

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.

0292-2018

Firma: **Vinařství Jakubík a.s.**

Jméno, příjmení, titul: **Vinařství Jakubík a.s.**

IČ: 29380634

Ulice a číslo: **Zlechov 589**

Obec a PSČ: **Zlechov 687 10**

Druh vína: **TC v.z.h.** Ročník: **2016**

Číslo šarže: **1659**

Datum zahájení: **22.1.2018**

Velikost šarže v l: **1249,5**

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	13,98	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	14,63	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	29,4	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	6,3	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	33	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	161	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	—	g/l	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza)	11,0	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	7,3	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	0,99752		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: **22.1.2018**

Zodpovědný pracovník :

Ing. Kateřina Juříková

laborant

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