

ID	Preskušana vrednost/parameter	Metoda / princip	Status	Območje preskušanja	Preskušanec	Opomba
1	Volumenski delež alkohola	OIV-MA-AS312-01A: R2016, Metoda C Destilacija in denzimetrija z uporabo hidrostatske tehtnice	Akreditirana	8,50 – 15,00 vol. % (akreditirano območje)	Mošt, vino, žganje, kis	Akreditirana metoda za vino
2	Volumenski delež alkohola	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	6,0 – 15,0 vol. %	Mošt, vino	
3	Skupna kislina, računana kot vinska kislina	OIV-MA-AS313-01: R2015 Potenciometrična titracija	Akreditirana	3,50 – 8,10 g/l (akreditirano območje)	Mošt, vino	Akreditirana metoda za vino
4	Skupna kislina, računana kot vinska kislina	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	3,5 – 14,0 g/L	Mošt, vino	
5	pH	OIV-MA-AS313-15: R2011 Potenciometrija	Akreditirana	3,00 – 4,00	Mošt, vino, kis	Akreditirana metoda za vino
6	pH	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	2,70 – 4,00	Mošt, vino	
7	Prosto žveplo	OIV-MA-AS323-04B: 2009, modificirana metoda	Neakreditirana	5 – 120 mg/l	Mošt, vino, kis	
8	Skupno žveplo	OIV-MA-AS323-04B: 2009, modificirana metoda	Akreditirana	40 – 250 mg/l	Mošt, vino, kis	Akreditirana metoda za vino
9	Skupno žveplo	Encimatska metoda (interna metoda)	Neakreditirana	40 – 250 mg/l	Mošt, vino, kis	
10	Glicerol	OIV-MA-AS312-05 modificirana metoda Encimatska metoda	Neakreditirana	0,5 – 10 g/L	Vino	

11	Glukoza in fruktoza	OIV-MA-AS311-02 : R2009 modificirana metoda Encimatska metoda	Akreditirana	0,1 – 5,0 g/l	Mošt, vino	Akreditirana metoda za vino
12	Reducirajoči sladkor	Reducirajoči sladkorji v vinu (interna metoda) Titracijska metoda po Rebeleinu	Neakreditirana	1,0 – 300,0 g/l	Mošt, vino	
13	Reducirajoči sladkor	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	1,0 – 80,0 g/l	Mošt, vino	
14	Saharoza		Neakreditirana	1,0 – 25,0 g/l	Mošt, vino	
15	Relativna gostota pri 20 °C	OIV-MA-AS2-01B: R2019 Hidrostatska tehnica	Neakreditirana	0,9880 – 1,0400	Mošt, vino, žganje, kis	
16	Skupni ekstrakt	Izračun iz OIV-MA-AS312- 01A: R2016, Metoda C Destilacija in denzimetrija z uporabo hidrostatske tehnice	Neakreditirana	0,0 – 505,8 g/l	Mošt, vino	
17	Ekstrakt brez sladkorja	Izračun	Neakreditirana	g/l	Mošt, vino	
18	Hlapna kislina, računana kot očetna kislina	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	0,10 – 2,00 g/L	Vino	
19	Pepel	OIV-MA-AS2-04: R2009, modificirana metoda	Neakreditirana	1,10 – 4,00 g/l	Mošt, vino	
20	Očetna kislina	resolucija OIV-OENO 621:2019 modificirana metoda Encimatska metoda	Akreditirana	0,10 – 1,00 g/l	Vino, kis	Akreditirana metoda za vino

21	Vinska kislina	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	3,0 – 7,0 g/l	Mošt, vino	
22	Vinska kislina	Encimatska metoda (interna metoda)	Neakreditirana	2,0 – 5,0 g/l	Mošt, vino	
23	Jabolčna kislina	FTIR spektroskopija	Neakreditirana	0,1 – 8,0 g/l	Mošt, vino	
24	Jabolčna kislina	Encimatska metoda (interna metoda)	Neakreditirana	0,1 – 8,0 g/l	Mošt, vino	
25	Citronska kislina	Encimatska metoda (interna metoda)	Neakreditirana	g/l	Mošt, vino	
26	Fosfati		Neakreditirana	mg/l	Mošt, vino	Izvoja pogodbeni akreditiran laboratorij
27	Tlak CO₂ pri 20 °C	OIV-MA-AS314-02: R2003	Akreditirana	2 – 6 bar	Vino	Akreditirana metoda za vino
28	Baker		Neakreditirana		Mošt, vino	Izvoja pogodbeni akreditiran laboratorij

Vodja enološkega laboratorija: Andrej Bajuk