

Název laboratoře: **Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.** IČ: **47683295**
Laboratoř
 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. 1642-2016

Firma: **Vinařství Jakubík a.s.** IČ: **29380634**
 Jméno, příjmení, titul: **Vinařství Jakubík a.s.**
 Ulice a číslo: **Zlechov 538**
 Obec a PSČ: **Zlechov 687 10**
 Druh vína: **VZ p.s.** Ročník: **2015** Číslo šarže: **1535/1**
 Datum zahájení: **16.3.2016** Velikost šarže v l: **2281**

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	13,25	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	13,29	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	19,1	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	6,7	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	90	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	—	g/l	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza)	0,7	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	5,6	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	0,99042		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: **16.3.2016**

Zodpovědný pracovník :

Ing. Kateřina Juříková
 laborant

Opakovatelnost je hodnota, u které lze očekávat, že absolutní rozdíly mezi výsledky dvou jednotlivých zkoušek získaných na totožném 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.