

ZAHTJEV ZA FIZIKALNO KEMIJSKU ANALIZU

Podnositelj zahtjeva: _____

Adresa: _____

Telefon, e-mail: _____

OIB/MB: _____

Opis uzorka: _____

Red. broj	PARAMETAR	Metode - prilog Potvrdi o akreditaciji	Količina	Napomena
Vino, pjenušavo vino, i voćno vino				
1.	Relativna gustoća (20°/20°C)	1 / 2		
2.	Stvarni alkohol (vol%)	3 / 4 / 8 / 23		
3.	Ukupni ekstrakt (g/L)	10		
4.	Reducirajući šećeri (g/L)	5 / 6 / 23		
5.	pH	12 / 23		
6.	Ukupna kiselost (kao vinska / jabučna) (g/L)	7 / 23		
7.	Hlapiva kiselost (kao octena) (g/L)	13 / 23		
8.	Pepeo (g/L)	11		
9.	Slobodni SO ₂ (mg/L)	14		
10.	Ukupni SO ₂ (mg/L)	15 / 20		
11.	Određivanje tlaka CO ₂ (bar)	16		
12.	Limunska kiselina (mg/L)	17		
13.	Glukonska kiselina (g/L)	19		
14.	Glicerol (g/L)	18		
15.	Smjesa glukoze i fruktoze (g/L)	22 / 23		
18.	Ukupni šećeri (g/L)			
19.	Sorbinska kiselina (mg/L)			
20.	Cjelokupna analiza: a) vino b) pjenušavo vino c) voćno vino			
21.	Ostalo:			
Jaka alkoholna pića				
22.	Stvarni alkohol (vol%)	3 / 8		
23.	Određivanje hlapivih spojeva i metanola	9		
24.	Ukupni šećeri (g/L)			
25.	Esteri (mg/L)			
26.	Ostalo:			

Podnositelj zahtjeva: _____ Uzorak zaprimio: _____

U Zagrebu, _____.