

Název laboratoře: **Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.**
 Laboratoř IČ: 47683295
 Sídlo laboratoře: **Zámecká 1508, Bzenec, 696 81**
 Zkušební laboratoř č. 1620 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č. 0253-2018

Firma: **Vinařství Kněží hora s.r.o.**
 Jméno, příjmení, titul: **Vinařství Kněží hora s.r.o.** IČ: 29365767
 Ulice a číslo: **Pod Kněží horou 1469**
 Obec a PSČ: **Bzenec 696 81**
 Druh vína: **FR p.s.** Ročník: **2016** Číslo šarže: **25/16**
 Datum zahájení: **17.1.2018** Velikost šarže v l: **2400**

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	12,50	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	12,53	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	22,7	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	13,2	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	29	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	61	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	—	g/l	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza)	0,5	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	4,8	g/l	0,07	A	SOP 05 (OIV-MA-AS313-01)
Sacharóza	0,0	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Hustota relativní	0,99264		0,00010	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Přetlak	—	MPa	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza+sacharóza)	—	g/l	—	—	—
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

Protokol verze 2.5V
 aktualizace 1.12.2011

Ve sloupci A/N znamená A=metoda akreditovaná, N=metoda neakreditovaná

Datum ukončení: 17.1.2018

Zodpovědný pracovník: Ing. Kateřina Juříková
 laborant

Opakovatelnost je hodnota, u které lze očekávat, že absolutní rozdíl mezi výsledky dvou jednotlivých zkoušek získaných na tožném zkušebním vzorku a za stejných podmínek bude s určitou pravděpodobností nižší než tato hodnota. Nulová hodnota výsledku znamená, že výsledek je pod mezí stanovitelnosti metody.