**ZAHTJEV ZA FIZIKALNO KEMIJSKU ANALIZU**

|  |  |
| --- | --- |
| Podnositelj zahtjeva: |  |
| Adresa: |  |
| Telefon, e-mail: |  |
| OIB/MB: |  |
| Opis uzorka: |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Red.broj** | **PARAMETAR** | **Metode prema prilogu Potvrde o akreditaciji** | **Količina** | **Napomena** |
| **Vino, pjenušavo vino, aromatizirani proizvodi od vina i voćno vino** | | | | |
| 1. | Relativna gustoća (20º/20ºC) | 1 / 2 |  |  |
| 2. | Stvarni alkohol (vol%) | 3 / 5 / 23 |  |  |
| 3. | Ukupni ekstrakt (g/L) | 11 |  |  |
| 4. | Reducirajući šećeri (g/L) | 6 / 7 / 23 |  |  |
| 5. | pH | 13 / 23 |  |  |
| 6. | Ukupna kiselost (kao vinska / jabučna) (g/L) | 8 / 23 |  |  |
| 7. | Hlapiva kiselost (kao octena) (g/L) | 14 / 23 |  |  |
| 8. | Pepeo (g/L) | 12 |  |  |
| 9. | Slobodni SO2 (mg/L) | 15 / 22 |  |  |
| 10. | Ukupni SO2 (mg/L) | 16 / 21 |  |  |
| 11. | Određivanje tlaka CO2 (bar) | 17 |  |  |
| 12. | Limunska kiselina (mg/L) | 18 |  |  |
| 13. | Glicerol (g/L) | 19 |  |  |
| 14. | Glukonska kiselina (g/L) | 20 |  |  |
| 15. | Ukupni šećeri (g/L) | 4 |  |  |
| 16. | Sorbinska kiselina (mg/L) |  |  |  |
| 17. | Cjelokupna analiza: **a)** vino **b)** pjenušavo vino **c)** voćno vino  **d)** aromatizirani proizvodi od vina | |  |  |
|  | Ostalo: |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Jaka alkoholna pića** | | | | |
| 1. | Stvarni alkohol (vol%) | 3 / 9 |  |  |
| 2. | Određivanje hlapivih spojeva i metanola | 10 |  |  |
| 3. | Ukupni šećeri (g/L) | 4 |  |  |
| 4. | Esteri (mg/L) |  |  |  |
|  | Ostalo: |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Podnositelj zahtjeva: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Uzorak zaprimio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| U Zagrebu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |  |