



Unimpex Bratislava, s.r.o
Laboratórium Unimpex
Horné Predmestie 3
900 21 Svätý Jur
+421 907 978 219
E-mail: laboratorium@unimpex-bratislava.com

PROTOKOL O SKÚŠKE č. 0315/16/2022

Proceedings of examination No.

Zákazník, adresa zákazníka/*Name and adress*: Via Jur
Predmet skúšania/*Object of examination*: víno
Identifikácia vzorky (odroda, šarža,)/*Identification*: TČ 21 h. v.
Dátum prijatia vzorky: 15.03.2022
Postupy odberu: Vzorku odobral zákazník (N)
Dátum vykonania analýzy/*Date of analysis*: 15.03.2022

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>	8,49	[%]	LPP 9	-	N
Prchavé kyseliny/ <i>Volatile acidity</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové kyseliny/ <i>Total acidity</i>	7,79	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové cukry / <i>Total sugar</i>	119,62	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina vínna / <i>tartaric acid</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina jablčná/ <i>malic acid</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina mliečna/ <i>lactic acid</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
pH	-	-	LPP 9	-	N
Bielkovinová stabilita (N)*	-				
Kryštalická stabilita (N)**	Vínan draselný		-	Vínan vápenatý	-

A – akreditovaná metóda, N – neakreditovaná metóda, U-rozšírená neistota ($k=2$) v %, ÚKSÚP – Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky
Výsledky analýzy sa vzťahujú len ku skúšaným vzorkám. Analytické skúšky boli vykonané v priestoroch Laboratória Unimpex vo Svätom Jure.
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: 15.03.2022

Preskúmal a schválil:
Dátum: 15.03.2022

Bátorová

Ing. Anna Mária Bátorová

Bombová

Viera Bombová
vedúca laboratória