



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. 0315/13/2022

Proceedings of examination No.

Zákazník, adresa zákazníka/*Name and adress:* Via Jur

Predmet skúšania/*Object of examination:* víno

Identifikácia vzorky (odroda, šarža,)/*Identification:* R. liebling 21

Dátum prijatia vzorky: 15.03.2022

Postupy odberu: Vzorku odobral zákazník (N)

Dátum vykonania analýzy/*Date of analysis:* 15.03.2022

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>	-	[%]	LPP 9	-	N
Prchavé kyseliny/ <i>Volatile acidity</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové kyseliny/ <i>Total acidity</i>	7,80	[g/l]	LPP 9	-	N
Celkové cukry / <i>Total sugar</i>	35,86	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina vínna / <i>tartaric acid</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina jablčná/ <i>malic acid</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
Kyselina mliečna/ <i>lactic acid</i>	-	[g/l]	LPP 9	-	N
pH	-	-	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: 15.03.2022

Preskúmal a schválil:

Dátum: 15.03.2022

Bátorová

Ing. Anna Mária Bátorová

Bombová

Viera Bombová
vedúca laboratória