



Por. č. vzorky: **242**
Č. rozboru: **220**

Dátum vydania protokolu o skúške: 27.2.2026
Počet strán: 1/1

Protokol o skúškach č. 0210 / 2026

Zákazník*: **Poľnohospodár Nové Zámky a.s, Komjatická 67, 940 85 Nové Zámky**
Matrica*: **víno a vínne produkty**
Druh vzorky*: **víno bez zemepisného označenia, biele polosuché**
Označenie*: **CHARDONNAY L550 2025**
Výrobca*: **Poľnohospodár Nové Zámky a.s, Komjatická 67, 940 85 Nové Zámky**
Balenie: **1 x 0,75 L sklenená fľaša** Množstvo výrobnnej dávky*: neuvedené
Predmet skúšky*: **čiastková analýza** Dátum vykonania skúšky: 26.2.2026
Vzorka doručená: **17.02.2026** Vzorku odobral: zákazník

Výsledky skúšok

Fyzikálno-chemické hodnotenie	Výsledok	Použitá metóda	Typ skúšky
Hustota pri 20 °C	kg.m ⁻³ -	ŠPP 3	A
Alkohol	% obj. 10,75	ŠPP 1	A
Celkový extrakt	g.l ⁻¹ -	STN 56 0216-9	A
Redukujúce cukry	g.l ⁻¹ 9,6	STN 560216 – 44 (ŠPP 2)	A
Bezcukorný extrakt	g.l ⁻¹ -	STN 56 0216-9	A
Celkové kyseliny	g.l ⁻¹ 5,54	OIV-MA-AS313-01	A
Prchavé kyseliny	g.l ⁻¹ -	OIV-MA-AS313-02	A
Oxid siričitý voľný	mg.l ⁻¹ -	STN 560216 – 47 (ŠPP 4)	A
Oxid siričitý celkový	mg.l ⁻¹ 110	STN 560216 – 48 (ŠPP 5)	A
Kyselina sorbová	mg.l ⁻¹ -	OIV-MA-AS313-14A	A
Pretlak CO ₂	kPa/20°C -	OIV-MA-AS314-02	A
SO ₂ voľný po odpočte RL	mg.l ⁻¹ -	Titračná metóda	N
TT	-	Tanínová skúška	N
pH	-	pH meter	N

Vysvetlivky: ŠPP 1 (OIV-MA-AS312-01A, STN 560216 – 4)
ŠPP 3 (OIV-MA-AS2-01A, STN 560216 – 3)
*- údaj poskytnutý zákazníkom
D – skúška vykonaná externým poskytovateľom
ŠPP – štandardný pracovný postup

Protokol o skúškach bol vydaný v 3 origináloch a môže byť reprodukováný jedine ako celok. Vzorky boli odobraté zákazníkom a doručené na skúšanie. Výsledky skúšok sa týkajú iba skúšaných vzoriek a vzťahujú sa ku vzorkám v takom stave, v akom boli prijaté. Skúšobné laboratórium zodpovedá za všetky poskytované informácie okrem informácií dodaných zákazníkom.

Za správnosť zodpovedá: **manažér kvality SL**
Schválil: **Ing. Guželová Z.** vedúca skúšobného laboratória
