

Název laboratoře:	LIPERA, s.r.o.	IČ: 26306891
Sídlo laboratoře:	Boršice u Blatnice 300, 68763 Zkušební laboratoř č. 1672 akreditovaná ČIA, o.p.s.	

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č.539/2020

Firma:	Miroslav Habřina	IČ: 44126042
Jméno, příjmení, titul:	MIROSLAV HABŘINA	
Ulice a číslo:	507	
Obec a PSČ:	Bořetice 69108	
Druh vína:	Frankovka	Ročník: 2019
Požadované zatřídění:	jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr - Z.321/2004 Sb.	
Datum přijetí vzorku:	06.04.2020	Číslo šarže: 38/19
Datum zahájení analýzy:	06.04.2020	Velikost šarže v l: 2300
Datum ukončení analýzy:	06.04.2020	

Výsledky rozborů:	Výsledek	Jednotka	Rozšířená nejistota stanovení	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	12,55	obj%	0,26	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	12,83	obj%	0,26	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	22,0	g/l	0,36	A	SOP 08 (OIV-MA-AS2-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	5,3	meq/l	0,32	A	SOP 02 (OIV MA AS313-02)
Volný SO ₂	21	mg/l	4	A	SOP 04 (OIV MA AS323-04A)
Celkový SO ₂	98	mg/l	4	A	SOP 04 (OIV MA AS323-04A)
Redukující látky		g/l			
Cukr (fruktóza + glukóza)	4,6	g/l	0,32	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-02, OIV-OENO-391-2010)
Celkový obsah kyselin	5,7	g/l	0,08	A	SOP 05 (OIV MA AS313-01)
Sacharóza	<0,28	g/l	-	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-02, OIV-OENO-391-2010)
Hustota relativní	0,99384	-	0,00010	A	SOP 08 (OIV MA AS2-01A, 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

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: 07.04.2020

Zodpovědný pracovník:
(razítko, podpis)

Ing. Tereza Bábičková