



## Pomiar odczynu pH

Numer katalogowy **BR-LAB\_790003**

Kod producenta **BR-LAB\_790003**

### Opis produktu

Specjalistyczne badanie laboratoryjne.

**Parametr:** Odczyn pH

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

**Norma OIV:** OIV-MA-AS313-15

**Objętość próbki:** 50 ml

Poznanie poziomu pH naszego wina pozwoli nam na odpowiednie zasiarkowanie wina. Im niższe pH, tym dodatek pirosiarczynu potasu może być mniejszy. Od pH moszczu, a następnie wina, będą zależały: stabilność wina, dawka dodawanego SO<sub>2</sub>, podatność na utlenianie;

Zbyt niskie pH może być powodem nieprawidłowego przebiegu fermentacji, szczególnie dla win owocowych i miodów pitnych, gdzie zdolność buforowania może być niższa niż dla moszczu gronowego.

### 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 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.