

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 17025:2018

**Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č. 2457-2024**

Firma: **Vinařství Stanislav Žůrek** IČ: **48844632**  
Jméno, příjmení, titul: **Stanislav Žůrek**  
Ulice a číslo: **Žeravice 327**  
Obec a PSČ: **Žeravice 696 47**  
Druh vína: **FR p.s.** Ročník: **2024** Číslo šarže: **38/24**  
Datum zahájení: **27.11.2024** Velikost šarže v l: **1894**

**Výsledky rozborů:**

|                                   | Výsledek | Jednotka | Opakovatelnost | A/N   | Metoda/kód                                |
|-----------------------------------|----------|----------|----------------|-------|-------------------------------------------|
| Skutečný obsah alkoholu           | 13,47    | obj%     | 0,067          | A     | SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)                 |
| Celkový obsah alkoholu            | 13,60    | obj%     |                | A     | SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)                 |
| Obsah bezcukerného extraktu       | 28,5     | g/l      | 0,5            | A     | SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B) |
| Obsah těkavých kyselin            | 8,3      | meq/l    | 0,7            | A     | SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)                  |
| Volný SO <sub>2</sub>             | 27       | mg/l     | 2              | A     | SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)                 |
| Celkový obsah SO <sub>2</sub>     | 32       | mg/l     | 5              | A     | SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)                 |
| Redukující látky                  | _____    | g/l      | _____          | _____ | _____                                     |
| Cukr (fruktóza+glukóza)           | 2,2      | g/l      | 3%             | A     | SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)                  |
| Celkový obsah kyselin             | 5,8      | 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                 | 0,99446  |          | 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: **27.11.2024**

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.