

Petr Snížek

Od: Marcela Olbrechtová <olbrechtova@zameckevinarstvi.cz>
Odesláno: 8. prosince 2014 12:38
Komu: castkova@vrtal.cz
Kopie: Helena Páslerová; konecna@zameckevinarstvi.cz; kanovsky@zameckevinarstvi.cz
Předmět: Alergeny na etiketách a obalech

Dobrý den paní Částková

na Váš dotaz ohledně značení alergenů (SO₂, stopy vajec či mléka) na etiketách našich vín. Přítomnost těchto alergenů ve víně je nutné na etiketě uvádět pouze v případě, že jsou ve víně skutečně obsaženy, naše firma, ale při výrobě vína nepoužívá čerňící přípravky na bázi vaječných a mléčných bílkovin, tudíž tyto alergeny na etiketě neuvádíme. Oxid siřičitý SO₂ je běžně při výrobě vína používán jako antioxidant, jeho přítomnost tedy na zadní etiketě vín standardně uvádíme.

S pozdravem a přáním hezkého dne

Ing. Marcela Olbrechtová
Vedoucí laboratoře a kontroly jakosti
Tel.: 737 214 652
Email: olbrechtova@zameckevinarstvi.cz
www.zameckevinarstvi.cz
Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.
Zámecká 1508
696 81 Bzenec