# Załącznik nr 2

# Metryczka techniczna wina

# XVII KONWENT POLSKICH WINIARZY (Kutno 22-24.11.2024 r.)

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa winnicy |  |
| Nazwa wina |  |
| Rocznik |  |
| Kategoria wina \* |  |
| Odmiana lub odmiany winorośli(według udziału procentowego) |  |
| Zawartość alkoholu w gotowym winie (% obj.) |  |
| Kwasowość ogólna (g/l) |  |
| Zawartość cukru resztkowego (g/l) |  |
| Inne informacje \*\* |  |

***\**** *Białe, różowe, czerwone, musujące, półmusujące, likierowe (wzmacniane), wyrabiane przy pomocy nietypowych technologii winiarskich, etc.* ***oraz*** *wytrawne, off-dry, półwytrawne, półsłodkie, słodkie*

***\*\**** *Metody wytwarzania wina, sposób uzyskania np. w wyniku długiej maceracji jasnych winogron (orange), dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących, uzyskane z przejrzałych, zbotrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, uzyskane bez dodatku SO2, czy użyto drożdży naturalnych czy szlachetnych, czas dojrzewania w beczce, rodzaj beczki, etc.*