

04.0020	NDF NIRS	28,00
04.0021	ADF NIRS	28,00
04.0022	ADL NIRS	28,00
	Kohlenhydrate, Asche	
04.0002	Probenvorbereitung Pflanzen und Düngemittel	29,30
04.0007	Trockenmasse	19,80
04.0008	Trockenmasse NIRS	21,30
04.0016	Rohasche	26,90
04.0017	Salzsäureunlösliche Asche in Pflanzen und Düngemittel	44,50
04.0026	Aufschluß aus der Asche in Pflanzen und Düngemittel	29,90
04.0028	Aufschluss mit HNO ₃ Fleisch und Futtermittel	21,10
	Weenderanalysen, Energieberechnungen	
04.0023	ELOS	82,50
04.0024	ELOS NIRS	28,00
04.0025	Gärsäuren	69,90
	Mengen- und Spurenelemente	
04.0018	Mengen- und Spurenelemente ICP-OES je Element in Pflanzen und Düngemittel	6,40
	WEIN	
	Einzelanalysen f. Wein, Essig, Fruchtsäfte, Sirup, Obstwein, Spirituosen	
	FTIR - Analytik	
05.0023	FTIR - Alkohol Vol	8,90
05.0024	FTIR - Rel. Dichte	2,90
05.0025	FTIR - Glucose, Fructose und Saccharose je Parameter	5,50
05.0026	FTIR - pH Wert	2,50
05.0027	FTIR - Milchsäure	6,60
05.0028	FTIR - Weinsäure	6,60
05.0029	FTIR - Äpfelsäure	6,70
05.0030	FTIR - Titrierbare Gesamtsäure	3,50
05.0031	FTIR - Flüchtige Säure	6,70
05.0063	FTIR - Reifeparameter (Most)	20,70
05.0064	FTIR - Säurestatus	16,60
05.0065	FTIR - Jungweinanalyse	16,60
	Vorhandener Alkohol	
05.0010	Alkohol (NIR)	9,50
05.0018	Alkohol (destillativ): Wein, Spirituosen	14,30
	Zucker	
05.0006	D-Fructose (enzymatisch AU)	11,40
05.0008	D-Glucose (enzymatisch AU)	11,30
05.0130	HPLC Einzelparameter: Glucose, Fructose, Saccharose; Verrechnung nach Aufwand mindestens aber	23,00
05.0143	Saccharose (enzymatisch AU)	21,10
	Enzymatik - automatisiert	
05.0005	Glycerin (enzymatisch AU)	10,00

	Säuren	
05.0003	L-Äpfelsäure (enzymatisch AU)	10,10
05.0004	D-Milchsäure (enzymatisch AU)	12,40
05.0007	Zitronensäure (enzymatisch AU)	12,50
05.0009	L-Milchsäure (enzymatisch AU)	13,70
05.0044	Flüchtige Säure, titrimetrisch: Wein, Essig, Obstsäfte	15,90
05.0046	Weinsäure (kolorimetrisch)	6,80
05.0066	pH-Wert	3,10
05.0120	Kohlensäure (titrimetrisch): Stillwein	51,90
05.0121	Kohlensäure (titrimetrisch): Schaumwein	52,00
05.0141	Gluconsäure (enzymatisch), Verrechnung nach Aufwand	nach Aufwand
05.0145	Titrierbare Säure, potentiometrisch: Wein, Essig, Fruchtsäfte, Spirituosen	8,60
	Physikalische Methoden	
05.0020	Kohlensäuredruck (aphrometrisch)	8,20
05.0034	Relative Dichte 20 °C/20 °C: Wein, Essig, Fruchtsaft, Spirituosen	8,00
05.0082	Optisches Drehvermögen: Wein, Fruchtsäfte	5,90
	Kellertechnologische Untersuchungen	
05.0045	Gesamtkeimzahlbestimmung, je nach Aufwand mindestens aber	77,20
05.0057	Önologische Beratung mit Verkostung ab 10 Minuten nach Aufwand	nach Aufwand
05.0058	Schönungen, Verrechnung nach Aufwand mindestens aber	12,50
05.0059	Füllpaket	33,00
05.0068	Zyanwasserstoff (destillativ)	90,10
05.0074	Gerbstoffe (quantitativ als Gallussäure)	9,00
05.0109	Bentonit (Bestimmung des Bedarfs)	12,70
05.0110	Blauschönung (Bestimmung des Bedarfs an Schönungsmittel und -kontrolle der Schönung)	13,70
05.0111	Schönungsrückkontrolle (Blauschönung)	11,90
05.0112	Trübungsursache, je nach Aufwand mindestens aber	36,10
05.0116	Mikroskopischer Befund	16,10
05.0117	UTA Diagnostik	25,50
05.0118	Mostgewicht (refraktometrisch): Wein, Fruchtsäfte	7,10
05.0119	Trübungswert (NTU)	6,10
	Sensorische Untersuchungen	
05.0060	Kosturteil (Einzelverkostung), nach Aufwand mindestens aber	3,20
05.0061	Kosturteil, kommissionell	32,90
	Farbcharakteristik	
05.0047	Farbmessung - Tristimulus	6,70
05.0072	Malvidin-3,5-diglucosid (Fluoreszenzmethode) bis 15 mg/L	12,80
05.0075	Fremdfarbstoff, künstlicher (Wollfadenmethode)	18,20
05.0078	Farbtiefe, ALVA-Methode	7,70
05.0131	Malvidin-3,5-diglucosid (HPLC)	34,00
	Mengen-und Spurenelemente	
05.0037	Kupfer (AAS)	13,40
05.0038	Eisen (AAS)	13,60
05.0039	Magnesium (AAS)	12,70
05.0040	Calcium (AAS)	14,10
05.0041	Natrium (AAS)	12,90

05.0043	Kalium (AAS)	13,30
05.0083	Phosphor (gesamt), kolorimetrisch: Wein, Fruchtsäfte	10,50
05.0107	ICP-Einzelparameter	30,20
05.0142	Silber (AAS)	13,60
	Konservierungsmittel	
05.0001	Freie, schwefelige Säure (photometrisch AU)	6,00
05.0002	Gesamte, schwefelige Säure (photometrisch AU)	10,00
05.0019	Gesamte, schwefelige Säure (acidimetrisch)	13,60
05.0062	Freie, schwefelige Säure (acidimetrisch)	11,00
05.0126	Ascorbinsäure (HPLC): Wein, Fruchtsäfte	63,50
05.0129	Konservierungsmittel (HPLC), Verrechnung je Komponente: Benzoesäure, Salicylsäure, Sorbinsäure, Natamycin	52,50
	Biologische + Mikrobiologische Untersuchungen	
05.0048	Untersuchung auf potentiell virusübertragende Bodennematoden	23,20
	ELISA	
05.0084	Virusdiagnostik (ELISA), Verrechnung nach Aufwand	nach Aufwand
05.0085	Orchratoxin A in Wein mittels ELISA	161,40
05.0086	ELISA-Casein in Wein	74,20
05.0087	ELISA-Ei (Egg) Protein in Wein	74,20
05.0088	ELISA-Lysozym in Wein	74,20
	Spezialanalysen - HPLC, GC, GC/MS, SPME-GC/MS	
	HPLC	
05.0122	Biogene Amine (HPLC), Verrechnung nach Aufwand	nach Aufwand
05.0123	Resveratrol (freies trans-Resveratrol)	56,10
05.0128	Histamin (HPLC)	119,10
05.0132	Delphinidin-3-Rutinosid (HPLC)	73,10
	GC	
05.0150	Methanol (GC)	33,50
05.0151	Ethylacetat (GC)	33,00
05.0159	GC-Einzelparameter, je flüchtige Komponente mindestens aber	33,00
	GC-MS	
05.0096	1,2-Propandiol (GC-MS)	37,10
05.0099	Diethylenglycol, Ethylenglycol, 1,2 Propandiol (GC-MS), Verrechnung je Komponente	37,10
05.0152	Diglycerine - cyclisch (GC-MS)	56,40
05.0154	1,3-Propandiol (GC-MS)	37,10
05.0155	3-Methoxy-1,2-Propandiol (GC-MS)	56,40
	SPME-GC/MS	
05.0098	2,4,6-Trichlor- und Tribromanisol im Wein (SPME-GC/MS)	60,20
05.0102	4-Ethylphenol und 4-Ethylgjuajacol (SPME-GC/MS)	73,10
05.0106	2,4,6-Trichlor- und Tribromanisol im Kork (SPME-GC/MS)	66,20
05.0153	Pestizidanalyse (SPME-GC/MS)	128,30
	Sonstiges	
05.0144	Weinbehandlungsmittel	nach Aufwand
05.0146	Nährwert- und Brennwertbestimmung anhand vorliegender Prüfnummernwerte	nach Aufwand

05.0147	Nährwert- und Brennwertbestimmung mittels Serienanalytik	nach Aufwand
05.0148	Nährwert- und Brennwertbestimmung mittels Referenzanalytik	nach Aufwand
05.0149	Nährwert- und Brennwertbestimmung mittels Referenzanalytik inkl. Saccharosebestimmung	nach Aufwand
	Befundung von Prüfberichten	
05.0049	Zeugnisausfertigung in englischer Sprache, nach Aufwand	nach Aufwand
05.0050	Befundung von Privatproben: Exportgutachten, Kennzeichnungsbegutachtung sowie Begutachtung im Allgemeinen. Verrechnung nach Aufwand	nach Aufwand
05.0051	Befundung von BKI-Proben, Verrechnung nach Aufwand mindestens aber	27,20
05.0052	Ergebnisübermittlung per FAX oder Mail nach Aufwand	nach Aufwand
05.0053	Zeugnisausfertigung und Begutachtung in englischer Sprache	nach Aufwand
05.0054	Zeugnisausdruck (automatisch)	2,80
05.0055	Zeugnisausfertigung (händisch), Verrechnung nach Aufwand mindestens aber	9,30
05.0156	Umrechnung von Analysenwerten, wenn nicht computerunterstützt dann - Verrechnung nach Aufwand mindestens aber	6,60
	Spezialteil - HBLA und BA Klosterneuburg	
	FTIR	
05.0012	FTIR - Hefeverfügbare Stickstoff (OPA + NH ₄)	11,30
05.0013	FTIR-Traubenmostanalyse	20,80
05.0014	FTIR - Most in Gärung	15,70
05.0015	FTIR - Obstwein	14,70
05.0135	FTIR - °KMW (Traubenmost)	5,90
	Farbcharakteristik	
05.0134	Farbintensität und Farbtiefe (photometrisch)	21,60
	automatisierte Methoden	
05.0016	Ethanol (enzymatisch)	11,20
05.0017	Gluconsäure (enzymatisch)	24,50
05.0021	Weinsäure (kolorimetrisch)	10,90
05.0022	Essigsäure (enzymatisch)	10,60
05.0032	Ammonium (enzymatisch)	10,50
05.0033	NOPA (photometrisch)	19,50
05.0035	Gesamtzucker (Glu+Fru+Sacch; enzymatisch)	16,60
05.0036	Gesamtphenole (Folin-Ciocalteu, photometrisch)	17,60
05.0070	Flavanole (quant. als Catechin, photometrisch)	35,70
	physikalische Methoden	
05.0104	Trockenextrakt (gravimetrisch)	15,30
05.0124	Kohlensäureüberdruck (Lasermethode)	9,60
	Elementanalytik	
05.0103	AAS-Flamme (pro Element)	15,10
	kellertechnologische Untersuchungen	
05.0094	Weinsteinstabilität (konduktometrisch)	15,30
05.0095	Weinsteinstabilität (Minikontaktverfahren, automatisiert)	19,40

05.0138	Bentonitbedarf (Nullbedarf)	5,80
05.0139	Blauschönung (Nullbedarf - gelbes Blutlaugensalz)	5,80
	Rechenparameter	
05.0101	Trockenextrakt (berechnet)	2,60
05.0133	Umrechnung von Analysenwerten	2,60
	sensorische Untersuchungen	
05.0157	Kosturteil Spirituosen, Fruchtsaft, Essig (einzel)	nach Aufwand
	Sonderanalysen Chromatographie	
	HPLC	
05.0042	Anthocyane (HPLC)	114,30
05.0076	Hydroxycimtsäuren (HPLC)	71,90
05.0077	Resveratrol (HPLC)	114,70
05.0127	Patulin (HPLC)	88,60
05.0162	Aminosäuren (HPLC)	229,90
05.0163	Flavonoide - pro Einzelkomponente (HPLC)	51,60
	IC	
05.0080	Einzel säure (Ionen chromatographie)	24,30
05.0081	Einzelzucker (Ionen chromatographie)	24,30
05.0136	Sorbit (Ionen chromatographie)	24,30
05.0137	Phosphat (Ionen chromatographie)	24,30
	GC	
05.0113	Benzaldehyd (GC-FID)	60,60
05.0114	Ethylacetat, Acetaldehyd, Methanol (GC-FID)	55,30
05.0115	Höhere Alkohole - Fuselöle (GC-FID)	58,00
05.0140	Geosmin (GC-MS)	58,70
	sonstige Analysen	
05.0100	Antioxidative Kapazität (ABTS)	15,40
05.0105	Kupfer Schnelltest (qualitativ)	9,70
05.0125	Ester, flüchtige (destillativ)	28,40
	Rebsortencharakterisierung	
05.0158	SSR-Analyse	nach Aufwand
05.0160	IC-PCR	nach Aufwand
05.0161	RAPD-Analyse	nach Aufwand
	LANDTECHNIK	
	Technische Prüfung von Traktoren nach dem OECD-STANDARD-CODE	
06.0001	06.110 OECD-Prüfung für Traktore nach Code 2	17 601,60
06.0002	06.120 Motorleistung nach OECD-Richtlinien	6 252,60
06.0003	06.130 Zapfwellenleistung nach OECD-Richtlinien	5 850,70
06.0004	06.140 Hydraulikleistung (Grundpaket mit 1 Messung)	821,80
06.0017	06.150 Hubkraft (Grundpaket mit 1 Messung)	1 222,00
06.0018	06.160 Zugleistung (Grundpaket mit 1 Messung)	7 090,20
06.0059	06.170 Geräuschpegel am Ohr des Fahrers	334,70
06.0062	06.131 Zapfwellenleistung inkl. Emissionen	nach Aufwand
	Prüfung von Fahrerkabinen und Sitzgurtverankerungen	