

PROTOKOL O ZKOUŠCE

O ANALYTICKÉM ROZBORU VÍNA

Číslo rozboru: **0118/11**

Datum rozboru: **18.01.2018**

Firma: **ZD Němčičky**
Adresa: **691 07 Němčičky 153**

IČO: **454 79 968**

Druh vína: **Hibernal**
Zatřídění: **Moravské zemské víno**

Ročník: **2017**
Číslo šarže: **9-17**

	Výsledek chemického rozboru	Jednotka	Identifikace metody
Alkohol:	12,35	obj. %	LPP-07 (OIV-MA-AS312-01A)
*Cukr (glukóza+fruktóza):	5,8	g/l	LPP-11 metoda FTIR
Celkové kyseliny:	7,5	g/l	LPP-05 (OIV-MA-AS313-01)
SO ₂ volná:	40	mg/l	LPP-01 (OIV-MA-AS323-04B)
SO ₂ veškerá:	126	mg/l	LPP-01 (OIV-MA-AS323-04B)

*Analýza je prováděna na automatickém vinném analyzátoru WineScan Auto (WS), který pracuje na principu Fourier Transform InfraRed - FTIR využívající celého infračerveného spektra. Vzorek byl před analýzou upraven mikrofiltrací.

Uvedené výsledky se vztahují pouze ke zkoušenému vzorku.

Veselá
proneco, s.r.o.
č.p.78, 692 01 Klentnice
IČ: 469 94 645, DIČ: CZ46994645
Zaps. v KS-obch. rejstřík Brno
oddíl C, vložka 8819 

Datum vystavení: **18.01.2018**

Schválil: Ing. Romana Veselá
vedoucí laboratoře