IZBOR METOD GLEDE NA TIP VINA

V tabeli 1 so razvidne metode, s katerimi analiziramo posamezne tipe vzorcev, v tabeli 2 pa zahtevane analize za kategorije vina.
Merilne negotovosti in druge, za odjemalce pomembne informacije so razvidne iz dokumenta KK.05: Katalog metod v Agroživilskem laboratoriju

TABELA 1:

Tip vzorca	Uporabljene metode
MIRNA VINA DO 15 g/l SKUPNIH SLADKORJEV	• specifična teža pri 20 º C:- OIV-MA-AS2-01: R2021 metoda B, • volumski delež alkohola:- M.11- interna metoda; NIR spektroskopija~~FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda,~~ • skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza):- OIV – MA-AS311-02 : R2009 , • skupni suhi ekstrakt:- OIV-MA-AS2-03B : R2012, • skupne kisline (izražene kot vinska kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • prosti žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • skupni žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • pH:- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda • pepel:- FTIR spektroskopija; M.5 - interna metoda
MIRNA VINA OD 15,1 g/l DO 30 g/l SKUPNIH SLADKORJEV	• specifična teža pri 20 º C:- OIV-MA-AS2-01: R2021 metoda B, • volumski delež alkohola:- M.11- interna metoda; NIR spektroskopija • skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza):- OIV – MA-AS311-02 : R2009 , • skupni suhi ekstrakt:- OIV-MA-AS2-03B : R2012, • skupne kisline (izražene kot vinska kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • prosti žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • skupni žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • pH:- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda • pepel:- FTIR spektroskopija; M.5 - interna metoda

MIRNA VINA OD 30,1 g/l DO 60 g/l SKUPNIH SLADKORJEV	• specifična teža pri 20 º C:- OIV-MA-AS2-01: R2021 metoda B, • volumski delež alkohola:- M.11- interna metoda; NIR spektroskopija • skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza):- OIV – MA-AS311-02 : R2009 , • skupni suhi ekstrakt:- OIV-MA-AS2-03B : R2012, • skupne kisline (izražene kot vinska kislina):- Titracijska metoda ; interna metoda (titracija z NaOH – indikator bromtimolmodro) • hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • prosti žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • skupni žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • pH:- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda • pepel:- FTIR spektroskopija; M.5 - interna metoda
MIRNA VINA NAD 60 g/l SKUPNIH SLADKORJEV	• specifična teža pri 20 º C:- OIV-MA-AS2-01: R2021 metoda B, • volumski delež alkohola:- M.11- interna metoda; NIR spektroskopija • skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza):- OIV – MA-AS311-02 : R2009 , • skupni suhi ekstrakt:- OIV-MA-AS2-03B : R2012, • skupne kisline (izražene kot vinska kislina):- Titracijska metoda ; interna metoda (titracija z NaOH – indikator bromtimolmodro) • hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • prosti žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • skupni žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • pH:- Potenciometrična metoda ; interna metoda • pepel:- OIV-MA-AS2-04 : R2009; modificirana
VINO TERAN PTP	• specifična teža pri 20 º C:- OIV-MA-AS2-01: R2021 metoda B, • volumski delež alkohola:- M.11- interna metoda; NIR spektroskopija~~FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda~~, • skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza):- OIV – MA-AS311-02 : R2009 ,

	• skupni suhi ekstrakt:- OIV-MA-AS2-03B : R2012, • skupne kisline (izražene kot vinska kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • prosti žveplov dioksid:- ~~OIV-MA-AS323-04A1 : R2021 (modificirana; Franz-Paulova destilacijska – metoda tipa II)~~ OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana • skupni žveplov dioksid ~~OIV-MA-AS323-04A2 : R2021 (modificirana; Franz-Paulova destilacijska – metoda tipa II)~~ OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana • pH:- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • mlečna kislina:- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda • pepel:- FTIR spektroskopija; M.5 - interna metoda
PENEČE VINO	• nadtlak pri 20 º C:- OIV-MA-AS314-02: R2009, • specifična teža pri 20 º C:- OIV-MA-AS2-01: R2021 metoda B, • volumski delež alkohola:- M.11- interna metoda; NIR spektroskopija • skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza):- OIV – MA-AS311-02 : R2009 , • skupni suhi ekstrakt:- OIV-MA-AS2-03B : R2012, • skupne kisline (izražene kot vinska kislina):- Titracijska metoda ; interna metoda (titracija z NaOH – indikator bromtimolmodro) • hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina):- FTIR spektroskopija; M.5 – interna metoda, • prosti žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • skupni žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04B : R2009; modificirana, • pH:- Potenciometrična metoda ; interna metoda • pepel:- OIV-MA-AS2-04 : R2009; modificirana • saharoza in citronska kislina:- HPLC- interna metoda
VSA VINA, KI SO BILA KONZERVIRANA Z UPORABO VITAMINA C, OZIROMA IMAJO MEJNE VREDNOSTI ŽVEPLA GLEDE NA ZAKONODAJO	• prosti žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04A1 : R2021 (modificirana; Franz-Paulova destilacijska – metoda tipa II) , • skupni žveplov dioksid:- OIV-MA-AS323-04A2 : R2021 (modificirana; Franz-Paulova destilacijska – metoda tipa II)

Tabela 2:

Tip vzorca:	Analiza:
DEŽELNA MIRNA VINA-VINO D	specifična teža pri 20 º C, volumski delež alkohola, skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza), skupni suhi ekstrakt, skupne kisline (izražene kot vinska kislina), hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina), prosti žveplov dioksid,
KAKOVOSTNA MIRNA VINA -VINO K	specifična teža pri 20 º C, volumski delež alkohola, skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza), skupni suhi ekstrakt, skupne kisline (izražene kot vinska kislina), hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina), prosti žveplov dioksid, skupni žveplov dioksid, pH, pepel
VINO TERAN PTP- VINO T	specifična teža pri 20 º C, volumski delež alkohola, skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza), skupni suhi ekstrakt, skupne kisline (izražene kot vinska kislina), hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina), prosti žveplov dioksid, skupni žveplov dioksid, pH, pepel, mlečna kislina
KAKOVOSTNO PENEČE VINO ZGP, BISER VINO ZGP, GAZIRANO VINO ZGP -VINO P	specifična teža pri 20 º C, volumski delež alkohola, skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza), skupni suhi ekstrakt, skupne kisline (izražene kot vinska kislina), hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina), prosti žveplov dioksid, skupni žveplov dioksid,, pH, pepel, citronska kislina, nadtlak pri 20 º C , fosfati
VINO- VINO S ALI EU	volumski delež alkohola, skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza), skupne kisline (izražene kot vinska kislina), hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina), skupni žveplov dioksid
PENEČE VINO- VINO PS ALI PEU	nadtlak pri 20 º C, volumski delež alkohola, skupni sladkor (kot glukoza in fruktoza), skupne kisline (izražene kot vinska kislina), hlapne kisline (izražene kot ocetna kislina), skupni žveplov dioksid