

 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 037/778 3123 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 3.12.2014 Výpracoval: Križanová

Pálffy Frizzante biele		Číslo výr. Dávky/Lot L-302	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date Perlivé víno biele DOUX	Objem v hl/ Stock hl	Číslo skúšky 1001/2014	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	-	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	11,76	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	59,6	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,3	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,58	g/l
Extrakt celkový / Total extract	-	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	-	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	45	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	168	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,22	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE	
Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	
Poznámky:	
Hodnotil:	Dňa:

CELKOVÉ ZHODNOTENIE

 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 3.2.2015 Vypracoval: Križanová

Sekt Pálffy		Číslo výr. Dávky/Lot L-676	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date EXTRA dry	Objem v l / Stock 2 000	Číslo skúšky 85/2015	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	0,9982	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,45	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	15,6	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,3	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,55	g/l
Extrakt celkový / Total extract	38,1	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	22,5	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	40	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	117	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,56	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE	
Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	

CELKOVÉ ZHODNOTENIE	
	Dňa:
	Podpis:

 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 24.4.2015 Vypracoval: Valentová

Sekt Pálffy		Číslo výr. Dávky L- 665	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby	Obsahu cukru	Cukornatosti hrozna
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date Brut	Počet kusov Stock in bottle 4000	Číslo skúšky 128/2015	Analyzoval: Valentová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C	0,9934	kg/m3
Alkohol pri 20°C	12,04	% obj.
Redukujúce cukry	8	g/l
Celkové kyseliny	5,6	g/l
Prchavé kyseliny	0,45	g/l
Extrakt celkový	24,3	g/l
Extrakt bez cukru	16,3	g/l
SO₂ voľný	38	mg/l
SO₂ celkový	117	mg/l
Kyselina sorbová	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO₂ / PressureCO₂	0,40	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE	
Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	
Poznámky:	
Hodnotil:	Dňa:

CELKOVÉ ZHODNOTENIE	
	Dňa:
	Podpis:

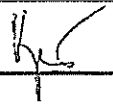
 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 3.2.2015 Vypracoval: Križanová

Sekt Pálffy rosé		Číslo výr. Dávky/Lot L-683	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date EXTRA dry	Objem v l / Stock 4 000	Číslo skúšky 84/2015	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	0,9978	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,47	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	14,6	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,5	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,58	g/l
Extrakt celkový / Total extract	37,1	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	22,5	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	38	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	108	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,58	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE	
Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	

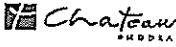
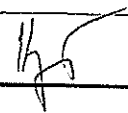
CELKOVÉ ZHODNOTENIE	
	Dňa:
	Podpis:

	CHATEAU MODRA, a.s., Dolná 120, 900 01 Modra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 4.3.2015 Vypracoval: Križanová 

Cabernet Sauvignon výber z hrozna		Číslo výr. Dávky/Lot L-52	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage 2012	Iné údaje/Another date Akostné víno červené s chráneným označením pôvodu s prívlastkom, suché	Objem v l / Stock	Číslo skúšky 859/2014	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	0,9950	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,56	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	2,8	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,1	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,62	g/l
Extrakt celkový / Total extract	29,9	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	27,1	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	42	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	118	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	MPa	

	Dňa:
	Podpis:

	CHATEAU MODRA, a.s., Dolná 120, 900 01 Modra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 4.3.2015 Vypracoval: Križanová 

HRON		Číslo výr. Dávky/Lot L-55	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage 2012	Iné údaje/Another date Akostné víno červené s chráneným označením pôvodu, suché	Objem v l / Stock	Číslo skúšky 862/2014	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	0,9952	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,65	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	4,0	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,2	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,64	g/l
Extrakt celkový / Total extract	30,9	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	26,9	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	40	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	105	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	MPa	

	Dňa:
	Podpis:

	CHATEAU MODRA, a.s., Dolná 120, 900 01 Modra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 4.3.2015 Vypracoval: Križanová

NITRIA výber z hrozna		Číslo výr. Dávky/Lot L-57	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage 2012	Iné údaje/Another date Akostné víno červené s chráneným označením pôvodu s prívlastkom, suché	Objem v l / Stock	Číslo skúšky 860/2014	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	0,9955	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,71	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	4,0	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,0	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,83	g/l
Extrakt celkový / Total extract	31,9	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	27,9	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	40	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	108	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	MPa	

	Dňa:
	Podpis:

 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 4.2.2015 Vypracoval: Križanová

Sekt Pálffy sekt vinohradníckej oblasti		Číslo výr. Dávky/Lot L-679/VO	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date brut	Objem v l / Stock 2 000	Číslo skúšky 127/2015	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	0,99128	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,67	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	1,3	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,9	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,35	g/l
Extrakt celkový / Total extract	20,3	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	19,0	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	40	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	123	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,59	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE	
Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	

CELKOVÉ ZHODNOTENIE	
	Dňa:
	Podpis:

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky v Bratislave

833 16 Bratislava, Matúškova 21
odbor vinohradníctva a vinárstva
Tel / Fax.: 02/59 880 227, E-mail: vino@uksup.sk

Certifikát

č. 0162/15

č.j.: Vin – 1/AL - 2015



dátum: 10.2.2015

Vydaný Ústredným kontrolným a skúšobným ústavom poľnohospodárskym v Bratislave (ďalej „kontrolný ústav“) podľa § 26, ods.3a 4 Zákona číslo 313/2009 Z.z o vinohradníctve a vinárstve a v súlade s § 3, ods. 6 Zákona číslo 71/1967 Zb. o správnom konaní v platnom znení pre:

víno s chráneným označením pôvodu
Sekt vinohradníckej oblasti Sekt Pálffy V.O.

Víno Nitra, Dolnozoborská 14, 94901 Nitra
IČO: 31428380

Odôvodnenie

Na základe žiadosti o certifikáciu vína, ktorú postúpil žiadateľ kontrolnému ústavu spolu so vzorkou vína

číslo	dávka číslo	objem litre	ročník	farba	druh
1116/15	L-679/VO	2250	-	biele	-

Sekt vinohradníckej oblasti Sekt Pálffy V.O.
vinohradnícka oblasť vinohradnícka obec
južnoslovenská -

kontrolný ústav vzorku certifikoval na základe overenia dodržania špecifikácie podľa nariadenia ES č.479/2008 a podľa vyhlášky č.350/2009 Z.z. tak, ako je uvedené vo výrokovvej časti daného certifikátu. Žiadosť o certifikáciu vína obsahovala všetky náležitosti. Vzorka vína bola predložená podľa §26 ods.9. Chemická analýza bola vykonaná v akreditovanom laboratóriu a vzorka bola vyhodnotená v Komisii na hodnotenie vína.

Poučenie

Proti tomuto certifikátu možno podľa § 54 ods. 2 správneho poriadku podať prostredníctvom kontrolného ústavu odvolanie na Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava a to v lehote 15 dní odo dňa jeho doručenia. Tento certifikát možno v zmysle zákona - § 47 ods.4 o správnom konaní preskúmať súdom až po využití riadneho opravného prostriedku.



V.2. [Signature]
Ing. Bohumil Krajmer
generálny riaditeľ

Doručuje sa: Víno Nitra, Dolnozoborská 14, 94901 Nitra
ŠVPS SR, Botanická 17, 842 13 Bratislava

 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 037/778 3123 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 2.3.2015
		Vypracoval: Križanová

Pálffy Frizzante rosé		Číslo výr. Dávky/Lot L-303	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby/ tank	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna Sugar at harvest
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date Perlivé víno ružové EXTRA DRY	Objem v hl/ Stock hl	Číslo skúšky 187/2015	Analyzoval: Križanová

CHEMICKÝ ROZBOR		
Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C /Density 20°C	-	kg/m3
Alkohol pri 20°C /Alcohol content at 20°C	12,21	% obj.
Redukujúce cukry/Residual sugars	14,5	g/l
Celkové kyseliny/Total acidity	5,6	g/l
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,54	g/l
Extrakt celkový / Total extract	-	g/l
Extrakt bez cukru/Non sugar extract	-	g/l
SO ₂ voľný/ Free sulphur dioxide	42	mg/l
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	156	mg/l
Kyselina sorbová/ Sorbic acid	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,23	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE	
Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	
Poznámky:	
Hodnotil:	Dňa:

CELKOVÉ ZHODNOTENIE

 VÍNO NITRA	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 14.5.2015
		Výpracovateľ: Hodálová

Pálffy Frizzante biele		Číslo výr. Dávky L- 302	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby	Obsahu cukru	Cukernatosť hrozna
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date Perlivé víno biele DOUX	Počet kusov Stock in bottle	Číslo skúšky 1001/2014	Analyzoval: Hodálová

CHEMICKÝ ROZBOR

Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C	-	kg/m3
Alkohol pri 20°C	11,76	% obj.
Redukujúce cukry	59,2	g/l
Celkové kyseliny	5,3	g/l
Prchavé kyseliny	0,60	g/l
Extrakt celkový	-	g/l
Extrakt bez cukru	-	g/l
SO ₂ voľný	50	mg/l
SO ₂ celkový	173	mg/l
Kyselina sorbová	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,22	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE

Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	
Poznámky:	
Hodnotil:	Dňa:

CELKOVÉ ZHODNOTENIE

	Dňa:
	Podpis:

	VÍNO NITRA, spol. s r.o., Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra	Tel: 0902 988 719 laboratorium@vinonitra.com
	VÝSTUPNÝ PROTOKOL PROCEEDINGS OF EXAMINATION	Dát. vydania protokolu: 14.5.2015
		Vypracoval: VINO NITRA Hodálová: Hodálová

Pálffy Frizzante biele		Číslo výr. Dávky L- 300	Začlenenie podľa Z.z. 313/09	
		Číslo nádoby	Obsahu cukru	Cukornatosť hrozna
Ročník/Vintage	Iné údaje/Another date Perlivé víno biele BRUT	Počet kusov Stock in bottle	Číslo skúšky 992/2014	Analyzoval: Hodálová

CHEMICKÝ ROZBOR

Kontrolovaný znak	hodnota	jednotka
Hustota pri 20°C	-	kg/m3
Alkohol pri 20°C	11,72	% obj.
Redukujúce cukry	7,8	g/l
Celkové kyseliny	5,3	g/l
Prchavé kyseliny	0,59	g/l
Extrakt celkový	-	g/l
Extrakt bez cukru	-	g/l
SO ₂ voľný	55	mg/l
SO ₂ celkový	173	mg/l
Kyselina sorbová	-	mg/l
Skúška na bielkoviny	číre	
Pretlak CO ₂ / PressureCO ₂	0,22	MPa

SENZORICKÉ HODNOTENIE

Vzhľad	
Vôňa	
Chuť	
Poznámky:	
Hodnotil:	Dňa:

CELKOVÉ ZHODNOTENIE

	Dňa:
	Podpis: