

**ZAHTJEV ZA FIZIKALNO KEMIJSKU ANALIZU  
(ZA OSOBNE POTREBE)**

Podnositelj zahtjeva: \_\_\_\_\_

Adresa: \_\_\_\_\_

Telefon, e-mail: \_\_\_\_\_

OIB/MB: \_\_\_\_\_

Opis uzorka: \_\_\_\_\_

Red. broj	PARAMETAR	Metode - prilog Potvrdi o akreditaciji	Količina	Napomena
<b>Vino, pjenušavo vino, i voćno vino</b>				
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 <sub>2</sub> (mg/L)	14		
10.	Ukupni SO <sub>2</sub> (mg/L)	15 / 20		
11.	Određivanje tlaka CO <sub>2</sub> (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		
16.	Jabučna kiselina (g/L)			
17.	Mliječna kiselina (g/L)			
18.	Ukupni šećeri (g/L)			
19.	Sorbinska kiselina (mg/L)			
20.	Cjelokupna analiza: <b>a)</b> vino <b>b)</b> pjenušavo vino <b>c)</b> voćno vino			
<b>Jaka alkoholna pića</b>				
21.	Alkoholna jakost (vol%)	3 / 8		
22.	Određivanje hlapivih spojeva i metanola	9		
23.	Ukupni šećeri (g/L)			
24.	Esteri (mg/L)			
<b>Ostali parametri</b>				

Podnositelj zahtjeva: \_\_\_\_\_ Uzorak zaprimio: \_\_\_\_\_

U Zagrebu, \_\_\_\_\_.