

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 515/2024 ze dne: 2. 10. 2024**

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

Střední vinařská škola Valtice, příspěvková organizace
objekt číslo 1615, Agrolaboratoř
Sobotní 116, 691 42 Valtice

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
1	Stanovení relativní hustoty hydrostatickými vahami a celkového suchého extraktu a bezcukerného extraktu výpočtem z naměřených hodnot	SOP 01 (OIV-MA-AS2-01A; OIV-MA-AS2-03B)	Víno	-
2	Stanovení celkové kyselosti potenciometrickou titrací	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	Stanovené 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 enzymaticky komerční soupravou MEGAZYME se spektrofotometrickou detekcí	SOP 06 (OIV-MA-AS311-02; OIV-MA-AS311-08; návod firmy MEGAZYME)	Víno, hrozný 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 platné vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

³ laboratoř neuplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace

Vysvětlivky:

SOP - standardní operační postup

OIV - Organization of Vine and Wine