



Unimpex Bratislava, s.r.o.
Laboratórium Unimpex
Horné Predmestie 3
900 21 Svätý Jur
+421 907 978 219
E-mail: laboratorium@unimpex-bratislava.com



PROTOKOL O SKÚŠKE č. 0305/14/2018

Proceedings of examination No.

Zákazník, adresa zákazníka/Name and adress: Štefan Ščepán, Vinosady

Predmet skúšania/Object of examination: víno

Identifikácia vzorky (odroda, šarža)/Identification: Chardonnay 2017

Dátum prijatia vzorky: 05.03.2018

Postupy odberu: Vzorku odobral zákazník (N)

Dátum ukončenia analytických skúšok/Date of examination: 07.03.2018

Výsledky/ Results

Skúška	Výsledky Results	Jednotky Units	Použitá metóda Method of analysis	U [%] Uncertainty	Akreditácia A/N
Objemový obsah alkoholu/ Actual alcoholic strength	12,04	[%]	LPP 9	-	N
Prchavé kyseliny/Volatile acidity	0,35	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové kyseliny/Total acidity	5,34	[g/l]	LPP 9	-	N
SO ₂ voľný/Free sulphur dioxide	36	[mg/l]	OIV-MA-AS323-04B	9	A
SO ₂ celkový/Total sulphur dioxide	-	[mg/l]	OIV-MA-AS323-04B	9	A
Celkové cukry / Total sugar	14,51	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina vínna / tartaric acid	1,53	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina jablčná/ malic acid	2,62	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina mliečna/ lactic acid	0	[g/l]	LPP 9	-	N
pH	3,36	-	LPP 9	-	N
Bielkovinová stabilita (N)*					
Kryštalická stabilita (N)**					
Vínan draselný		-		Vínan vápenatý	-

A – akreditovaná metóda, N – neakreditovaná metóda, U-rozšírená neistota (k=2) v %, * LPP 7, ** LPP 8, LPP 9, LPP = Laboratórny pracovný postup.

Výsledky analýzy sa vzťahujú len ku skúšaným vzorkám

Tento protokol bol vydaný v jednom origináli a môže byť reprodukovateľný len v celku, čiastočné výsledky sú reprodukovateľné len so súhlasom laboratória Unimpex Bratislava s.r.o.

Počet strán:1/1

Meradlá a meracie zariadenia použité na skúšky boli kalibrované alebo overené v zmysle platných metrologických predpisov

Protokol vyhotovil:

Dátum: 07.03.2018

Ing. Katarína Macková



Preskúmal a schválil:

Dátum: 07.03.2018

Ing. Katarína Hrivňáková
vedúca laboratória