

UZIMANJE UZORAKA VINA U OBJEKTU NA KAT.ČEST.12888 k.o. VIR

VIR, 12.svibnja 2023.god.



Spremnik broj 1 zapremine 6000 L. bijelo vino



Spremnik broj 2 inox, zapremine 1080 L



spremnik broj 3 inox, zapremine 750 L bijelo vino



spremnik broj 2 i spremnik broj 3 inox ba ve



*Inox spremnik broj 4 zapremine 750 L
bijelo vino*



*Inox spremnik broj 5 zapremine 1080 L
bijelo vino*



*Inox spremnik broj 6 zapremine 640 L
bijelo vino Pošip*



*Inox spremnik broj 7 zapremine 750 L
bijelo vino Pošip*



Spremnik broj 13 zapremine 5000 L, bijelo vino



Spremnik broj 4 zapremine 4000 L, crno vino M + C



Spremnik broj 9 i 10

MERLOT I CABERNET SAVIGNON 2016 – 2018 god.



Spremnik broj 9 zapremine 2000 L



spremnik broj 10 zapremine 2000 L

VIR, uzimanje uzoraka vina za analizu, 12.svibnja 2023.god.



Spremnik broj 11 zapremine 3000 L



Spremnik broj 12 zapremine 4000 L

Crno vino



Spremnik broj 13 zapremine 5000 L

MERLOT + CABERNET SAUVIGNON



Spremnik broj 14 zapremine 5000 L

MERLOT + CABERNET SAUVIGNON



*Spremnik broj 15 zapremine 4000 L
MERLOT + CABERNET SAUVIGNON*



*Spremnik broj 16 zapremine 4000 L
MERLOT + CABERNET SAUVIGNON*

Dana 12.svibnja 2023.god. su uzeti samo uzorci bijelog vina jer se crno vino koje je zate eno i poslikano nije moglo otvoriti. Navedeni uzorci su odnijeti na analizu u Institut za Jadranske kulture i melioraciju krša u Splitu isti su poslikani i određeni parametri koji se imaju odrediti i to : alkohol, ukupna kiselina, hlapivi spojevi, slobodni SO₂ i PH

INSTITUT ZA JADRANSKE KULTURE I MELIORACIJU KRŠA – SPLIT
ZAVOD ZA BILNE ZNANOSTI
ENOLOŠKI LABORATORIJ

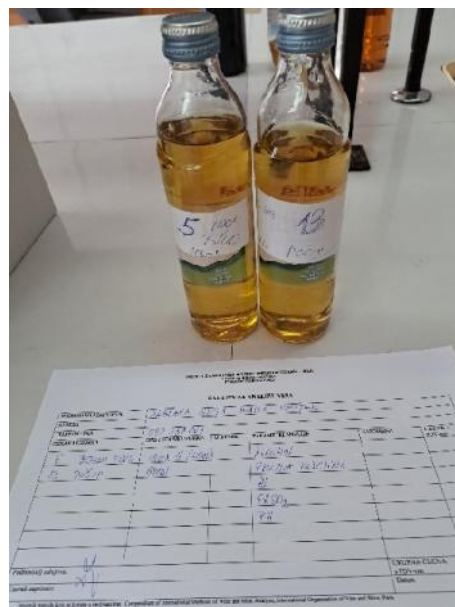
ZAHTEJEV ZA ANALIZU VINA

PODNOŠITELJ ZAHTEJEVA					
ADRESA					
TELEFON / FAX					
OZNAKA UZORKA	OPIS I STANJE UZORKA	G. BERBE	PARAMETRI ANALIZE	NAPOMENA	CIJENA s PDV-om
5. BIJELO VINO	INOX 5 (1080L)		Alkohol		
13 POŠIP	5000L		UKUPNA KISELINA		
			HL		
			SO ₂		
			PH		
Podnositelj zahtjeva:					UKUPNA CIJENA s PDV-om
Uzorak zaprimio:					Datum

Izvornik metoda koje se koriste u ispitivanjima: Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, International Organization of Vine and Wine, Paris
Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak
Ispitivanja se vrše sukladno normi HR EN ISO/IEC 17025:2017
Podnositelj je suglasan da naslov može koristiti predane uzorke i za vlastite potrebe u svrhu stručnih analiza te da podatke dobivene analizom može koristiti za vlastite potrebe, kao i za druge svrhe uz obavezu zaštite osobnih podataka podnositelja. **DA/NE** (zaokružiti)

Izd

Ob 200/03



VIR, uzimanje uzoraka vina za analizu, 12.svibnja 2023.god.



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 377/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**
 Barkod:
 Adresa: **TROGIR**
 Oznaka uzorka: **Us-377/23**
 Opis i stanje ispitivanog uzorka: **BIJELO VINO INOX 5 (1080L), staklena boca, 0,33L**
 Komercijalni naziv proizvoda:
 Tražena kategorija kvalitete:
 Boja vina:
 Količina koja se stavlja u promet:
 Godina berbe:

Datum prijema uzorka: 16.05.2023.
 Datum provedbe ispitivanja: 16.05.2023.

Fizikalno-kemijski parametar	Metoda	Vrijednost	Jedinica	Mjerna nesigurnost
Relativna gustoća (20/20°C)	*OIV-MA-AS2-01 R2021		-	0,0003
Ukupni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021		vol %	0,19
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021	12,5	vol %	0,26
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021		g/L	1,01
Ukupni suhi ekstrakt	*OIV-MA-AS2-03B R2012		g/L	1,45
Reducirajući šećeri	*MET-V-13 izdanje 02		g/L	0,72
Ekstrakt bez šećera	*OIV-MA-AS2-03B R2012		g/L	1,48
Ekstrakt bez šećera i nehlapive kiselosti	*OIV-MA-AS2-03B R2012		g/L	1,45
Pepeo	*OIV-MA-AS2-04 R2009		g/L	0,36
pH-vrijednost	*OIV-MA-AS313-15 R 2011	3,37	-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	5,9	g/L	0,40
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*MET-V-15 izdanje 01	0,7	g/L	0,16
Nehlapljiva kiselost (izražena kao vinska)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Slobodni SO ₂	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018	2	mg/L	7
Ukupni SO ₂	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018	122	mg/L	13

*Akreditirane metode

Izvornik akreditirane metode

OIV-MA - Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, (2021), Resolution Oeno (2321), International Organization of Vine and Wine, Paris

MET-V - Vlastita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

za Voditeljica Enološkog laboratorija:

OKM

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 16.05.2023.

Ob 200/MET izdanje 07



Ravnateljica Instituta:

Katja Žanić

Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 16.05.2023.



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 378/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**
 Barkod:
 Adresa: **TROGIR**
 Oznaka uzorka: **Us-378/23**
 Opis i stanje ispitivanog uzorka: **POŠIP 5000L, staklena boca, 0,33L**
 Komercijalni naziv proizvoda:
 Tražena kategorija kvalitete:
 Boja vina:
 Količina koja se stavlja u promet:
 Godina berbe:
 Datum prijema uzorka: 16.05.2023.
 Datum provedbe ispitivanja: 16.05.2023.

Fizikalno-kemijski parametar	Metoda	Vrijednost	Jedinica	Mjerna nesigurnost
Relativna gustoća (20/20°C)	*OIV-MA-AS2-01 R2021		-	0,0003
Ukupni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021		vol %	0,19
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021	12,4	vol %	0,26
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021		g/L	1,01
Ukupni suhi ekstrakt	*OIV-MA-AS2-03B R2012		g/L	1,45
Reducirajući šećeri	*MET-V-13 izdanje 02		g/L	0,72
Ekstrakt bez šećera	*OIV-MA-AS2-03B R2012		g/L	1,48
Ekstrakt bez šećera i nehlapive kiseline	*OIV-MA-AS2-03B R2012		g/L	1,45
Pepeo	*OIV-MA-AS2-04 R2009		g/L	0,36
pH-vrijednost	*OIV-MA-AS311-15 R 2011	3,29	-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	5,8	g/L	0,40
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*MET-V-15 izdanje 01	0,6	g/L	0,16
Nehlapljiva kiselost (izražena kao vinska)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Slobodni SO ₂	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018	2	mg/L	7
Ukupni SO ₂	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018	160	mg/L	13

*Akreditirane metode

Izvorak akreditirane metode

OIV-MA - Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, (2021), Resolution Oeno (2021), International Organization of Vine and Wine, Paris

MET-V- Vlasita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

Za Voditeljica Enološkog laboratorija:

Irena Budić-Leto

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 16.05.2023.

Ob 200/MET izdanje 07



Ravnateljica Instituta:

Katja Žanić
 Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 16.05.2023.

MIŠLJENJE :

Donijeta dva uzorka bijelog vina zadovoljavaju u pogledu fizikalno-kemijskih parametara, dok organoleptički ta vina ne zadovoljavaju na izgled (tamni tonovi-smeđa kasta boja), miris i okus (ton zraka ili Sherrya). U tom pogledu ne bi mogla zadovoljiti niti jednu kategoriju vina sukladno Zakonu o vinu (NN broj 32/2019) i Pravilniku o vinarstvu (NN 81/2022).

Uzrok tome su minimalne količine slobodnog SO₂ i otpušnjen prostor. Dodatnoj degradaciji su pridonijele i niže vrijednosti alkohola, kao i više temperature u podrumu u vrijeme čuvanja, odnosno skladištenja vina.

ZAKLJUČAK :

Sva vina su rezultat dugogodišnje nebrige i nevođenja računa o minimalnim uvjetima za čuvanje kvalitete. Obzirom da je vino prehrambeno poljoprivredni proizvod, tim više je podložan promjenama i „kvarenju“. Prošao je predug period od zadnje aktivnosti, koja je morala biti određena u podrumu pod nadzorom podrumara (enologa) i stoga je ovo očekivani ishod.

Predlaže se cijena 10 Kn/L za prodaju.

