

## Priloga 2: Analize, ki se pri pridelkih in proizvodih izvajajo

### 1. Mošt

- sladkor v g/l,
- skupna kislina, računana kot vinska kislina, v g/l.

### 2. Namizno vino

- alkohol v vol.%,
- skupni ekstrakt v g/l,
- ekstrakt brez sladkorja v g/l,
- reducirajoči sladkor v g/l,
- skupna kislina, računana kot vinska kislina, v g/l,
- hlapna kislina, računana kot očetna kislina, v g/l,
- prosta žveplasta kislina v mg/l,
- relativna gostota pri 20 °C.

### 3. Kakovostno vino in posebna vina

- alkohol v vol.%,
- skupni ekstrakt v g/l,
- ekstrakt brez sladkorja v g/l (računsko),
- reducirajoči sladkor v g/l,
- saharoza,
- nehlapna kislina, izračunana kot vinska kislina v g/l,
- skupna kislina, računana kot vinska kislina, v g/l,
- hlapna kislina, računana kot očetna kislina, v g/l,
- prosta žveplasta kislina v mg/l,
- skupna žveplasta kislina v mg/l za polsladka in sladka vina,
- pepel,
- pH,
- relativna gostota pri 20 °C,
- obnašanje na zraku,
- izgled vina in usedline,

po letu 2002 pa še:

- obnašanje na mrazu,
- obnašanje v inkubatorju – mikrobiološki preizkus.

### 4. Peneče, biser in gazirano vino, poleg analiz iz točke 3 te priloge še:

- citronska kislina,
- fosfati v mg/l,
- tlak CO<sub>2</sub> pri 20 °C, v barih.