

Enološki laboratorij
Hacquetova ulica 17
1000 Ljubljana

Telefon: 01 2805 160 (Sprejemna pisarna - vino)

Telefon: 01 2805 242 (Laboratorij - vino)

Telefon: 01 2805 262 (Centrala)

E-pošta: vino.vzorec@kis.si | dejan.bavcar@kis.si

iva.kmetic@kis.si | katja.mrvar@kis.si

bernarda.zitko@kis.si

Naročilo za QR kodo: Izračun hranilne vrednosti in seznam sestavin vina

Naročnik: _____

Telefon: _____

E-pošta: _____

Naročil bi: ☐ QR kodo ☒ ALI ☐ samo izračun hranilne vrednosti

Sorta/Zvrst: _____ Letnik: _____

Št. odločbe: _____ ALI Vzorec oddan v analizo ALI Dejanski alkohol (vol.%): _____

Skupni sladkorji (g/l)*: _____

Skupne kisline (g/l): _____

*kot glukoza+fruktoza, za peneča vina se prišteje še saharoza, če je prisotna

Za naročilo QR kode potrebujemo še spodnje podatke o dodatkih v postopkih pridelave vina:

Vedno se navede: grozdje ali grozdni mošt.

Ni potrebno navajati: dodatkov, kot so kvasovke za alkoholno fermentacijo, jabolčno-mlečnokislinske bakterije, aktivatorji za alkoholno in jabolčno-mlečnokislinsko vrenje (dodatek hranil), encimi, bentonit, bakrov sulfat pentahidrat itd.

Obvezno pa navedite oz. označite, če ste dodali:

OBOGATITEV MOŠTA	KONZERVANSI IN ANTIOKSIDANTI	REGULATORJI KISLOSTI (dodatek kislin)	STABILIZATORJI
- Saharoza - Zgoščen grozdni mošt	- Žveplov dioksid (žveplasta k). - Kalijev bisulfit - Kalijev metabisulfit - Kalijev sorbat - Askorbinska kislina - Dimetildikarbamat DMDC	- Vinska kislina (L.(+)-) - Mlečna kislina - Jabolčna kislina (D,L-;L-) - Kalcijev sulfat	- Citronska kislina - Metavinska kislina - Arabski gumi - Manoproteini kvasovk - CMC (karboksimetilceluloza) - Kalijev poliaspartat
ALERGENI V ENOLOŠKIH SREDSTVIH	PLINI-POLNJENJE V INERTNI ATMOSFERI	ZA PENEČA VINA:	OSTALO(dopišite):

- Žveplov dioksid
- Jajčni albumin
- Kazein
- Pšenične beljakovine

- Dušik
- Ogljikov dioksid
- Argon

- Vrelni liker
- Sladilni liker

PODPIS NAROČNIKA:

DATUM: