

**6th INTERNATIONAL WINE COMPETITION
“GALICJA VITIS” 2016**

**VI MIĘDZYNARODOWY KONKURS WIN
„GALICJA VITIS” 2016**

APPLICATION FORM / ARKUSZ ZGŁOSZENIA WINA

Name of wine producer / Nazwa producenta wina:	_____
Country of origin of wine / Kraj pochodzenia wina:	_____

Participant Information / Dane zgłaszającego:

Name of participant / Imię i nazwisko zgłaszającego:	_____		
Address / Adres:	_____	Country / Kraj:	_____
Phone / Telefon:	_____	E-mail:	_____
Contact person / Osoba kontaktowa:	_____		
Business Licence Number or Personal Identification Number / numer NIP lub Pesel:	_____		
	NIP:	_____	

We submit the following samples / zgłaszamy następujące wina

No. / nr	Name of wine-variety / Nazwa wino-odmiana	Category*/Kategoria	Vintage / Rocznik	Residual sugar / Cukier resztkowy g/l	Acidity / Kwasowość g/l	Total SO2/ Całkowita zaw. SO2 mg/l	Alcohol content / Zaw. alkoholu w % obj.	Amount of wine in lt / Wielkość partii wina w l.	Batch No. / Numer partii
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									

* Please use the reference sign for each category - the list of categories is on the page II.
Proszę podać symbol kategorii wg zestawienia na drugiej stronie.

Place and date / Miejsce i data

Stamp / pieczęć

Signature / Podpis

	Category / Kategoria	Sugar content Zawartość cukru (g/l)	Category reference Symbol kategorii
I.	Still white wines dry Wina spokojne białe wytrawne	0 - 4	I.1
	Still white wines semi-dry Wina spokojne białe półwytrawne	4 - 12	I.2
	Still white wines semi-sweet Wina spokojne białe półsłodkie	12 - 45	I.3
II.	Still rosé wines dry Wina spokojne różowe wytrawne	0 - 4	II.4
	Still rosé wines others Wina spokojne różowe pozostałe	4 - 45	II.5
III.	Still red wines dry Wina spokojne czerwone wytrawne	0 - 4	III.6
	Still red wines others Wina spokojne czerwone pozostałe	4 - 45	III.7
IV.	Semi-sparkling and sparkling wines dry Wina półmusujące i musujące wytrawne	0 - 15	IV.8
	Semi-sparkling and sparkling wines others Wina półmusujące i musujące inne	above / ponad 15	IV.9
V.	White wines from dark grapes (blanc-de-noir) dry Wina białe z ciemnych gron (blanc-de-noir) wytrawne	0 - 4	V.10
	White wines from dark grapes (blanc-de-noir) others Wina białe z ciemnych gron (blanc-de-noir) inne	4 - 45	V.11
VI.	White wines of special technol. dry* Wina białe specjalne wytrawne**	0 - 4	VI.12
	White wines of special techn. other* Wina białe specjalne inne**	4 - 45	VI.13
VII.	Naturally sweet wines (non-fortified) Wina naturalnie słodkie (nie wzmacniane)	above / ponad 45	VII.14
VIII.	Liquer wines (fortified) dry Wina likierowe (wzmacniane) wytrawne	0 - 6	VIII.15
	Liquer wines (fortified) semi-dry Wina likierowe (wzmacniane) półwytrawne	above / ponad 6	VIII.16

* Category includes: wines aged under a film of yeasts (flor), wines obtained by long maceration of light-skinned grape varieties, wines produced from overripe, botrytised or partially dried grapes, etc., except sweet wines with content of residual sugar above 45 g/l

** Kategoria obejmuje: wina dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących (flor), wina uzyskane w wyniku długiej maceracji jasnych winogron, wina wyrabiane z przejrziałych, botrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, itp., z wyjątkiem win słodkich o zawartości cukru resztkowego powyżej 45 g/l