

Název laboratoře: **Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.** IČ: 47683295
 Laboratoř
 Sídlo laboratoře: **Zámecká 1508, Bzenec, 696 81**
 Zkušební laboratoř č. 1620 akreditovaná ČIA

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č. 4725-2015

Firma: **METROFLORA s.r.o.** IČ: 25587846
 Jméno, příjmení, titul: **METROFLORA s.r.o.**
 Ulice a číslo: **Záluží 448**
 Obec a PSČ: **Milotice 696 05**
 Druh vína: **CHA p.s.** Ročník: 2015 Číslo šarže: 0315
 Datum zahájení: 18.12.2015 Velikost šarže v l: 311

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	9,71	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	12,73	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	21,4	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	10,9	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	95	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	230	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	—	g/l	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza)	50,8	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	7,5	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	1,01482		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: 18.12.2015

Zodpovědný pracovník :

Ing. Kateřina Juříková
 laborant

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.