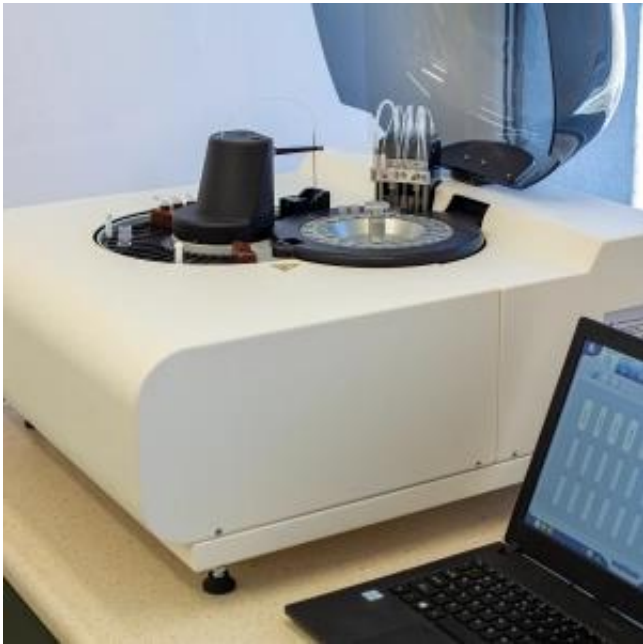


Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pomiar-zawartosci-azotu-przyswajalnego-yan-browin-p-1748.html>



Pomiar zawartości azotu przyswajalnego (YAN) Browin

Cena brutto	33,00 zł
Cena netto	26,83 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	LAB_790018
Kod producenta	LAB_790018
Kod EAN	None
Producent	Browin

Opis produktu

Specjalistyczne badanie laboratoryjne.

Parametr: YAN [mg/l]

Metoda, urządzenie: Metoda enzymatyczna, automatyczny analizator wina (spektrofotometryczny).

Objętość próbki: 10 ml

Azot przyswajalny przez drożdże (YAN – Yeast Assimilable Nitrogen) jest podstawowym parametrem w utrzymywaniu prawidłowej fermentacji alkoholowej. Ilość YAN zależy od wielu składników, w tym odmiany owoców, gleby i praktyk uprawy, takich jak np. stosowanie nawozów, a także od warunków klimatycznych. Znajomość YAN w moszczu pozwala winiarzom obliczyć odpowiednią ilość pożywki, jaką należy dodać, by fermentacja przebiegła bez zarzutu.

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.

