

Přehled standardních analýz VÚPS, a.s.
platný od 1.1.2016

I. PIVOVARSKO-SLADAŘSKÉ ROZBORY

A. Ječmen a ostatní plodiny

Ječmen a ostatní obiloviny

Mechanický rozbor

A0101	Třídění sladovnického ječmene	EBC 3.11.1	ZAJŠ
A0102	Hmotnost 1000 zrn	EBC 3.4	ZAJŠ
A0103	Objemová hmotnost	MEBAK 1.3.3	ZAJŠ
A0104	Třídění sladovnického ječmene	ČSN 46 1100-5	ZAJŠ
A0105	Hodnocení napadení škůdci	ČSN 46 1011/32L1	ZAJŠ
A0106	Moučnatost (L,Tm)	VÚPS	ZST
A0107	Přítomnost živých škůdců	PSA	ZAJŠ

Fyziologický rozbor

A0201	Klíčivost (H ₂ O ₂)	EBC 3.5.2 /ČSN 46 1011-13	ZST
A0202	Citlivost na vodu	EBC 3.6.2	ZST
A0203	Energie, index a rychlost klíčení	EBC 3.7/ČSN 46 1011-14	ZST
A0204	Aktivita beta-glukanasy	MEBAK I, 4.1.4.8	SA
A0205	Aktivita beta-amylasy (Biomon)	VÚPS	SA
A0206	Aktivita lipoxygenasy	VÚPS	SA
A0207	Aktivita superoxid dismutasy (Bamforth)	VÚPS	SA
A0208	Aktivita alfa-amylasy (Megazyme)	VÚPS	SA
A0209	Porostlost (Falling number)	ČSN 56 6637	ZST

Složení zrna

A0301	Obsah vody (vážkové)	EBC 3.2	ZAJŠ, AZL-P
A0302	Obsah vody (NIR)	VÚPS	ZAJŠ
A0303	Obsah dusíkatých látek (Dumas)	EBC 3.3.2	ZAJŠ
A0304	Obsah dusíkatých látek (NIR)	VÚPS	ZAJŠ
A0305	Beta-glukany (FIA)	EBC 3.10.2	SA
A0306	Škrob (Ewers)	VÚPS	ZST
A0307	Škrob (NIR)	VÚPS	ZAJŠ
A0308	Pentosany (Douglas)	VÚPS	SA
A0309	Vitamin E	EN 12822	SA
A0310	Kyselina ferulová (volná + celková)	VÚPS	SA
A0311	Sírné aminokyseliny	VÚPS	SA
A0312	Fenolické kyseliny	VÚPS	SA
A0313	Trans-2-nonenal	VÚPS	SA
A0314	Lepek	VÚPS	SA
A0315	Obsah dusíkatých látek (Kjeldahl)	VÚPS	SA

Identifikace odrůdy

A0401	Identifikace odrůd ječmene ověření deklarace (nutno uvést hledanou odrůdu)	Pozn. EBC 3.12	SA
-------	-------------------------------------------------------------------------------	-------------------	----

Mykotoxiny

A0501	Aflatoxiny B1,B2,G1,G2	VÚPS	SA
A0502	Ochratoxin A	VÚPS	SA
A0503	Zearalenon	VÚPS	SA
A0504	Fumonisin B1+B2	VÚPS	SA
A0505	Cytohialasin E	VÚPS	SA
A0506	Patulin	VÚPS	SA
A0507	Sterigmatocystin	VÚPS	SA
A0508	DON - Deoxynivalenol	VÚPS	SA
A0509	Trichoteceny	VÚPS	SA
A0510	DON-3-glukosid	VÚPS	SA
A0511	Nivalenol	VÚPS	SA
A0512	T-2 toxin,HT-2 toxin	VÚPS	SA
A0513	DAS - Diacetoxyscirpenol	VÚPS	SA
A0514	Fusarenon X	VÚPS	SA
A0515	Citrinin	VÚPS	SA
A0516	DON - Deoxynivalenol - stanovení metodou ELISA	VÚPS	SA
A0517	Zearalenon - stanovení metodou ELISA	VÚPS	SA
A0518	Ochratoxin A - stanovení metodou ELISA	VÚPS	SA
A0519	Suma T-2, HT-2 toxin - stanovení metodou ELISA	VÚPS	SA
A0520	Fumonisin B1+B2 - stanovení metodou ELISA	VÚPS	SA

Rezidua pesticidů

A0601	Pesticidy - chlorované	VÚPS	SA
A0602	Pesticidy - karbamáty	VÚPS	SA

A0603	Pesticidy - pyretroidy	VÚPS	SA
A0604	Pesticidy - azoly	VÚPS	SA
A0605	Pesticidy - organofosfáty	VÚPS	SA
A0607	Pesticidy - strobiluriny	VÚPS	SA
A0608	Multireziduální analýza reziduí pesticidů	VÚPS	SA

Ostatní analýzy

A0701	Gushingový potenciál v ječmeni	VÚPS	SA
-------	--------------------------------	------	----

Namofenost osiva

A0801	Tebuconazol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0802	Tebuconazol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0803	Difenoconazol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0804	Difenoconazol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0805	Triticonazol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0806	Triticonazol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0807	Fludioxonil - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0808	Fludioxonil - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0809	Thiamethoxam - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0810	Thiamethoxam - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0811	Beta-cyfluthrin - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0812	Beta-cyfluthrin - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0813	Carboxin - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0814	Carboxin - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0815	Identifikace účinné látky v namoženém osivu	VÚPS	SA
A0816	Fluoxastrobin - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0817	Fluoxastrobin - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0818	Imidacloprid - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0819	Imidacloprid - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0820	Cyproconazol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0821	Cyproconazol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0822	Prochloraz - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0823	Prochloraz - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0824	Metalaxyl M - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0825	Metalaxyl M - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0826	Triadimenol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0827	Triadimenol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0828	Fuberidazol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0829	Fuberidazol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0830	Iproconazol - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0831	Iproconazol - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA
A0832	Fluxapyroxad - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	VÚPS	SA
A0833	Fluxapyroxad - cena za 1 vzorek při sérii 6 a více vzorků	VÚPS	SA

Ostatní cizorodé látky

A0901	Akrylamid	VÚPS	SA
-------	-----------	------	----

Ostatní plodiny

A7001	Mastrné kyseliny (olejnatá semeta a potraviny)	VÚPS	SA
A7002	Odtučnění vzorku	VÚPS	SA
A8001	Silymarin	VÚPS	SA

B. Slad a sladina

Mikroskladování

B0101	Cena za 1 vzorek (0,5 - 1,0 kg)		ZST
B0102	Cena za 1 vzorek (1 kg) při sérii 2-12 vzorků		ZST
B0103	Cena za 1 vzorek (0,5 kg) při sérii 2-24 vzorků		ZST
B0104	Cena za 1 vzorek při větším počtu vzorků		ZST
B0105	Vytřídění 1 kg zrna na požadovanou velikost**		ZST

** Předpokládá se, že v případě sladovnického ječmene je dodán podíl zrna nad 2,5 mm. Dodané zrna obilnin je před sladováním vytříděno na požadovanou velikost jen na základě objednávky zákazníka

B0106	Srovnávací vzorek sladu (600 g)		ZST
-------	---------------------------------	--	-----

Mechanický rozbor

B0201	Třídění sladu	MEBAK 3.1.3.1	ZAJŠ
B0202	Obsah nečistot (zlomky, příměsi) (vizuálně)	VÚPS	ZAJŠ
B0203	Hmotnost 1000 zrn	EBC 4.4	ZAJŠ
B0204	Objemová hmotnost	MEBAK 3.1.3.3	ZAJŠ
B0205	Povaha endospermu - moučnatost	VÚPS	ZAJŠ
B0206	Vývin stělek	MEBAK 3.1.3.7	ZAJŠ
B0207	Třídění šrotu	VÚPS	ZAJŠ
B0208	Plišňové kontaminace (vizuálně) (100g)	VÚPS	ZAJŠ
B0209	Plišňové kontaminace (vizuálně) (200g)	VÚPS	ZAJŠ
B0210	Barva endospermu	MEBAK 3.1.3.5.2	ZAJŠ

Přítomnost živých škůdců viz oddíl A

Složení sladu		
B0301	Obsah vody	EBC 4.2 ZAJŠ, AZL-P
B0304	Beta-glukany (FIA)	EBC 3.10.2 SA
B0305	Dimethylsulfid (DMS)	VÚPS SA
B0306	Prekurzory dimethylsulfidu (PDMS)	VÚPS SA
B0307	Obsah oxidu siřičitého	VÚPS ZAJŠ
B0308	Šťavelany ve sladu	VÚPS SA
B0309	Kyselina ferulová (volná + celková)	VÚPS SA
B0310	Vitamin E	EN 12822 SA
B0311	Sírné aminokyseliny	VÚPS SA
B0312	Fenolické kyseliny	VÚPS SA
B0313	Sírné tékavé látky	VÚPS SA
B0314	Trans-2-nonenal	VÚPS SA
	<i>Rezidua pesticidů viz oddíl A</i>	
	<i>Mykotoxiny viz oddíl A</i>	
Identifikace odrůdy		
	Identifikace odrůd ječmene ze sladu	
B0401	<i>Pozn: ošetření deklarace (máno uvést hledanou odrůdu)</i>	EBC 3.12 SA
B0402	Orientační stanovení deklarované odrůdy sladu metodou gelové elektroforézy (z 15 zrn)	EBC 3.12 SA
B0403	Stanovení odrůdové čistoty sladu metodou gelové elektroforézy (z 50 zrn sladu)	EBC 3.12 SA
Extrakt		
B0501	Příprava sladiny	EBC 4.5.1 ZAJŠ, AZL-P
B0502	Doba zcukření	EBC 4.5.1 ZAJŠ
B0503	Extrakt sladu (vč. přípravy kongresní sladiny)	EBC 4.5.1 ZAJŠ, AZL-P
B0504	Extrakt speciálních sladů (vč. přípravy sladiny)	EBC 5.2 ZAJŠ
B0505	Relativní extrakt při 45 °C	MEBAK 3.1.4.11 ZAJŠ
B0506	Extrakt při 65 °C	EBC 4.6 ZAJŠ
B0507	Extrakt žitného fermentovaného sladu (GOST)	GOST ZAJŠ
Analýza sladiny		
B0601	Čírost sladiny (nefelometrem)	EBC 9.29 ZAJŠ, AZL-P
B0602	Vůně sladiny	EBC 4.5.1 ZAJŠ
B0603	Čírost sladiny (vizuálně)	EBC 4.5.1 ZAJŠ
B0604	Doba stěkání sladiny	EBC 4.5.1 ZAJŠ
B0605	Vůně, čírost a doba stěkání sladiny (vizuálně)	EBC 4.5.1 ZAJŠ
B0607	Barva sladiny (kolorimetr)	EBC 4.7.2 ZAJŠ
B0608	Barva sladiny po povaření	MEBAK 3.1.4.2.9 ZAJŠ
B0609	Barva speciálních sladů	EBC 5.6 ZAJŠ
B0611	Viskozita sladiny	EBC 4.8 ZAJŠ, AZL-P
B0612	Viskozita sladiny při 65 °C	EBC 4.8 ZAJŠ
B0613	pH sladiny	EBC 4.18 ZAJŠ, AZL-P
B0614	Acidita sladiny GOST	DSTU 4282:2004 ZAJŠ
B0615	Acidita žitného fermentovaného sladu (GOST)	GOST ZAJŠ
B0616	Celkové polyfenoly ve sladině	MEBAK II, 9.9.1 SA
B0618	Pentosany (Douglas)	VÚPS SA
B0619	Organické kyseliny Krebsova cyklu	VÚPS SA
B0621	Kyselina ferulová (volná + celková)	VÚPS SA
B0625	Antioxidační aktivita a kapacita sladiny ESR (DPPH)	VÚPS AZL-P
B0626	Sírné aminokyseliny	VÚPS SA
B0627	Fenolické kyseliny	VÚPS SA
B0628	Sírné tékavé látky	VÚPS SA
B0629	Trans-2-nonenal	VÚPS SA
B0630	Barva sladiny (spektrofotometr)	EBC 8.5 ZAJŠ, AZL-P
B0631	Barva sladiny po povaření (spektrofotometr)	EBC 4.19 ZAJŠ, AZL-P
B0632	Barva žitného fermentovaného sladu (GOST)	GOST ZAJŠ
Aktivita amylolytických enzymů		
B0701	Diastatická mohutnost	EBC 4.12. ZAJŠ
B0702	Aktivita alfa-amylasy (Megazyme)	VÚPS SA
B0703	Aktivita alfa-amylasy (kolorimetricky) - cena za 1 vzorek při sérii 1-3 vzorky	EBC 4.13 ZAJŠ
B0704	Aktivita beta-amylasy (Megazyme)	VÚPS SA
B0705	Aktivita limitní dextrinasy (Megazyme)	VÚPS SA
B0706	Aktivita alfa-amylasy (kolorimetricky) - cena za 1 vzorek při sérii 4 a více vzorků	EBC 4.13 ZAJŠ
Aktivita ostatních enzymů		
B0801	Aktivita lipoxygenasy	VÚPS SA
B0802	Aktivita superoxid dismutasy (Bamforth)	VÚPS SA
B0803	Aktivita beta-glukanasy (Biocon)	VÚPS SA
Cytolytické rozštěnění (Odbourávání buněčných stěn)		
B0901	Rozdílný extraktů (vč. přípravy sladiny)	EBC 4.5.2 ZAJŠ
B0902	Friabilita, sklovitost a homogenita friabilimetrem	EBC 4.15 ZAJŠ
B0903	Friabilita	EBC 4.15 ZAJŠ
B0904	Modifikace a homogenita (Carlsberg)	EBC 4.14 ZAJŠ
B0906	Beta-glukany ve sladině (FIA)	EBC 8.13.2 SA
B0907	Beta-glukany ve sladině při 65 °C (FIA)	EBC 8.13.2 SA

Proteolytické rozpuštění			
B1001	Celkový dusík (dusíkaté látky)	EBC 4.3.2	ZAJŠ
B1002	Rozpusťné dusíkaté látky	EBC 4.9.3	ZAJŠ
B1003	Kolbachovo číslo	MEBAK 3.1.4.5.3.	ZAJŠ
B1007	Alfa-amino dusík (ninyhydrin)	EBC 4.10	ZAJŠ
B1008	Celkový dusík (Kjeldahl)		ZAJŠ
B1009	Rozpusťné dusíkaté látky (Kjeldahl)		ZAJŠ
B1010	Kolbachovo číslo (Kjeldahl)		ZAJŠ

Zkvasitelnost sladiny			
B1101	Fermentabilita	VÚPS	ZAJŠ
B1102	Dosažitelný stupeň prokvašení	VÚPS	ZAJŠ

Gushing			
A0701	Gushingový potenciál v ječmeni	VÚPS	ZAJŠ
B1201	Gushing (VÚPS) - cena za 1 vzorek při sérii 1-3 vzorků	VÚPS	ZAJŠ
B1204	Gushing (VÚPS) - cena za 1 vzorek při sérii 4 a více vzorků	VÚPS	ZAJŠ
B1202	Gushing (metoda Carlsberg) - cena za 1 vzorek při sérii 1-5 vzorků	Vaug, 1993	ZAJŠ
B1205	Gushing (metoda Carlsberg) - cena za 1 vzorek při sérii 4 a více vzorků	Vaug, 1993	ZAJŠ
B1203	Gushing (metoda Carlsberg, modifikovaná) - cena za 1 vzorek při sérii 1-3 vzorků	MEBAK 3.1.4.21.2.	ZAJŠ
B1206	Gushing (metoda Carlsberg, modifikovaná) - cena za 1 vzorek při sérii 4 a více vzorků	MEBAK 3.1.4.21.2.	ZAJŠ
H73	Gushing v pivo	VÚPS	AZL-P

C. Sladové výtažky

C0101	Obsah vody a extrakt	VÚPS	ZAJŠ, AZL-P
C0102	Diastatická mohutnost	VÚPS	ZAJŠ, AZL-P
C0103	Obsah sacharidů v tekutém cukru (viz K32)	VÚPS	AZL-P
C0104	Barva sladového výtažku		ZAJŠ

D. Cukr

D01	Extrakt	VÚPS	AZL-P
D02	Obsah sacharidů v tekutém cukru (viz K32)	VÚPS	AZL-P

E. Chmel a chmelové preparáty

E01	Konduktometrická hodnota chmele	EBC 7.5	AZL-P
E02	Hořké kyseliny (alfa+beta), HPLC	EBC 7.7	AZL-P
E03	Přiskyřičné frakce ve chmelu + KH	EBC 7.5	AZL-P
E04	Přiskyřičné frakce ve chmelu, extraktu + KH	EBC 7.6	AZL-P
E05	Celkový rozbor chmele (přiskyřičné frakce a hořké kyseliny, HPLC)(E02 + E03)	EBC 7.5, 7.7	AZL-P
E06	Celkový rozbor chmel.extraktu (přiskyřičné frakce a hořké kyseliny, HPLC)(E02 a E04)	EBC 7.6, 7.7	AZL-P
E07	Dusičnany (HPLC) ve chmelu (viz K37)	VÚPS	AZL-P
E08	KH solenem	EBC 7.4	AZL-P
E09	Hořké kyseliny HPLC a KH (E02 a E08)	EBC 7.7, 7.4	AZL-P
E14	Silice (chmel, pivo) (viz K29)	VÚPS	AZL-P
E15	Obsah vody	EBC 7.2	AZL-P
E16	Index skladovatelnosti chmele	VÚPS	AZL-P
E17	Antioxidační aktivita chmele a chmelového extraktu ESR (T150)	VÚPS	AZL-P
E18	Antioxidační aktivita a kapacita chmele a chmel.extraktu ESR (DPPH)	VÚPS	AZL-P
E19	Volné radikály ve chmelu	VÚPS	AZL-P
<i>Mykotoxiny viz oddíl A</i>			

F. Voda

F01	Alkalita	VÚPS	AZL-P
F02	Amoniak	VÚPS	AZL-P
F03	<i>Kationy ve vodě (viz oddíl K - stanovení kovů)</i>		
F04	Anionty ve vodě (NO ₂ , NO ₃ , SO ₄ , Cl, PO ₄ , SiO ₂) (cena za 1 aniont)	VÚPS	AZL-P
F05	Tvrdost přechodná	VÚPS	AZL-P
F06	Tvrdost celková	VÚPS	AZL-P
F09	Posouzení varní vody	VÚPS	AZL-P

G. Mláto

G01	Voda (mláto, kvasnice)	VÚPS	AZL-P
G02	Extrakt vyloužitelný	VÚPS	AZL-P
G03	Extrakt celkový	VÚPS	AZL-P

H. Mladina a pivo

H01	Extrakt kapalného vzorku	EBC 8.3	AZL-P
H01A	Extrakt mladiny	EBC 8.3	AZL-P
H01B	Extrakt sladiny	EBC 8.3	AZL-P
H02	Pívodní extrakt piva (destilační metodou)	EBC 9.2.1, 9.4	AZL-P
H02A	Pívodní extrakt piva (fyzikální metodou)	VÚPS	AZL-P
H03	Dosažitelné prokvašení	EBC 9.7	AZL-P
H04	Hořké látky (Izosloučeniny)	EBC 9.8	AZL-P
H05	Zraňování jódovou zkouškou	VÚPS	AZL-P
H06	Celkový dusík dle Kjeldahla (bílkoviny)	EBC 9.9.1	AZL-P
H07	Koagulační dusík	MEBAK 2.8.2	AZL-P
H08	Volný aminodusík (ninydrinová metoda)	EBC 9.10/MEBAK 2.8	AZL-P
H09	Popel v pivu	VÚPS	AZL-P
H12	Bílkovinný dusík MH nad 5 000	VÚPS	AZL-P
H14	Barva spektrofotometricky	EBC 9.6	AZL-P
H15	pH	EBC 9.35	AZL-P
H16	Síranový test objektivní	VÚPS	AZL-P
H17	Celkové vyšemolekulární glukany	VÚPS	AZL-P
H19	Redukující cukry podle Schoorla	VÚPS	AZL-P
H20	Anthokyanogeny	MEBAK 2.17.2	AZL-P
H21	Celkové polyfenoly	EBC 8.12.9	AZL-P
H22	Flavanoly	EBC 9.12.	AZL-P
H23	Alfa-glukany podle Heidricha	VÚPS	AZL-P
H24	Zákal (čírnost) piva	EBC 9.29	AZL-P
H25	Šokovací zkouška, předpověď koloidní stability	VÚPS	AZL-P
H26	Sledování koloidní trvanlivosti	VÚPS	AZL-P
H27	Viskozita	EBC 8.4	AZL-P
H28	Povrchové napětí stalagmometricky	VÚPS	AZL-P
H30	Pěnovost na přístroji NIBEM	MEBAK 2.23.3	AZL-P
H31	Filtrovatelnost piva podle VÚPS	VÚPS	AZL-P
H32	Filtrovatelnost piva podle Essera	MEBAK 2.21.1	AZL-P
H33	Oxid sířičitý celkový	EBC 9.25.1	AZL-P
H37	Číslo kyseliny thiohauriturové	VÚPS	AZL-P
H38	Diacetyl (spektrofotometricky, nespecifická metoda)	VÚPS	AZL-P
H39	Dusičnan - viz K36	VÚPS	AZL-P
H40	Oxid uhličitý	MEBAK 2.35.1.1	AZL-P
H41	Oxidačně-redukční kapacita spektrofotometricky (ITT)	MEBAK 2.16.1	AZL-P
H42	Kaly v mladině	VÚPS	AZL-P
H43	Senzorické posouzení	VÚPS	AZL-P
H44	Energetická hodnota (pokud je současně objednan rozbor dle H02 - zdarma)	VÚPS	AZL-P
H48	Bílkoviny v kvasnicích	VÚPS	AZL-P
H49	Základní rozbor kvasnic (bílkoviny, popel, tuky)	VÚPS	AZL-P
H50	Izolace a rozbor koloidního zákalu (bílkoviny, polyfenoly, beta-glukany)	VÚPS	AZL-P
H51	Stanovení jódového čísla spektrofotometricky	MEBAK 2.3.2	AZL-P
H52	Tunoidy	MEBAK 2.17.3	AZL-P
H53	Antioxidační kapacita podle Chapoua (redox kapacita)	VÚPS	AZL-P
H54	Antioxidační kapacita spektrofotometricky (podle Kamedy)	VÚPS	AZL-P
H55	Pentosan	VÚPS	AZL-P
H56	Titrační kyselost (acidita)	VÚPS	AZL-P
H57	Stanovení pěnovosti podle Ross-Clark (trvanlivost pěny/modifikace)	MEBAK 2.19.1	AZL-P
H58	Senzitivní proteiny v pivu nefelometricky	EBC 9.40	AZL-P
H60	Vzduch v hrdlovém prostoru	EBC 11.2.1	AZL-P
H61	Endogenní antioxidační aktivita ESR (lag-time, T-150)	VÚPS	AZL-P
H62	Antioxidační aktivita a kapacita ESR (DPPH)	VÚPS	AZL-P
H63	Dimethylsulfid (DMS)	VÚPS	SA, AZL-P
H64	DMS+prekurzory dimethylsulfidu (PDMS)	VÚPS	SA, AZL-P
H65	Šťavelany v meziprodukttech piva, piva a ostatních nápojích	VÚPS	SA, AZL-P
H66	Absorpční integrál	VÚPS	AZL-P
H67	Atrazín	VÚPS	SA
H68	Desethylatrazin	VÚPS	SA
	<i>Mykotoxiny - viz oddíl A</i>		
H70	Sírné aminokyseliny	VÚPS	
H71	Gladiin metodou ELISA ve sladidě, mladině, pivu a jiných nápojích	VÚPS	SA
H72	Sírné těkavé látky	VÚPS	SA
H73	Gushing v pivu	VÚPS	AZL-P
H74	Fosfor v pivu metodou kapilární ITP	VÚPS	AZL-P
H75	<i>Organické kyseliny Krebsova cyklu - viz oddíl B</i>		
H76	Objem plnění spotřebitelského obalu	VÚPS	AZL-P

II. Mikrobiologie

J01	Mikroskopie sedimenty	VÚPS	mibi
J02	Stanovení počtu kvasinek v nefiltrovaném pivu	VÚPS	mibi
J03	Stanovení počtu mléčných bakterií	VÚPS	mibi
J04	Stanovení celkového počtu bakterií	VÚPS	mibi
J05	Stanovení celkového počtu kvasinek	VÚPS	mibi
J06	Stanovení počtu cizích kvasinek	VÚPS	mibi
J07	Stanovení celkového počtu mikroorganismů	VÚPS	mibi
J08	Stanovení E. coli a koliformních bakterií	VÚPS	mibi
J09	Stanovení počtu psychrofilních bakterií	VÚPS	mibi

J10	Stanovení počtu mezofilních bakterií	VÚPS	miba
J11	Stanovení počtu bakterií rodu Enterococcus	VÚPS	miba
J12	Detekce bakterií rodu Megaspheera (PCR)*	VÚPS	miba
J13	Detekce bakterií rodu Pecimatus (PCR)*	VÚPS	miba
J14	Druhové určení mléčných bakterií (PCR)*	VÚPS	miba
J15	Příprava čisté agarové kultury (ze sbírky VÚPS)	VÚPS	miba
J16	Pomnožení čisté kultury do 5 litrů	VÚPS	miba
J17	Celková sušina kvasničné suspenze	VÚPS	miba
J18	Stanovení procenta respiračně-deficientních mutantů v kvasnicích	VÚPS	miba
J19	Posouzení homogenity kvasničné kultury	VÚPS	miba
J20	Stanovení účinnosti sanitace (měření ATP; cema za analýzu 10 vzorků)	VÚPS	miba
J21	Posouzení fyziologického stavu kvasnic (AP-test)	VÚPS	miba
J22	Mikrobiologický průzkum pivovarského provozu	VÚPS	miba
J23	Stanovení faktorů předčasné flokulace kvasinek (PYF faktorů) sladu	SUNTORY	miba
J24	Identifikace koloidního zákalu	VÚPS	miba

* množstevní sleva

III. Speciální rozbory

Stanovení prvků

Atomová absorpční spektrometrie

K01	Výluh vzorku k analýze AAS	VÚPS	AZL-P
K02	Mineralizace vzorku k analýze AAS	VÚPS	AZL-P
	<i>Stanovení Li, Be, Na, K, Ca, Mg, Al, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, Sr, Ag, Cd, Sn, Pb, Cs,</i>		
K03	<i>Si (plamenová AAS)</i>		
K03A	(1 - 2 kovy ve vzorku) - po	VÚPS	AZL-P
K03B	(3 - 4 kovy) - po	VÚPS	AZL-P
K03C	(5 a více kovů) - po	VÚPS	AZL-P
K04	Stanovení velmi nízkých koncentrací kovů bezplamenovou AAS (As, Se, aj)	VÚPS	AZL-P
K05	Hg (studené páry AAS)(včetně přípravy vzorku)	VÚPS	AZL-P
K76	Fluor	VÚPS	AZL-P
K77	Arsen (falátový výluh)	MEBAK	AZL-P

Stanovení organických sloučenin

K07A	N-nitrosodimethylamin (NDMA)	VÚPS	AZL-P
K07B	Celkové těkavé N-nitrosaminy	VÚPS	AZL-P
K08	Těkavé nitrosaminy a nitrosovatelné látky v pryži	EN 12868/VÚPS	AZL-P
K09	Celkové N-nitrosoloučení (ATNC)	BRI	AZL-P
K10	Senzoricky významné látky v alk.nápojích (alkoholy a estery)	VÚPS	AZL-P
	Senzoricky významné látky v alk.nápojích (alkoholy a estery) včetně gama-nonaktomu a		
K10A	ethylsteru kys. nikotinové (GC - MS)	VÚPS	AZL-P
K13	Karboxylové látky - jednotlivé (cca 15 látek)	VÚPS	AZL-P
K14	Dimethylsulfid volný	VÚPS	AZL-P, SA
K15	Dimethylsulfid a jeho prekursory	VÚPS	AZL-P, SA
K18	Polychlorované bifenylly - jednotlivé kongenery	VÚPS	AZL-P
K20A	Ahřítické chlorované uhlovodíky v nápojích	VÚPS	AZL-P
K20B	Nižší těkavé halogenuhlovodíky ve varné vodě	VÚPS	AZL-P
K21	Chlorofenoly	VÚPS	AZL-P
K22	Další stopové organické látky vyžadující zvlášť náročnou izolaci z matrice	VÚPS	AZL-P
K23	Estery kyseliny ftalové	VÚPS	AZL-P
K24A	Nižší mastné kyseliny	VÚPS	AZL-P
K24B	Nižší a vyšší mastné kyseliny	VÚPS	AZL-P
K25	Hexachlorbenzen a dibromochlorpropan	VÚPS	AZL-P
K26	Halogenoctové kyseliny	VÚPS	AZL-P
K29	Vybrané silice v pivu metodou GC-MS	VÚPS	AZL-P
K29A	Chmelové silice ve chmelu (beta-farnesen, linalool)	VÚPS	AZL-P
K30	Aromatické uhlovodíky (PAU) (9 základních - fluorescenční HPLC)	VÚPS	AZL-P
K31	Histamin a tyramin (biogenní aminy - HPLC)	VÚPS	AZL-P
K32	Cukry a oligosacharidy do DP 10 vč. polyolů v kapalné matrici (HPLC)	VÚPS	AZL-P
K32A	Cukry a oligosacharidy do DP 10 vč. polyolů v pevné matrici (HPLC)	VÚPS	AZL-P
K32B	Cukry v pivu a sladových nápojích (sacharóza, fruktóza, glukóza, maltóza)	VÚPS	AZL-P
K32C	Oligosacharidy včetně polyolů (enzymaticky)	VÚPS	AZL-P
K32D	Oligosacharidy bez polyolů (enzymaticky)	VÚPS	AZL-P
	<i>Aditivní látky (tyx.benzosová, kys. sorbová, askorbová, kofeín, chinín, sacharin)</i>		
K33A	(1 aditivní látka)	VÚPS	AZL-P
K33B	(2-3 látky) - po	VÚPS	AZL-P
K33C	(4-6 látek) - po	VÚPS	AZL-P
K34	Kyselina askorbová-aditivum v nealko nápojích (HPLC)	VÚPS	AZL-P
K35	Hořké kyseliny (alfa+beta), HPLC (viz E02)	EBC 7.7	AZL-P
K36	Dusičnan v kapalných vzorcích včetně přípravy vzorku	VÚPS	AZL-P
K37	Dusičnan v pevných vzorcích včetně přípravy vzorku	VÚPS	AZL-P
K38	Další stopové organické látky vyžadující zvlášť náročnou izolaci z matrice	VÚPS	AZL-P
K39	Příprava složitých kapalných vzorků k analýze HPLC	VÚPS	AZL-P, SA
K40	Příprava složitých pevných vzorků k analýze HPLC	VÚPS	AZL-P, SA
K41A	Hydroxymethylfurfural (HPLC)	VÚPS	AZL-P
K42	Vitaminy B1, B2 a B6 (HPLC)	VÚPS	SA
K42A	Vitamin B12 (HPLC)	VÚPS	AZL-P
K43	Parabeny	VÚPS	AZL-P
K45	Hořké kyseliny v pivě (pouze iso-alfa) HPLC	EBC 7.8	AZL-P
K45A	Hořké kyseliny v pivě (alfa, iso-alfa) HPLC	EBC 7.8	AZL-P
K45B	Hořké kyseliny v pivě (stereoisomery) HPLC	VÚPS	AZL-P
K45C	Hořké kyseliny v pivě (tetrahop) HPLC	EBC	AZL-P
K46	Vitamin E	EN 12822	SA

K47	Diacetyl a 2,3-pentandion (vicinální diketony pomocí GC)	VÚPS	AZL-P
K48	Těkavé organické látky (benzen, toluen, xyleny)	VÚPS	AZL-P
K49	Vyšší aromatické alkoholy 4-vinylgukol, tryptosol, tyrosol)	VÚPS	SA
K50	N-nitrosodiethanolamin	VÚPS	SA
K54	Polyfenoly jednotlivě pomocí HPLC-CoulArray detektoru	VÚPS	AZL-P
K60	Aminokyseliny (HPLC)	VÚPS	AZL-P
K67	Prenylflavonoidy (Xanthohumol, Isoxanthohumol) HPLC - MS	VÚPS	AZL-P
K69	Akrylamid (ječmen, slad, pivo)	VÚPS	AZL-P
K70	Polyfenoly + resveratrol	VÚPS	AZL-P
K71	Dusíkaté heterocykly v pivu GC - MS	VÚPS	AZL-P
K72	Organické kyseliny	VÚPS	AZL-P
K73	Sírné aminokyseliny	VÚPS	SA
K74	Glycerol v pivu (polyol)	VÚPS	AZL-P
K75	Nutriční balíček základní - etiketa (pivo, s výjimkou míchaných nápojů)	VÚPS	AZL-P
K78	Flavonoidy (HPLC-MS)	VÚPS	AZL-P
K81	Rebaudiosid A v pivu a nealkonápojích (HPLC+UV)	VÚPS	AZL-P
K82	Rozbor sanitčního prostředku	VÚPS	AZL-P
K84	Alfa glukany enzymaticky a volná glukóza	VÚPS	AZL-P
K85	Nerostný podíl v popelu (po rozpouštění v HCl)	VÚPS	AZL-P
K86	Terciární butanol (SPME-GC-FID)	VÚPS	AZL-P
K87	Aromatické látky ve víně	VÚPS	AZL-P

Mycotoxiny viz oddíl A
Residua pesticidů viz oddíl A

IV. SPECIÁLNÍ A POMOCNÉ PROSTŘEDKY

M. Filtrační hmoty

Sypké filtrační hmoty

M01	Specifický filtrační odpor	VÚPS	PVS
M01A	Filtrační rychlost	VÚPS	PVS
M02	Průtočnost metodou Dicalite	VÚPS	PVS
M02A	Permeabilita	VÚPS	PVS
M03	Sypná hmotnost	VÚPS	PVS
M04	Objem za mokra	VÚPS	PVS
M05	Obsah vody	VÚPS	PVS
M06	Zrůta zřehnutí	VÚPS	PVS
M07	Vodou vyložitelé látky	VÚPS	PVS
M08	Ovlivnění pH destilované vody	VÚPS	PVS
M09	Ovlivnění pH piva	VÚPS	PVS

Filtrační vložky

M10	Průtočnost, homogenita, efekt průtočnosti	VÚPS	PVS
M11	Tloušťka	VÚPS	PVS
M12	Obsah popela	VÚPS	PVS
M13	Mikrobiologická účinnost	VÚPS	miba

N. Sanitační prostředky

N01	pH	VÚPS	AZL-P
N02	Alkalita	VÚPS	AZL-P
N03	Kyselost	VÚPS	AZL-P

V. TECHNOLOGICKÉ ZKOUŠKY

P. Pokusné várky a modelové zkoušky

P01	<i>Laboratorní sladování - viz oddíl B</i>
P03	Pokusná várka čtvrtprovozní, včetně stočení 40 ks lahví 0,5 l
P04	Pokusná várka poloprovozní s dodáním 60 ks lahví paster. piva (Pozn.: K ceně várky se připočítává cena sladu, pokud si objednavatel nedodá vlastní suroviny.)
P05	Modelová filtrační zkouška
P05A	Modelové filtrační zkoušky - 4 a více zkoušek v serii
P06	Stabilizační filtrace čtvrtprovozní vč.stočení a pasterace 25 ks lahví 0,5 l
P06A	Stabilizační filtrace - 4 a více zkoušek v serii
P07	Filtrace, stočení a pasterace vzorku 40 ks lahví 0,5 l
P07A	Filtrace, stočení a pasterace 2 a více vzorků 40 ks lahví 0,5 l

VI. ADMINISTRATIVNÍ ÚKONY

R01	Dodatečně vyžádaný opis protokolu o zkoušce
R02	Vystavení nestandardního certifikátu dle požadavku zákazníka

VII. SENZORICKÁ ANALÝZA

S01	Senzorický seminář (cena za osobu)	AZL-P
S01A	Senzorický seminář II (cena za osobu)	AZL-P
S02	Senzorická zkouška (cena za osobu)	AZL-P
S03	Účast v mezilaboratorním testování - základní pivovarské rozborů (cena za 1 Q.)	AZL-P
S04	Spotřebitelské senzorické hodnocení (1 komodita max 6 vzorků)	AZL-P
S10	<i>Předmět prostor Senzorického centra s výstavou (12 degustačních boxů)</i>	AZL-P
H43	Senzorické posouzení (pivo)	VÚPS AZL-P

Vysvětlivky

Pracoviště	město	zkratka
Analytická zkušební laboratoř Praha	Praha	AZL-P
Analytická zkušební laboratoř Brno - Základní analýzy ječmene a sladu	Brno	ZAJŠ
Analytická zkušební laboratoř Brno - Základní suroviny a technologie	Brno	ZST
Analytická zkušební laboratoř Brno - Speciální analýzy	Brno	SA
Mikrobiologická laboratoř Praha	Praha	miš
Technologické oddělení (PVS) - Praha	Praha	PVS