

## **ANEXA II**

### **CERTIFICAT DE ANALIZA VIN**

Mostrele vor fi insotite de un certificat de analize eliberat de un laborator acreditat sau de un laborator cu aceasta competenta, in conformitate cu legislatia tarii respective, sau certificat de un oenolog in sarcina caruia se afla crama, definind urmatoarele specificatii:

1. Taria alcoolica in volume la 20<sup>0</sup> C ..... % vol.
2. Zaharul (glucoza + fructoza) ..... g/l
3. Aciditatea totala .....g/l
4. Aciditatea volatila .....g/l
5. Dioxidul de sulf (SO<sub>2</sub>) total .....mg/l
6. Dioxidul de sulf (SO<sub>2</sub>) liber .....mg/l
7. Referitor la vinurile spumoase si perlate:
  - Presiunea in sticla ..... (bars)  
..... hPa

Metodele de analiza folosite sunt descrise in Compendiumul Metodelor Internationale de Analiza si Evaluare a Vinului si Mustului.

### **CERTIFICATELE DE ANALIZA A BAUTURILOR SPIRTOASE DE ORIGINE VITI-VINICOLA**

Mostrele vor fi insotite de un certificat de analize eliberat de un laborator acreditat sau de un laborator cu aceasta competenta, in conformitate cu legislatia tarii respective, sau certificat de un oenolog in sarcina caruia se afla crama, definind urmatoarele specificatii:

1. Taria alcoolica in volume la 20 C. ....% vol.
2. Zaharuri ..... g/l
3. Continutul de substante volatile..... g/hl of alcohol for 100 % vol.
4. Continutul de metanol .....g/hl of alcohol for 100 % vol.

Metodele de analiza folosite se regasesc in Compendiumul Metodelor de Analiza a Bauturilor Spirtoase de origine viti-vinicola.