

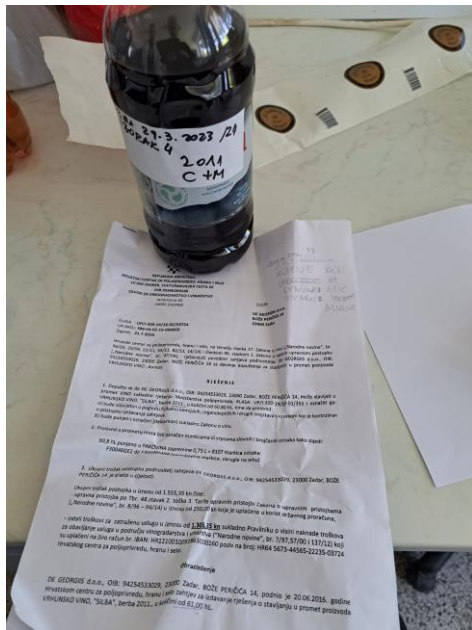
INSTITUT ZA JADRANSKE KULTURE I MELJORACIJU KRKA - SPLIT  
ZAVOD ZA BILjne ZNANOSTI  
ENOLOŠKI LABORATORIJ

**ZAHTEJ ZA ANALIZU VINA**

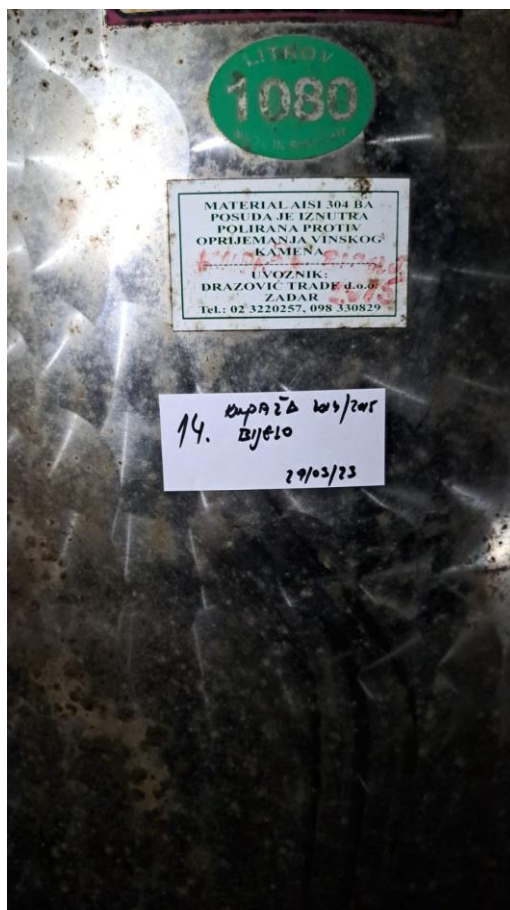
PODNOŠITELJ ZAHTEJA	DEAZANA GRGA <i>grjadiazana@gmail.com</i>				
ADRESA	098 837 061				
TELEFON / FAX	OPIS I STANJE UZORKA				
OZNAKA UZORKA	G. BERBE	PARAMETRI ANALIZE	NAPOMENA	CIJENA s PDV-om	
14.	BJELO VINO KUPAZA <sup>2014</sup>	2015	HLAPIVA KISLINA ALKOHOL; PH; UKUPNA KIS. HLAPIVA K; SO <sub>2</sub> SLOBODNI		
1	ROSE				
13.	BIJELO 2014	2014	-A-		
3.	ROSE	2006	-U-		
BGE OZNAKE	ROSE		-U-		
4	C+M	2011	-U-		
Podnositelj zahtjeva:					LKUPNA CIJENA s PDV-om
Uzorak zaprimio:					Datum 31.03.2023

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.  
Ispitivanje 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 analizama može koristiti za vlastite potrebe, kao i za druge svrhe uz obavezu zaštite osobnih podataka podnosioca. DA/NE (zaokružiti)

Ob 200/03 Izdanje



Fizikalno – kemijska analiza uzorkovanih vina



*KUPAŽA BIJELO VINO berba 2014/2015 uzorak uzet iz spremnika broj 14 SILBA 29.03.2023.god.*



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 238/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**  
Barkod:  
Adresa: **TROGIR**  
Oznaka uzorka: **Us-238/23**  
Opis i stanje ispitivanog uzorka: **BIJELO VINO KUPAŽA, plastična boca, 1L**  
Komercijalni naziv proizvoda:  
Tražena kategorija kvalitete:  
Boja vina:  
Količina koja se stavlja u promet:  
Godina berbe: **2014./2015.**  
Datum prijema uzorka: **31.03.2023.**  
Datum provedbe ispitivanja: **03.04.2023.**

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		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-AS2-05B R2012		g/L	1,48
Ekstrakt bez šećera i nehlapive kiseline	*OIV-MA-AS2-05B R2012		g/L	1,45
Pepeo	*OIV-MA-AS2-04 R2009		g/L	0,36
nH-vrijednost	*OIV-MA-AS313-15 R 2011		-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	52,5	g/L	0,16
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Nehlapljiva kiselost (izražena kao vinska)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Slobodni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018		mg/L	7
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018		mg/L	13

\*Akreditirane metode

Izvorik 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 - Vlastita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak

Voditeljica Enološkog laboratorija:

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 04.04.2023.

Ob 200/MET izdanje 07

Ravnateljica Instituta:

Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 04.04.2023.

Vino nije upotrebljivo za konzumaciju, upitna je destilacija, predlaže se da se preradi u kvasinu jer ima preveliku koncentraciju hlapivih kiselina 52,5 g/L



*Inox spremnik broj 13. Bijelo vino berba 2014 uzorak uzet iz spremnika od 500 L,*



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 240/23

Podnositelj zahtjeva: DRAŽANA GRGA  
Barkod: TROGIR  
Adresa: Us-240/23  
Oznaka uzorka: BIJELO VINO 500L, plastična boca, 0,75L  
Opis i stanje ispitivanog uzorka:  
Komerijalni naziv proizvoda:  
Tražena kategorija kvalitete:  
Boja vina:  
Količina koja se stavlja u promet: 2014.  
Godina berbe:  
Datum prijema uzorka: 31.03.2023.  
Datum provedbe ispitivanja: 03.04.2023.

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	11,8	vol %	0,19
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021		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	3,56	-	0,12
pH-vrijednost	*OIV-MA-AS713-15 R 2011	5,2	g/L	0,40
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	0,5	g/L	0,16
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Nehlapljiva kiselost (izražena kao vinska)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Slobodni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018	6	mg/L	7
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018		mg/L	13

\*Akreditirane metode

Izvornik 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- Vinsna metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

Voditeljica Enološkog laboratorija:

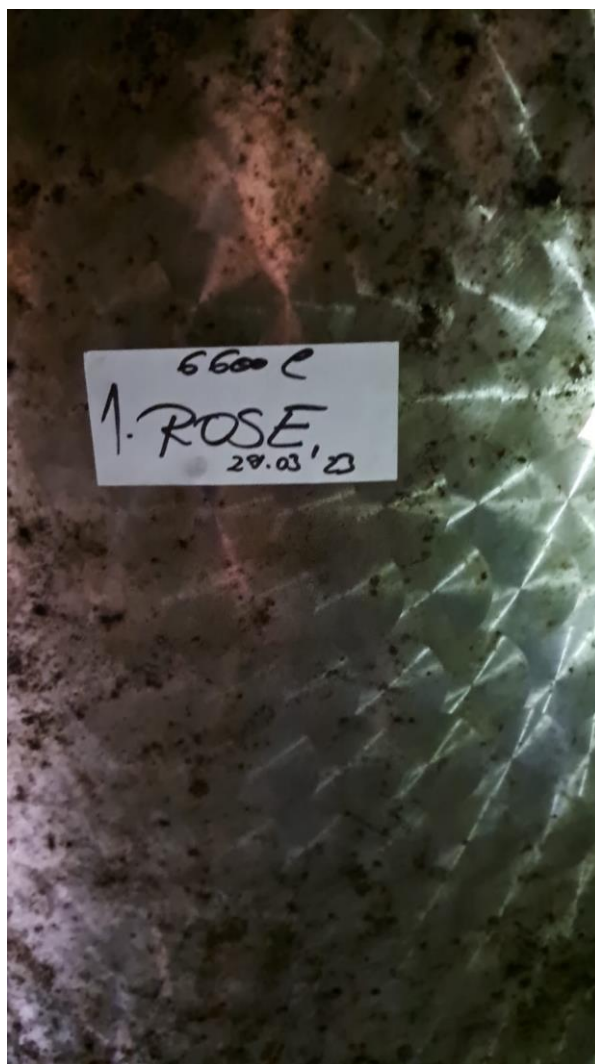
Dr. sc. Irena Budić-Leto  
Datum: 04.04.2023.



Ravnateljica Instituta:

Dr. sc. Katja Žanić  
Datum: 04.04.2023.

Ima oksidativne note, boja zagasito tamna, nema svježine „starikavo“, ne bi prošlo senzoriku ni za u jednu kategoriju



*ROSE vino, uzorak uzet iz inox spremnika zapremnine 6600 L, 29.03.2023.god. SILBA*



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 242/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**  
Barkod:  
Adresa: **TROGIR**  
Oznaka uzorka: **Us-242/23**  
Opis i stanje ispitivanog uzorka: **ROSE BEZ OZNAKE, plastična boca, 0,75L**  
Komercijalni naziv proizvoda:  
Tražena kategorija kvalitete:  
Boja vina:  
Količina koja se stavlja u promet:  
Godina berbe:  
  
Datum prijema uzorka: 31.03.2023.  
Datum provedbe ispitivanja: 03.04.2023.

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	11,3	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-15 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	3,51	-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	4,0	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 <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018	3	mg/L	7
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018		mg/L	13

\*Akreditirane metode

Izvornik 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- Vlastita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

Voditeljica Enološkog laboratorija:

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 04.04.2023.

Ob 200/MET izdanje 07

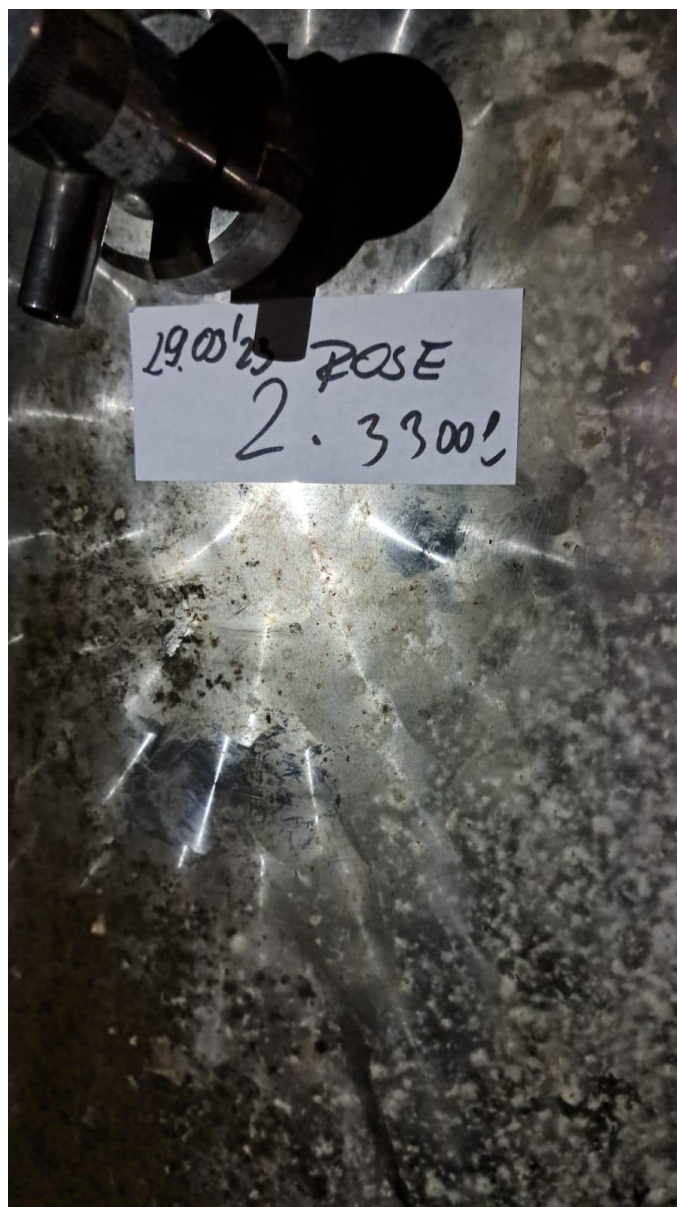


Ravnateljica Instituta:

Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 04.04.2023.

*Ima oksidiranu boju, nečist miris, merkaptani-sumporni spojevi koji su se vezali*



*VINO ROSE uzet iz inox spremnika zapremine 3300 L, 29.03.2023. god SILBA*



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 241/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**  
Barkod:  
Adresa: **TROGIR**  
Oznaka uzorka: **Us-241/23**  
Opis i stanje ispitivanog uzorka: **ROSE 3300L, plastična boca, 0,5L**  
Komercijalni naziv proizvoda:  
Tražena kategorija kvalitete:  
Boja vina:  
Količina koja se stavlja u promet:  
Godina berbe:  
  
Datum prijema uzorka: **31.03.2023.**  
Datum provedbe ispitivanja: **03.04.2023.**

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	11,2	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	3,49	-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	4,4	g/L	0,40
Hlapljiva kiselost (izražena kao octena)	*MET-V-15 izdanje 01	1,1	g/L	0,16
Nehlapljiva kiselost (izražena kao vinska)	*MET-V-15 izdanje 01		g/L	0,30
Slobodni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018	2	mg/L	7
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018		mg/L	13

\*Akreditirane metode

Izvornik 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 - Vlastita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

Voditeljica Enološkog laboratorija:

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 04.04.2023.

Ob 200/MET izdanje 07



Ravnateljica Instituta:

Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 04.04.2023.



*Korektno vino bojom mirisom i okusom, po senzoric bi prošlo kao kvalitetno vino, nema bolesti ni mana*



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 242/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**  
Barkod:  
Adresa: **TROGIR**  
Oznaka uzorka: **Us-242/23**  
Opis i stanje ispitivanog uzorka: **ROSE BEZ OZNAKE, plastična boca, 0,75L**  
Komerijalni naziv proizvoda:  
Tražena kategorija kvalitete:  
Boja vina:  
Količina koja se stavlja u promet:  
Godina berbe:  
  
Datum prijema uzorka: 31.03.2023.  
Datum provedbe ispitivanja: 03.04.2023.

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	11,3	vol %	0,26
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS312-01 R2021		g/L	1,01
Ukupni suhi ekstrakt	*OIV-MA-AS3-03B R2012		g/L	1,45
Reducirajući šećeri	*MET-V-15 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	3,51	-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS313-01 R 2015	4,0	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 <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A1 R2018	3	mg/L	7
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS323-04A2 R2018		mg/L	13

\*Akreditirane metode

Izvorik 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- Vlastita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

Voditeljica Enološkog laboratorija:

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 04.04.2023.

Ob 200 MET izdanje 07



Ravnateljica Instituta:

Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 04.04.2023.

17025 - HAA

*Za nijansu bolje od ovog gornjeg vina prošlo bi kao kvalitetno vino*



*Spremnik broj 14, Kupaža C+M, 2011. god. 2200 L*



IZVJEŠTAJ O ISPITIVANJU br: 243/23

Podnositelj zahtjeva: **DRAŽANA GRGA**  
Barkod:  
Adresa: **TROGIR**  
Oznaka uzorka: **Us-243/23**  
Opis i stanje ispitivanog uzorka: **C+M, plastična boca, 0,75L**  
Komerijalni naziv proizvoda:  
Tražena kategorija kvalitete:  
Boja vina:  
Količina koja se stavlja u promet:  
Godina berbe: **2011.**  
  
Datum prijema uzorka: **31.03.2023.**  
Datum provedbe ispitivanja: **03.04.2023.**

Fizikalno-kemijski parametar	Metoda	Vrijednost	Jedinica	Mjerna nesigurnost
Relativna gustoća (20/20°C)	*OIV-MA-AS2-01 R2021		-	0,0003
Ukupni alkohol	*OIV-MA-AS12-01 R2021		vol %	0,19
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS12-01 R2021	14,8	vol %	0,26
Stvarni alkohol	*OIV-MA-AS12-01 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-AS3-04 R2009		g/L	0,36
pH-vrijednost	*OIV-MA-AS13-15 R 2011	3,04	-	0,12
Ukupna kiselost (izražena kao vinska)	*OIV-MA-AS13-01 R 2015	7,8	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 <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS23-04A1 R2018	0	mg/L	7
Ukupni SO <sub>2</sub>	*OIV-MA-AS23-04A2 R2018		mg/L	13

\*Akreditirane metode

Izvorik 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 - Vlastita metoda

Rezultati ispitivanja odnose se samo na ispitani uzorak.

Voditeljica Enološkog laboratorija:

Dr. sc. Irena Budić-Leto

Datum: 04.04.2023.

Ob 200/MET izdanje 07



Ravnateljica Instituta:

Dr. sc. Katja Žanić

Datum: 04.04.2023.

77025 HAA

*Cabernet Sauvignon i Merlot, 2011 .god. ima boju cigle, nastupila oksidacija, degradirano vino na izgled i okus, ne bi prošlo ni kao stolno vino, bez ZOI*