



Bratislava, s.r.o
Laboratórium Unimpex
Horné Predmestie 3
900 21 Svätý Jur
900 21 907 978 219
Email: laboratorium@unimpex-bratislava.com

PROTOKOL O SKÚŠKE č. 1116/2/2018

Proceedings of examination No.

Zákazník, adresa zákazníka/*Name and address*: Michal Kollár

Predmet skúšania/*Object of examination*: víno

Identifikácia vzorky (odroda, šarža,)/*Identification*: Rizling vlašský

Dátum prijatia vzorky: 16.11.2018

Postupy odberu: Vzorku odobral zákazník (N)

Dátum ukončenia analytických skúšok/*Date of examination*: 19.11.2018

Výsledky/ Results

Skúška	Výsledky <i>Results</i>	Jednotky <i>Units</i>	Použitá metóda <i>Method of analysis</i>	U [%] <i>Uncertainty</i>	Akreditácia <i>A/N</i>
Objemový obsah alkoholu/ <i>Actual alcoholic strength</i>	11,19	[%]	LPP 9	-	N
Prchavé kyseliny/ <i>Volatile acidity</i>	0,38	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové kyseliny/ <i>Total acidity</i>	5,15	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové cukry / <i>Total sugar</i>	36,13	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina vínna / <i>tartaric acid</i>	4,09	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina jablčná/ <i>malic acid</i>	1,02	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina mliečna/ <i>lactic acid</i>	0,67	[g/l]	LPP 9	-	N
pH	3,15	-	LPP 9	-	N
Bielkovinová stabilita (N)*	stabilné				
Kryštalická stabilita (N)**	Vínan draselný	-	Vínan vápenatý	-	

A – akreditovaná metóda, N – neakreditovaná metóda, U-rozšírená neistota ($k=2$) v %, * LPP 7, ** LPP 8, LPP 9, LPP = Laboratórny pracovný postup.

Výsledky analýzy sa vzťahujú len ku skúšaným vzorkám

Tento protokol bol vydaný v jednom origináli a môže byť reprodukovateľný len v celku, čiastočné výsledky sú reprodukovateľné len so súhlasom laboratória Unimpex

Bratislava s.r.o

Počet strán: 1/1

Meradlá a meracie zariadenia použité na skúšky boli kalibrované alebo overené v zmysle platných metrologických predpisov

Protokol vyhotovil:

Dátum: 19.11.2018

Ing. Andrea Černáková

Preskúmal a schválil:

Dátum: 19.11. 2018

Ing. Katarína Hrivňáková
vedúca laboratória