

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. 2454-2024

Firma: **Vinařství Stanislav Žůrek** IČ: **48844632**
 Jméno, příjmení, titul: **Stanislav Žůrek**
 Ulice a číslo: **Žeravice 327**
 Obec a PSČ: **Žeravice 696 47**
 Druh vína: **SG vzb.** Ročník: **2024** Číslo šarže: **31/24**
 Datum zahájení: **27.11.2024** Velikost šarže v l: **970**

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	12,32	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	15,45	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	25,4	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	7,6	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	36	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	123	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	_____	g/l	_____	___	_____
Cukr (fruktóza+glukóza)	52,6	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	6,9	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	1,01388		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.