

**Příloha je nedílnou součástí  
osvědčení o akreditaci č.: 458/2020 ze dne: 20. 7. 2020**

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

**Vinařství LAHOFER, a.s.**  
BS vinařské potřeby - laboratoř  
Brněnská 523, 671 82 Dobšice

**Zkoušky:**

Pořadové číslo <sup>1</sup>	Přesný název zkušební postupu/metody	Identifikace zkušební postupu/metody <sup>2</sup>	Předmět zkoušky
1.	Stanovení těkavých kyselin po destilaci titračně	SOPS0104 (OIV-MA-AS313-02)	Víno
2.	Stanovení cukrů (D-glukóza, D-fruktóza a sacharóza) <sup>3</sup> setem firmy Megazyme enzymatickou metodou	SOPS0123 (OIV-MA-AS311-02, OIV-MA-AS311-08, návod firmy Megazyme)	Víno
3.	Stanovení volného a veškerého oxidu siřičitého titračně	SOPS0106/7 (OIV-MA-AS323-04B)	Víno
4.	Stanovení celkových kyselin titračně	SOPS0103 (OIV-MA-AS313-01)	Víno
5.	Stanovení hustoty a relativní hustoty hydrostatickými vahami, celkového a bezcukerného extraktu z naměřených hodnot	SOPS0121 (OIV-MA-AS2-01A, OIV-MA-AS2-03B)	Víno
6.	Stanovení obsahu skutečného alkoholu po destilaci hydrostatickými vahami a celkového alkoholu výpočtem z naměřených hodnot	SOPS0122 (OIV-MA-AS312-01A)	Víno

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

<sup>2</sup> 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)

<sup>3</sup> stanovení sacharózy do 0,5 g/l

Vysvětlivky:

SOP-Standardní operační postup

OIV-ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN