

NOVA OLJKARSKA SEZONA 2024

Analize olja za pridelovalce

Laboratorij Inštituta za oljkarstvo ZRS Koper vam tudi v tej sezoni nudi analizo NIR (groba ocena parametrov kakovosti oljčnega olja) in analizo NIR v kombinaciji s senzoričnim mnenjem (celotna groba ocena parametrov kakovosti ter ugotavljanje senzoričnih napak).

Vzorke sprejemamo v laboratoriju v času uradnih ur.

Uradne ure: ponedeljek-petek, 9.00–10.00 in 15.00–16.00

Kontaktne podatki:

ZRS Koper, Laboratorij Inštituta za oljkarstvo, Livade 6, 6310 Izola

Za vprašanja v zvezi s kemijskimi in senzoričnimi analizami oljčnega olja:

Telefon: **05 611 79 33** (v času uradnih ur)

E-mail: labizo@zrs-kp.si

Za vprašanja glede agronomske tematike:

Telefon: **05 663 77 74**

E-mail: info.izo@zrs-kp.si

Nudimo	Analiza NIR (groba ocena parametrov kakovosti oljčnega olja)	Analiza NIR in senzorično mnenje (celotna groba ocena parametrov kakovosti ter ugotavljanje senzoričnih napak)
Min. količina vzorca	50 mL	250 mL
Embalaža	/	Čista polna temna steklenica
Cena brez DDV (EUR)	20,00	70,00
Cena z DDV (EUR)	24,40	85,40

Način plačila: brezgotovinsko plačilo

www.zrs-kp.si