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. 1989-2024

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 vzh.** Ročník: 2023	Číslo šarže:	2319
Datum zahájení:	25.10.2024	Velikost šarže v l:	1475

Výsledky rozborů:

	Výsledek	*Jednotka*	Opakovatelnost	A/N	*Metoda/kód*
Skutečný obsah alkoholu	13,64	obj%	0,067	A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Celkový obsah alkoholu	13,83	obj%		A	SOP 01 (OIV-MA-AS312-01A)
Obsah bezcukerného extraktu	23,8	g/l	0,5	A	SOP 06 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-03B)
Obsah těkavých kyselin	9,5	meq/l	0,7	A	SOP 02 (OIV-MA-AS313-02)
Volný SO2	33	mg/l	2	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Celkový obsah SO2	102	mg/l	5	A	SOP 04 (OIV-MA-AS323-04B)
Redukující látky	____	g/l	____	__	_____
Cukr (fruktóza+glukóza)	3,3	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	0,99288		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: 25.10.2024

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.

Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.
Zámecká 1508, 696 81 Bzenec
tel.: 518 384 123, fax: 518 384 125