

SVEUČILIŠTE U ZADRU
SVEUČILIŠNI LABORATORIJ
023/233-322; 233-323
Bana Jelačića 26
Zadar

NARUČITELJ:
Ime: SAŠA
Prezime: PREDOVAN
Alavija, Silba

DATUM: 9.4.2024.

E-MAIL: predovansasa@gmail.com

ANALIZA	BIJELO 24	Chardonnay	ROSE 3	ROSE 18	MERLOT 9	MERLOT 26
Ukupne kis. g/l	5,1	5,3	4,5	3,75	6,0	6,0
Hlapive kis. g/l	0,62	0,6	1,08	0,65	0,5	0,96
Alkohol vol%	11,7	11,4	11,2	11,3	15,0	12,2
SO 2 -slobodni Mg/l	10	15	8	2	16	8

Komentar:

BIJELO VINO 24: analitički u redu ali „starikavo“ na mirisu i okusu. U vino dodati vinobrana 7 g/100 litara.

CHARDONNAY: analitički u redu, intenzivnije boje, čistog mirisa, dosta „zrelo“. U vino dodati vinobrana 5-6 g/100 litara.

ROSE 3: ima visoke hlapive kiseline- na granici je octikavosti.

ROSE 18: organoleptički loše, oksidirano jer je praktički bez sumpora, jako niskih ukupnih kiselina. Degradirano je.

MERLOT 9 : analitički u redu ali na mirisu nije čisto, na mirisu i okusu se osjeti plijesan. Plijesan može biti od drveta ili od vlažnog prostora. Dosta se teško uklanja iz vina. Smečkastih nijansi u boji.

MERLOT 26: povišene hlapive kiseline- na granici octikavosti. Hlapive se osjete na mirisu. Boja je smečkasta- degradirana.

Marina Pavlović, dipl.ing

