

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 618/2024 ze dne: 21. 11. 2024**

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

BS vinařské potřeby s.r.o.
objekt číslo 1619, Laboratoř
Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
1	Stanovení obsahu skutečného alkoholu po destilaci pyknometricky a celkového alkoholu výpočtem z naměřených hodnot	SOPS0101 (OIV-MA-AS312-01)	Víno, mošty	-
2	Stanovení těkavých kyselin po destilaci titračně	SOPS0104 (OIV-MA-AS313-02)	Víno	-
3	Stanovení volného a veškerého oxidu siřičitého po destilaci titračně	SOPS0108 (OIV-MA-AS323-04A1; OIV-MA-AS323-04A2)	Víno, mošty	-
4	Stanovení volného a veškerého oxidu siřičitého titračně	SOPS0106/7 (OIV-MA-AS323-04B)	Víno, mošty	-
5	Stanovení celkových kyselin titračně	SOPS0103 (OIV-MA-AS313-01)	Víno, mošty	-
6	Stanovení hustoty a relativní hustoty pyknometricky a celkového extraktu výpočtem z naměřených hodnot	SOPS0112 (OIV-MA-AS2-01; OIV-MA-AS2-03B)	Víno	-
7	Stanovení hustoty a relativní hustoty hydrostatickými vahami	SOPS0121 (OIV-MA-AS2-01)	Víno	-
8	Stanovení obsahu skutečného alkoholu po destilaci hydrostatickými vahami a celkového alkoholu výpočtem z naměřených hodnot	SOPS0122 (OIV-MA-AS312-01)	Víno, mošty	-
9	Stanovení cukrů (D-glukóza, D-fruktóza a sacharóza) s využitím komerční soupravy Megazyme firmy Noack spektrofotometricky	SOPS0123 (OIV-MA-AS311-02; OIV-MA-AS311-08; návod firmy Megazyme)	Víno, mošty	-
10	Stanovení přetlaku manometricky	SOPS0124 (OIV-MA-AS314-02)	Šumivé a perlivé víno	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 618/2024 ze dne: 21. 11. 2024**

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

BS vinařské potřeby s.r.o.
objekt číslo 1619, Laboratoř
Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
11	Stanovení cukrů (D-glukóza, D-fruktóza a sacharóza) s využitím multiparametrového automatického analyzátoru Chemwell s využitím komerční soupravy Megazyme firmy Noack spektrofotometricky	SOPS0140 (OIV-MA-AS311-10; OIV-MA-AS311-08; návod firmy Megazyme)	Víno, mošty	-
12	Stanovení hustoty a relativní hustoty frekvenčním oscilátorem	SOPS0141 (OIV-MA-AS2-01B)	Víno, mošty	-
13	Stanovení obsahu skutečného alkoholu po destilaci frekvenčním oscilátorem a celkového alkoholu výpočtem z naměřených hodnot	SOPS0142 (OIV-MA-AS312-01B)	Víno, mošty	-

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:

OIV – ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN

SOPS – STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP