

## ANALYSEPARAMETER

- ✓ Dichte
- ✓ Vorhandener Alkohol
- ✓ Glucose / Fructose / Saccharose
- ✓ Extraktwerte
- ✓ Gesamtsäure, pH-Wert
- ✓ Brennwert
- ✓ Wein-, Äpfel- und Milchsäure
- ✓ Flüchtige Säure
- ✓ Ascorbinsäure
- ✓ Schwefelwerte
- ✓ Reduktone
- ✓ Molekularer Schwefel
- ✓ Ermittlung des Bentonit- u. Ferrobedarfs
- ✓ Kupfergehalt
- ✓ Eisengehalt
- ✓ Catechine
- ✓ Polyphenole
- ✓ Trübungsmessung
- ✓ Weinsteinstabilität (Minikontaktverfahren)
- ✓ Kohlensäure bei Wein
- ✓ Druck bei Sekt und Schaumwein
- ✓ Mikroskopische Untersuchungen
- ✓ Bestimmung der Hefezellzahl
- ✓ UTA-Test
- ✓ Grapescananalyse
- ✓ AP-Analyse für Wein und Sekt
- ✓ Exportanalyse (in Englisch)
- ✓ Bodenanalyse

## ANALYSEGERÄTE

- ✓ Gallery Plus (Vollautomatische enzymatische und colorimetrische Bestimmungen)
- ✓ Winescan (Automatische Version)
- ✓ Alcolyzer
- ✓ Biegenschwinger, DMA 4500
- ✓ Gerhardt Vapodest
- ✓ CheckStab i dry
- ✓ Trübungsmessgerät
- ✓ Mikroskop
- ✓ Metrohm pH-Meter und Säuretitrationseinheit
- ✓ Druckmessgerät

