

Název laboratoře: **Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.** IČ: **47683295**  
**Laboratoř**  
Sídlo laboratoře: **Zámecká 1508, Bzenec, 696 81**  
**Zkušební laboratoř č. 1620 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018**

**Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína č. 0536-2022**

Firma: **Vinařství Stanislav Žůrek** IČ: **48844632**  
Jméno, příjmení, titul: **Stanislav Žůrek**  
Ulice a číslo: **Žeravice 327**  
Obec a PSČ: **Žeravice 696 47**  
Druh vína: **SZ p.s.** Ročník: **2021** Číslo šarže: **14/21**  
Datum zahájení: **23.2.2022** Velikost šarže v l: **1626**

**Výsledky rozborů:**

|                                   | Výsledek | Jednotka | Opakovatelnost | A/N | Metoda/kód                                |
|-----------------------------------|----------|----------|----------------|-----|-------------------------------------------|
| Skutečný obsah alkoholu           | 11,57    | obj%     | 0,067          | A   | SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)                 |
| Celkový obsah alkoholu            | 12,41    | obj%     |                | A   | SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)                 |
| Obsah bezcukerného extraktu       | 23,0     | g/l      | 0,5            | A   | SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B) |
| Obsah těkavých kyselin            | 8,0      | meq/l    | 0,7            | A   | SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)                  |
| Volný SO <sub>2</sub>             | 31       | mg/l     | 2              | A   | SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)                 |
| Celkový obsah SO <sub>2</sub>     | 118      | mg/l     | 5              | A   | SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)                 |
| Redukující látky                  | —        | g/l      | —              | —   | —                                         |
| Cukr (fruktóza+glukóza)           | 14,2     | g/l      | 3%             | A   | SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)                  |
| Celkový obsah kyselin             | 7,3      | g/l      | 0,07           | A   | SOP 05 (OIV-MA-AS313-01)                  |
| Sacharóza                         | 0,0      | g/l      | 3%             | A   | SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)                  |
| Hustota relativní                 | 0,99912  |          | 0,00010        | A   | SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, 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

Datum ukončení: **23.2.2022**

Zodpovědný pracovník: Ing. Marcela Křivohlávková Olbrechová  
Vedoucí laboratoře

Opakovatelnost je hodnota, u které lze očekávat, že absolutní rozdíl mezi výsledky dvou jednotlivých zkoušek získaných na totožném zkušebním vzorku a za stejných podmínek bude s určitou pravděpodobností nižší než tato hodnota. Nulová hodnota výsledku znamená, že výsledek je pod mezí stanovitelnosti metody.