

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 17025:2018

**Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č. 0569-2023**

Firma: **Vinařství Stanislav Žůrek**

Jméno, příjmení, titul: **Stanislav Žůrek**

IČ: **48844632**

Ulice a číslo: **Žeravice 327**

Obec a PSČ: **Žeravice 696 47**

Druh vína: **ZW p.s.** Ročník: **2022**

Číslo šarže: **25/22**

Datum zahájení: **28.2.2023**

Velikost šarže v l: **3326**

**Výsledky rozborů:**

|                                   | Výsledek | Jednotka | Opakovatelnost | A/N | Metoda/kód                                |
|-----------------------------------|----------|----------|----------------|-----|-------------------------------------------|
| Skutečný obsah alkoholu           | 13,73    | obj%     | 0,067          | A   | SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)                 |
| Celkový obsah alkoholu            | 13,89    | obj%     |                | A   | SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)                 |
| Obsah bezcukerného extraktu       | 26,7     | g/l      | 0,5            | A   | SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B) |
| Obsah těkavých kyselin            | 11,8     | meq/l    | 0,7            | A   | SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)                  |
| Volný SO <sub>2</sub>             | 42       | mg/l     | 2              | A   | SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)                 |
| Celkový obsah SO <sub>2</sub>     | 74       | mg/l     | 5              | A   | SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)                 |
| Redukující látky                  | —        | g/l      | —              | —   | —                                         |
| Cukr (fruktóza+glukóza)           | 2,7      | g/l      | 3%             | A   | SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)                  |
| Celkový obsah kyselin             | 5,9      | 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                 | 0,99370  |          | 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: **28.2.2023**

Zodpovědný pracovník: Ing. Marcela Křivohlávková Olbrechová

Vedoucí laboratoře

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 s určitou pravděpodobností nižší než tato hodnota. Nulová hodnota výsledku znamená, že výsledek je pod mezí stanovitelnosti metody.