki wysyłane pocztą/kurierem powinny być w czystym, neutralnym pojemniku (np. po wodzie mineralnej, niesmakowej), dobrze zabezpieczone, aby bezpiecznie dotarły do laboratorium.

### Czas realizacji:

Czas realizacji usługi związany jest z ilością zleconych analiz oraz obecnym obłożeniem 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.