



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. 0521/1/2021

Proceedings of examination No.

Zákazník, adresa zákazníka/*Name and adress*: HEX SK, s.r.o.

Predmet skúšania/*Object of examination*: víno

Identifikácia vzorky (odroda, šarža,)/*Identification*: CF 2019

Dátum prijatia vzorky: 21.5.2021

Postupy odberu: Vzorku odobral zákazník (N)

Dátum vykonania analýzy/*Date of analysis*: 21.5.2021

Výsledky/ Results

Skúška	Výsledky <i>Results</i>	Jednotky <i>Units</i>	Použitá metóda <i>Method of analysis</i>	U [%] <i>Uncertainty</i>	Akreditácia <i>A/N</i>
Objemový obsah alkoholu/ <i>Actual alcoholic strength</i>	14,49	[%]	LPP 9	-	N
Prchavé kyseliny/ <i>Volatile acidity</i>	0,57	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové kyseliny/ <i>Total acidity</i>	6,76	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové cukry / <i>Total sugar</i>	2,74	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina vínna / <i>tartaric acid</i>	2,96	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina jablčná/ <i>malic acid</i>	0,05	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina mliečna/ <i>lactic acid</i>	1,41	[g/l]	LPP 9	-	N
pH	3,47	-	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 %, ÚKSÚP – Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky

Výsledky analýzy sa vzťahujú len ku skúšaným vzorkám. Analytické skúšky boli vykonané v priestoroch Laboratória Unimpex vo Svätom Jure.

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: 24.5.2021

Ing. Lenka Nahliková

Preskúmal a schválil:

Dátum: 24.5.2021

Ing. Katarína Hrivňáková
vedúca laboratória