

Název laboratoře: **Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.**
Laboratoř IČ: 47683295
 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. 2608-2017

Firma: **Vinařství Kněží hora s.r.o.**
 Jméno, příjmení, titul: **Vinařství Kněží hora s.r.o.** IČ: 29365767
 Ulice a číslo: **Pod Kněží horou 1469**
 Obec a PSČ: **Bzenec 696 81**
 Druh vína: **SG** Ročník: 2016 Číslo šarže: 029/16
 Datum zahájení: 10.7.2017 Velikost šarže v l: 2550

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	12,50	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	14,11	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	25,8	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	7,4	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	23	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	159	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	—	g/l	—	—	—
Cukr (fruktóza+glukóza)	27,2	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	5,5	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	1,00407		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: 10.7.2017

Zodpovědný pracovník: Ing. Olga Novotná, DiS.
 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.