

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Střední vinařská škola Valtice, příspěvková organizace
Agrolaboratoř
Sobotní 116, 691 42 Valtice

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
1.	Stanovení relativní hustoty vína hydrostatickými váhami, stanovení celkového suchého extraktu výpočtem z naměřených hodnot	SOP 01 (OIV-MA-AS2-01A, OIV-MA-AS2-03B)	Víno
2.	Stanovení veškerých titrovatelných kyselin potenciometricky	SOP 02 (OIV-MA-AS313-01)	Víno, hroznový mošt
3.	Stanovení alkoholu po destilaci hydrostatickými vahami a celkového alkoholu výpočtem z naměřených hodnot	SOP 03 (OIV-MA-AS312-01A, OIV-MA-AS2-02)	Víno
4.	Stanovení těkavých kyselin po destilaci titračně	SOP 04 (OIV-MA-AS313-02)	Víno
5.	Stanovení volného a veškerého SO ₂ jodometricky	SOP 05 (OIV-MA-AS323-04B)	Víno
6.	Stanovení D-glukózy, D-fruktózy a sacharózy soupravou MEGAZYME enzymaticky se spektrofotometrickou detekcí	SOP 06 (OIV-MA-AS311-02, OIV-MA-AS311-08, návod firmy MEGAZYME)	Víno, hroznový mošt

¹ v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou

² u datovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používá nejnovější vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

Seznam zkratk:

SOP – Standardní operační postup

OIV – INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE