

uděluje

Certifikát

„Voda vhodná k vínu“

vodě značky



Podle metodiky vypracované Vinařským Institutem, Asociací sommelierů ČR a odborně způsobilým hydrogeologem, byla provedena certifikace balené přírodní minerální vody **Korunní neperlivá**, **Korunní jemně perlivá**, **Korunní perlivá** (dále jen „voda Korunní“). Cílem certifikace bylo posouzení vody Korunní jako vody vhodné k vínu.

Hodnocení chuťových vlastností

Asociace sommelierů ČR sestavila komisi pěti nezávislých sommelierů, kteří jsou zároveň certifikovanými degustátory vína. Tato komise provedla hodnocení chuťových vlastností vody Korunní. Pro hodnocení byly použity standardizované tabulky na hodnocení vody a komise hodnotila 11 parametrů – **svěžest, perlivost, čírost, cizorodé pachy, kyselost, slanost, textura, intenzita – lehkost, jemnost, vyváženost, perzistence**. Pro komplexní zhodnocení vhodné vody k vínu byly použity následující vzorky vín, jejichž různorodost prověřila univerzálnost použití hodnocené vody. **Šumivé víno** – brut, demi sec, Champagne; **Bílé víno** – lehké, středně plné, plné, barrique, polosladké, sladké, exklusivní; **Růžové víno** – lehké, polosladké; **Červené víno** – lehké, středně plné, plné, barrique, exklusivní. Hodnocení vhodnosti vody proběhlo ve dvou krocích: **I. Vliv vody na dochutí vína** – ovlivnění dochuti vína vodou - slanost, hořkost, kyselost, sladkost, tělo. **II. Vliv vody na víno** – ovlivnění chuti po smíchání vody s vínem v poměru 1:1.

Ze závěrečné zprávy a hodnotících protokolů vyplývá: Voda Korunní je díky své chuti vhodná k většině druhů vín.

Snoubí se sensorickými vlastnostmi vína a nepoškozuje jeho chuť ani dochutí. **Korunní perlivá** tvoří ideální a harmonické spojení při degustaci zejména se šumivými víny, lehkými mladými bílými a růžovými víny, ale i s víny fortifikovanými bílými, protože celkově podporuje jejich chuť a zdůrazňuje jejich dochutí. **Korunní jemně perlivá** tvoří vyvážený chuťový vjem a harmonii se středně plnými bílými víny, s víny šumivými, růžovými víny i červenými fortifikovanými víny. **Korunní neperlivá** je vynikající pro milovníky i pro profesionální degustaci Champagne, či polosladkých vín. Svými parametry nenarušuje ani nepřekrývá chuť uvedených vín a dokáže velmi dobře, delikátně neutralizovat chuťové pohárky při rozsáhlejších degustacích.

Hodnocení hydrogeochemických vlastností:

Na základě chemické a mikrobiologické analýzy, analýzy dalších aniontů a kationtů byl vypracován ucelený odborný posudek hydrogeochemických vlastností vody Korunní, z něhož vyplývá:

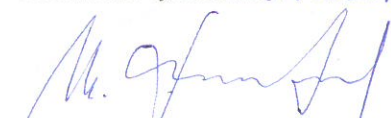
Výtěžek ze zdrojů přírodních minerálních vod zřídelní oblasti Korunní plněný v plněnském závodu ve Stráži nad Ohří - Korunní do spotřebitelských obalů pod obchodními značkami „Korunní neperlivá“, „Korunní jemně perlivá“ a „Korunní perlivá“ lze klasifikovat jako přírodní minerální vodu s nízkým obsahem minerálních látek, vyváženého složení a příjemné chuti. Nízký obsah síranových iontů a z hlediska chuťového i zdravotního vhodné vzájemné poměry hlavních chemických složek přispívají k tomu, že voda z těchto zdrojů velmi dobře doplňuje chuť každého vína. Požívání minerální vody navíc vyrovnává dehydratační účinek alkoholu.


Ze závěrů obou hodnocení vyplývá, že voda Korunní splňuje podmínky pro udělení Certifikátu „Voda vhodná k vínu“.


Tento Certifikát opravňuje vodu Korunní k užívání Znamky:



Platnost Certifikátu do: 31. 5. 2017


Za Asociaci sommelierů ČR:
Martin Pastýřík, prezident


Za Vinařský Institut:
Ing. Petr Psotka, ředitel


RNDr. Tomáš Vylita, Ph.D.,
Odborně způsobilý hydrogeolog