

Typ vzorku:
 Odběr provedl: zákazník
 Datum příjmu vzorku:
 Přijal:

Zákazník:
 Podpis:

Identifikační číslo vzorku	Druh vzorku (ročník/číslo šarže/velikost šarže)	DRUH ANALÝZY													
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	
		Skutečný obsah alkoholu Destilačně (A) / FTIR	Celkový obsah kyselin Potenciometricky (A)	Celkové cukry (glu+fru+sach.) Enzymaticky (A) / FTIR	Celkové cukry (glu+fru) Enzymaticky (A) / FTIR	Jednotlivé cukry (glu, fru, sach) Enzymaticky (A) / FTIR	Oxid siřičitý volný Destilačně (A) / iodolyser	Oxid siřičitý celkový Destilačně (A) / iodolyser	Relativní hustota vína Hydrostaticky (A)	Bílkovinná stabilita Turbidimetricky	Stanovení dávky bentonitu Turbidimetricky	pH Potenciometricky	Obsah těkavých kyselin Titračně (A) / FTIR	Bezcukerný extrakt OIV metoda (A)	

A – v rozsahu akreditace (OIV metody), N – mimo rozsah akreditace

Identifikační číslo vzorku	Druh vzorku (ročník/číslo šarže/velikost šarže)	DRUH ANALÝZY													
		14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	
		Kyselina jablečná Enzymaticky / FTIR	Kyselina vinná FTIR	Kyselina mléčná Enzymaticky / FTIR	Glycerol FTIR	Asimilovatelný dusík Potenciometricky	Cukernatost FTIR	Stanovení HPLC I ukazatel	Celkový rozbor moštu	Celkový rozbor vína	Zkrácený rozbor vína	Organické kyseliny	Organické kyseliny (JMF)	Celkový rozbor pro SZPI	
Poznámka k analýze:															

A–v rozsahu akreditace (OIV metody), N–mimo rozsah akreditace

- 21. Celkový rozbor moštu: celkové cukry – glukóza + fruktóza, celkové kyseliny, asimilovatelný dusík, pH
- 22. Celkový rozbor vína (N) – alkohol skutečný, celkové cukry – glukóza + fruktóza, celkové kyseliny, těkavé kyseliny, volný a celkový SO₂
- 22. Celkový rozbor vína (A) – alkohol skutečný, celkové cukry – glukóza + fruktóza, celkové kyseliny, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt, volný a celkový SO₂, relativní hustota
- 23. Zkrácený rozbor vína (A/N) – alkohol skutečný, celkové cukry – glukóza + fruktóza, celkové kyseliny
- 24. Organické kyseliny – celkové kyseliny (A), těkavé kyseliny (A), kyselina vinná (FTIR), kyselina jablečná, kyselina mléčná (enzymaticky)
- 25. Organické kyseliny (jablečno-mléčná fermentace (JMF)) – kyselina jablečná, kyselina mléčná
- 26. Celkový rozbor pro SZPI – alkohol skutečný, alkohol celkový, celkové cukry – glukóza + fruktóza + sacharóza, celkové kyseliny, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt, volný a celkový SO₂, relativní hustota