Evidence o hmotnosti a cukernatosti zpracovaných vinných hroznů nebo hroznového moštu a množství vyrobeného vína s členěním podle jakostních tříd

Druh vína	Vinařská podoblast	Vinařská obec	Viniční trať	Odrůda	Zpracované množství vinných hroznů (kg)	Množství vedlejších produktů*) (kg)	Vyrobené množství hroznového moštu nebo rmutu (hl)	Cuker-natost °NM**)	Použité množství cukru (kg)	Celkové množství upraveného hroznového moštu (včetně nakoupeného) (hl)***)	Množství vína po odečtení ztrát (hl)	Číslo šarže, u vína s přívlastkem i evidenční číslo jakosti
Stolní víno****) Celkem												
Zemské víno Celkem												
Jakostní víno Celkem												

Jakostní víno s přívlastkem • kabinetní víno • pozdní sběr • výběr z hroznů • výběr z bobulí • výběr z cibéb • ledové víno • slámové víno Celkem												
Víno celkem												

*) matoliny, včetně třapin
**) cukernatost je měřena ve stupních normalizovaného moštoměru
***) do úpravy se počítá např. navýšení objemu při zvýšení přirozeného obsahu alkoholu (např. nabytí objemu po rozpuštění cukru), dále zmenšení objemu po odkalování či čiření moštu
****) s výjimkou zemského vína

Datum: Podpis osoby odpovědné za vedení evidence: