

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 17025:2005

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č. 4292-2017

Firma: **Vinařství Štěpán Maňák** IČ: 12439134
 Jméno, příjmení, titul: **Štěpán Maňák**
 Ulice a číslo: **Žádovice 54**
 Obec a PSČ: **Žádovice 696 49**
 Druh vína: **SG slámové víno** Ročník: **2016** Číslo šarže: **1652**
 Datum zahájení: **5.12.2017** Velikost šarže v l: **123**

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	8,24	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	23,82	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	23,1	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	32,5	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	38	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	243	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	_____	g/l	_____	_____	_____
Cukr (fruktóza+glukóza)	262,2	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	8,3	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	1,09809		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: 5.12.2017

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. Nulová hodnota výsledku znamená, že výsledek je pod mezí stanovitelnosti metody.