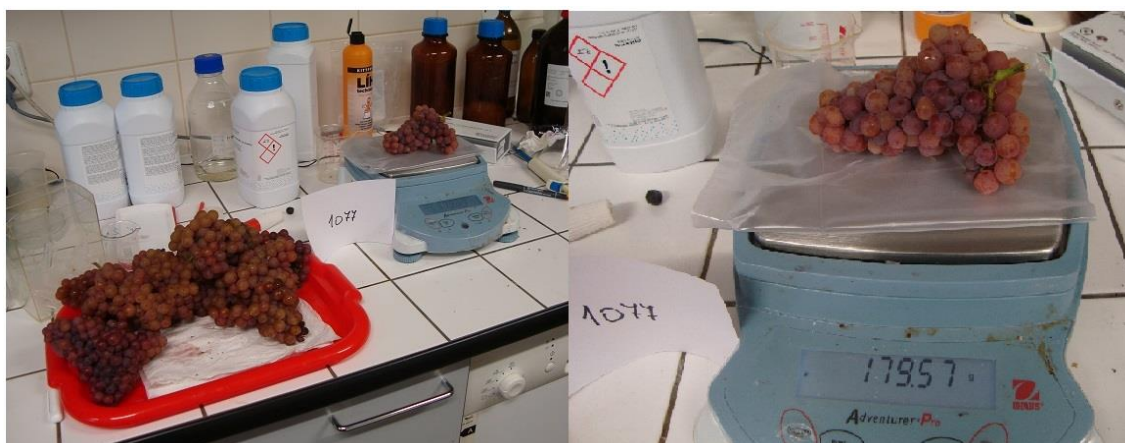


11 SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1	Měření vzorků v laboratoři	76
Příloha 2	Hrozny v laboratoři	76
Příloha 3	Hrozny - sáčky	77
Příloha 4	Bobule v laboratoři	77
Příloha 5	Hrozen PO 202/A	77
Příloha 6	Třapina a bobule 202/A	78
Příloha 7	Měření vzorků v laboratoři	78
Příloha 8	Hrozny FR 46-106	78
Příloha 9	List PO 202/A	79
Příloha 10	List 1077	79
Příloha 11	List 4/91 S18	79
Příloha 12	List 47	80
Příloha 13	List VCR 6	81
Příloha 14	List FR 46-106	81

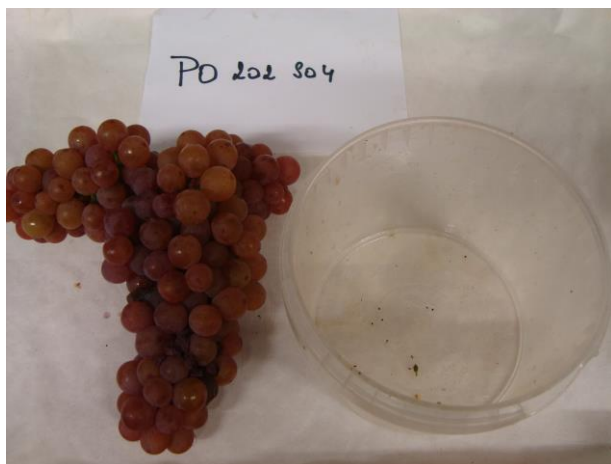
Příloha 1 Měření vzorků v laboratoři HUB (2016)



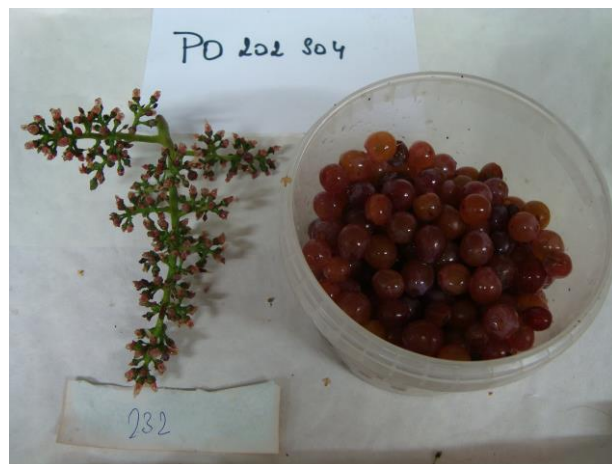
Příloha 2 Bobule v laboratoři HUB (2016)



**Příloha 3 Hrozen
HUB (2016)**



**Příloha 4 Třapina a bobule
HUB (2016)**



Příloha 5 Měření vzorků v laboratoři HUB (2016)

Excel spreadsheet titled "Rozbory hroznů" (Grape Analysis) from the "Laboratoř" (Laboratory). The spreadsheet shows data for various grape samples, including weight and sensory characteristics.

Rozbory hroznů						
Laboratoř						
hmotnost 25 hroznů						senzorika
47	4/91	PO 202	1077	VCR 6	46-106	47
354,25	216,71	195,94	264,15	224,06		nasládlá chuť s příjemnou lehkou kořenitostí (47)
184,10	208,38	88,36	316,59	318,92		nasládlá chuť bez kořenitosti (4/91)
208,45	204,38	136,59	150,36	138,64		Vyšší cukernatost, ale bez kořenitosti (PO 202 SO4)
239,56	296,28	143,72	155,37	234,84		Vyšší cukernatost, ale bez kořenitosti – je rozdíl v měkčevnějších a nasládloučích bobulích – žluté mají vyšší aromaticitu a lehkou kořenitost(1077)
319,16	224,30	161,02	243,02	248,54		

Příloha 6 Hrozny FR 46-106 HUB (2016)



Příloha 7 List PO 202/A HUB (2016)



Příloha 8 List 1077 HUB (2016)



Příloha 9 List 4/91 S18 HUB (2016)



Příloha 10 List 47 HUB (2016)



Příloha 11 List VCR 6 HUB (2016)



Příloha 12 List FR 46-106 HUB (2016)



Příloha 13 Hrozny v laboratoři HUB (2016)



Příloha 14 Hrozny - sáčky HUB (2016)

