

Název laboratoře:

Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.

Sídlo laboratoře:

Laboratoř

Zámecká 1508, Bzenec, 696 81

IČ: 47683295

Zkušební laboratoř č. 1620 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č.

2839-2017

Firma:

Vinařství Jakubík a.s.

Jméno, příjmení, titul:

Vinařství Jakubík a.s.

Ulice a číslo:

Zlechov 589

Obec a PSČ:

Zlechov 687 10

IČ: 29380634

Druh vína:

SG v.z.h.

Ročník: 2016

Číslo šarže: 1657

Datum zahájení:

4.8.2017

Velikost šarže v l: 2220

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	14,73	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	15,16	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	22,0	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	5,5	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	28	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	148	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	—	g/l	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza)	7,2	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	6,8	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	0,99237		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: 4.8.2017

Zodpovědný pracovník :

Ing. Olga Novotná, DiS.
laborant

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