

Název laboratoře:	BS vinařské potřeby s.r.o. - Laboratoř	IČ: 60738090
Sídlo laboratoře:	Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice Zkušební laboratoř č. 1619 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005	

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č.2005/1234

Firma:	Ing. Karel Válka	IČ: 40371557
Jméno, příjmení, titul:	KAREL VÁLKA Ing.	
Ulice a číslo:	Kroužek 428	
Obec a PSČ:	Nosislav 69164	
Druh vína:	Chardonnay	Ročník: 2018
Požadované zatřídění:	jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí - Z.321/2004 Sb.	
Datum přijetí vzorku:	22.05.2020	Číslo šarže: -1812
Datum zahájení analýzy:	25.05.2020	Velikost šarže v l: 1200
Datum ukončení analýzy:	26.05.2020	

Výsledky rozborů:	Výsledek	Jednotka	Rozšířená nejistota stanovení	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	14,42	obj%	0,10	A	(SOP0122) OIV-MA-AS312-01A
Celkový obsah alkoholu	14,72	obj%	0,10	A	(SOP0101) OIV-MA-AS312-01A
Obsah bezcukerného extraktu	25,1	g/l	0,5	A	(SOP0112) OIV-MA-AS2-03B
Obsah těkavých kyselin	21,0	meq/l	1,7	A	(SOP0104) OIV-MA-AS313-02
Volný SO ₂	26	mg/l	3	A	(SOP0106/7) OIV-MA-AS-323-04B
Celkový SO ₂	281	mg/l	14	A	(SOP0106/7) OIV-MA-AS323-04B
Redukující látky		g/l		N	
Cukr (fruktóza + glukóza)	5,1	g/l	0,3	A	(SOP0123) OIV-MA-AS311-02;08
Celkový obsah kyselin	4,9	g/l	0,1	A	(SOP0103) OIV-MA-AS313-01
Sacharóza	<0,04	g/l		A	(SOP0123) OIV-MA-AS311-02;08
Hustota relativní	0,99328	-	0,00010	A	(SOP0121) OIV-MA-AS2-01A
Přetlak		MPa		N	
Cukr (fruktóza + glukóza + sacharóza)		g/l		N	

Protokol verze 2.5V - aktualizace 1.12.2011.

Ve sloupci A/N znamená A=metoda akreditovaná, N=metoda neakreditovaná

Uvedené výsledky se vztahují pouze ke zkoušenému vzorku a protokol nesmí být bez písemného souhlasu reprodukován jinak než celý. Uvedená nejistota je celková rozšířená nejistota, která byla vypočtena s použitím koeficientu rozšíření 2, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 procent. Použité zkušební postupy jsou v platném znění OIV.

Datum vystavení: 25.05.2020

Zodpovědný pracovník:
(razítko, podpis)

Žaneta Beňová