

Název laboratoře: **Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.**

Laboratoř

IČ: **47683295**

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.

2295-2022

Firma: **Petr Bunža**

Jméno, příjmení, titul: **Petr Bunža**

IČ: **62819551**

Ulice a číslo: **J. Baráka 137**

Obec a PSČ: **Bzenec 696 81**

Druh vína: **RR p.s.** Ročník: **2021**

Číslo šarže: **2126**

Datum zahájení: **27.10.2022**

Velikost šarže v l: **5845**

Výsledky rozborů:

	Výsledek	Jednotka	Opakovatelnost	A/N	Metoda/kód
Skutečný obsah alkoholu	13,34	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	13,52	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	21,2	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	11,2	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO ₂	42	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO ₂	110	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	_____	g/l	_____	—	_____
Cukr (fruktóza+glukóza)	3,0	g/l	3%	A	SOP 03 (OIV-MA-AS311-03)
Celkový obsah kyselin	6,7	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	0,99211		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: **27.10.2022**

Zodpovědný pracovník:

Ing. Marcela Křivohlávková Olbrechtová

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.