

От «03» октября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Фомичев А.В., Herbert Schodl, Купцов А.В., Согоян К.Р., Годунова И.В., Порман Е.Е., Кравченко П.А., Григорьева Ю.В., Смирнова С.В.

Цель: проведение органолептической оценки винодельческой продукции.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН».

Адрес лаборатории: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1.

Наименование заказчика: АНО «Российская система качества».

Адрес заказчика: 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12.

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», $t = 23,9^{\circ}\text{C}$, $\omega = 32,7\%$.

Помещение соответствует ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений». Критерии соответствия температуры, влажности, уровня освещенности, шума, температуры подачи вина и последовательность подачи образцов проконтролировано заказчиком.

Используемый метод: оценка по интервальной шкале в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».

Образцы переданы заказчиком в обозначенном состоянии, промаркированные кодами.

1. 1 сет. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 1

№ п/п	Дата получения образца ¹	Код вина	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ³	t°C
1	02.10.2019	133РСК0549	Вино игристое белое брют	2018	11,5%	-	Шардоне, Миготе, Рислинг	74,35	нет	9,7
2	02.10.2019	133РСК0557	Вино игристое белое брют	2015	12,5%	-	Шардоне, Рислинг	76,50	↓208,3	9,7
3	02.10.2019	133РСК0548	Вино игристое белое полусладкое	2018	11,5%	-	Шардоне, Миготе, Рислинг	78,60	нет	9,7
4	02.10.2019	133РСК0550	Вино игристое белое полусладкое	2018	11,5%	-	мускатные сорта	80,10	нет	9,7
5	02.10.2019	133РСК0550 ⁴	Вино игристое белое полусладкое	2018	11,5%	-	мускатные сорта	80,23	нет	9,7
6	01.10.2019	133РСК0513	Вино игристое мускатное розовое полусладкое	2018	11,5%	-	мускатные сорта	79,86	↓236	9,7
7	01.10.2019	133РСК0540	Вино игристое белое полусладкое	2017	11-13%	-	разные сорта	80,36	нет	9,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 01.10.2019г и от 02.10.2019г

² - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

³ С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из расчета балла вина.

⁴ Повторяемость

№ п/п	Дата получения образца ¹	Код вина	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ³	t°C
8	01.10.2019	133РСК0541	Вино игристое белое полусладкое	2017	11-13%	-	разные сорта	79,23	нет	9,7

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1-1.2)

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 03.10.2019 1 сет)



— допустимая граница
— границы кач-ва

1. 133РСК0549
2. 133РСК0557
3. 133РСК0548
4. 133РСК0550

Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 03.10.2019 сет 1)



— допустимая граница — границы кач-ва

5. *133РСК0550
6. 133РСК0513
7. 133РСК0540
8. 133РСК0541

2. 2 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 2

№ п/п	Дата получения образца ³	Код вина	Наименование ⁴	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ⁵	t°C
1	02.10.2019	133РСК0551	Вино сухое белое	2018	13,5%	-	Алиготе	78,85	↓208	11,6
2	01.10.2019	133РСК0525	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	шардоне	77,35	↓214	11,6
3	02.10.2019	133РСК0545	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	Совиньон блан	76,12	нет	11,6
4	01.10.2019	133РСК0538	Вино сухое белое	2016	14,0%	-	Совиньон блан	73,85	↓236	11,6
5	02.10.2019	133РСК0562	Вино сухое белое	2016	12,9%	-	белые сорта	71,99	↓236	11,6
6	02.10.2019	133РСК0565	Вино сухое розовое	2016	13,0%	-	Красностоп	75,61	↓211	11,6
7	02.10.2019	133РСК0561	Вино сухое розовое	2016	14,0%	-	пино гри	76,67	нет	11,6
8	01.10.2019	133РСК0511	Вино сухое розовое	2010	11-13%	-	Каберне Совиньон	76,85	↓214	11,6
9	02.10.2019	133РСК0544	Вино сухое красное	2018	11-13%	-	Каберне Совиньон	72,02	нет	19,8
10	02.10.2019	133РСК0552	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	пти вердо	81,57	нет	19,8
11	02.10.2019	133РСК0546	Вино сухое красное	2017	14,0%	-	Каберне Совиньон	80,56	нет	19,8
12	02.10.2019	133РСК0547	Вино сухое красное	2016	14,0%	-	мерло	81,11	нет	19,8

³ Согласно акту приема образцов на испытание от 01.10.2019г и от 02.10.2019г.

⁴ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

⁵ С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из обчета балла вина.

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.2.1-2.3)

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 2)

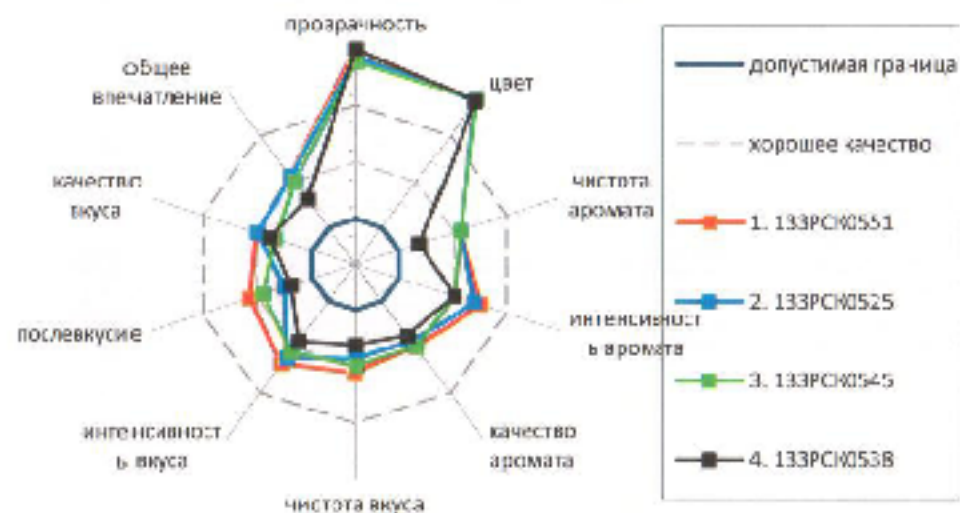


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 2)

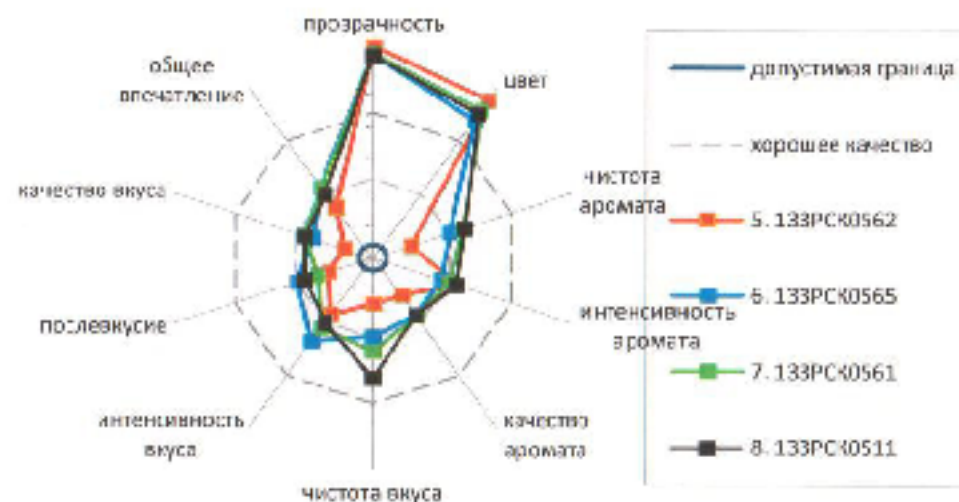
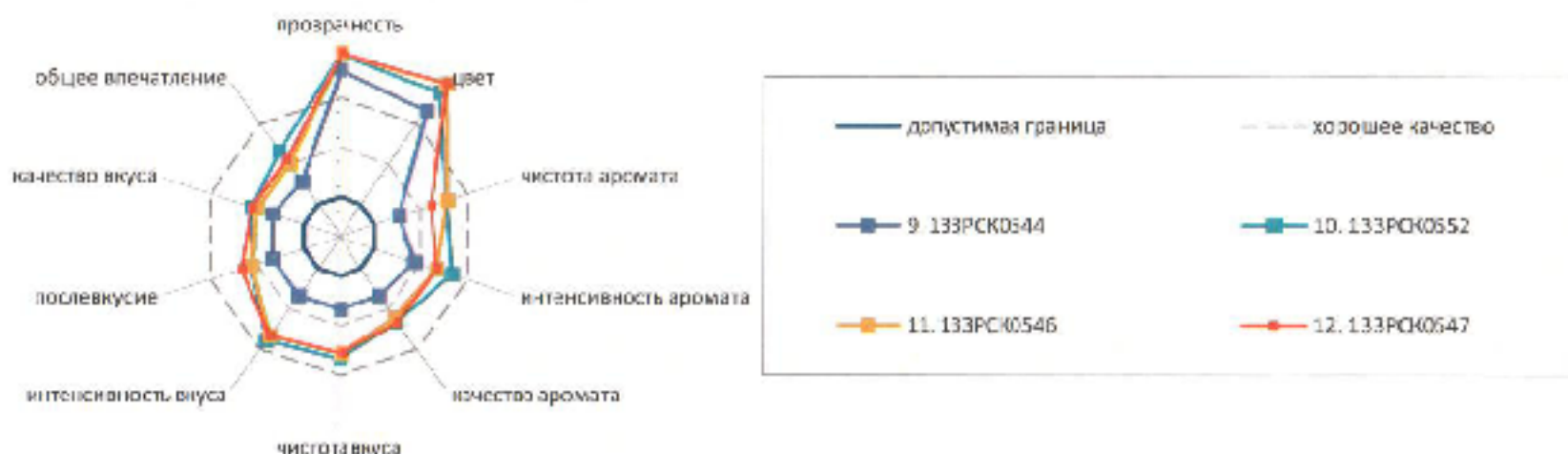


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 2)



3. 3 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 3

№ п/п	Дата получения образца ⁸	Код вина	Наименование ⁹	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ¹⁰	t°C
1	01.10.2019	133РСК0527	Вино сухое красное	2018	11-13%	-	Бастардо	78,01	нет	19,9
2	02.10.2019	133РСК0554	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	мерло	79,32	нет	19,9
3	01.10.2019	133РСК0518	Вино столовое сухое красное	2017	12-14%	-	Каберне Совиньон	77,99	↑208 ↓236	19,9
4	01.10.2019	133РСК0519	Вино сухое красное	2017	12-14%	-	Бастардо	78,73	↑208	19,9
5	01.10.2019	133РСК0536	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	пино нуар	70,00	нет	19,9
6	01.10.2019	133РСК0536 ¹¹	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	пино нуар	74,02	нет	19,9
7	02.10.2019	133РСК0555	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	каберне совиньон	79,77	нет	19,9
8	02.10.2019	133РСК0556	Вино сухое красное	2017	11,5%	-	красные сорта	68,99	нет	19,9
9	01.10.2019	133РСК0520	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	мерло	67,23	↓236	19,9
10	01.10.2019	133РСК0522	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	каберне саук-дере васильковый цвет	78,54	нет	19,9
11	01.10.2019	133РСК0528	Вино сухое красное	2016	11,5-12,5%	-	саперави	79,15	↑208 ↓214	19,9
12	01.10.2019	133РСК0537	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Каберне Совиньон	79,43	нет	19,9
13	01.10.2019	133РСК0539	Вино сухое красное	2016	14,0%	-	Каберне Совиньон	80,34	нет	19,9
14	01.10.2019	133РСК0542	Вино сухое красное	2015	13,0%	-	Каберне Совиньон	79,87	нет	19,9

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 01.10.2019г. и от 02.10.19г.

⁹ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

¹⁰ С целью исключения неопределённости измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из обседа балла вина.

¹¹ Повторяемость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 3.1-3.4)

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тиного (дегустация 03.10.2019 сет 3)

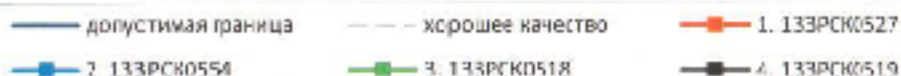


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 3)

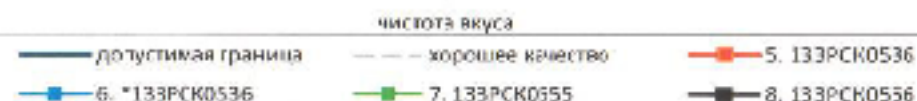


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 3)

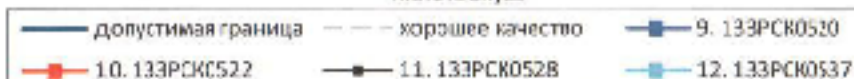


Рис.3.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 3)



4. 4 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 4

№ п/п	Дата получения образца ¹²	Код вина	Наименование ¹³	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ¹⁴	t°C
1	01.10.2019	133PCK0534	Вино ликерное выдержанное белое	2004	19,0%	30 г/дм ³	Ркацителли и др	80,61	↓ 214	11,7
2	02.10.2019	133PCK0553	Вино полусладкое красное	2018	11-13%	25-35 г/дм ³	мерло	76,34	↓ 214	19,8
3	01.10.2019	133PCK0524	Вино полусладкое белое	2016	10-12%	34-44 г/дм ³	Кокур, Алиготе	76,60	↓ 214	11,7
4	01.10.2019	133PCK0526	Вино полусладкое красное	2017	10-13%	34-44 г/дм ³	Салерави, Кабарне Совиньон	79,44	нет	19,8
5	02.10.2019	133PCK0543	Вино полусладкое красное	2017	10-12%	30-40 г/дм ³	красные европейские сорта	75,36	↓ 214	19,8
6	01.10.2019	133PCK0495	Вино ликерное белое	2015	17,5%	70 г/дм ³	белые европейские сорта	78,35	↓ 236	11,7
7	01.10.2019	133PCK0496	Вино ликерное красное	2015	17,5%	70 г/дм ³	красные европейские сорта	73,57	↓ 236,214	19,8
8	02.10.2019	133PCK0564	Вино сладкое красное	2018	11,0%	80 г/дм ³	пино нуар, каберне совиньон, сира	67,86	↑ 208	19,8
9	01.10.2019	133PCK0497	Вино специальное красное	н/в	15,5%	105 г/дм ³	Бастардо Магарачский, Одесский Черный, Пино Черный, Мускал розовый, Каб.Сов, Мерло	79,10	↓ 218	19,8
10	01.10.2019	133PCK0532	Вино ликерное белое	1995	18,0%	100 г/дм ³	разные сорта	77,45	нет	11,7
11	01.10.2019	133PCK0535	Вино ликерное	2017	16,0%	120 г/дм ³	разные сорта	79,49	↓ 214	11,7
12	01.10.2019	133PCK0494	Вино специальное розовое	2016	16,0%	140 г/дм ³	мускатные сорта	81,45	нет	19,8

¹² Согласно акту приема образцов на испытание от 02.10.2019г и от 01.10.2019г.

¹³ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

¹⁴ С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из расчета балла вина

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.4.1-4.3)

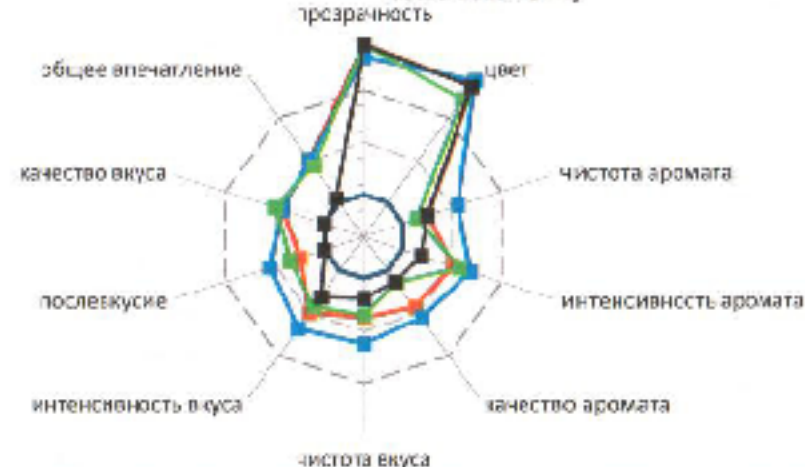
Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 4)



— допустимая граница — — хорошее качество

1. 133РСК0534
2. 133РСК0553
3. 133РСК0524
4. 133РСК0526

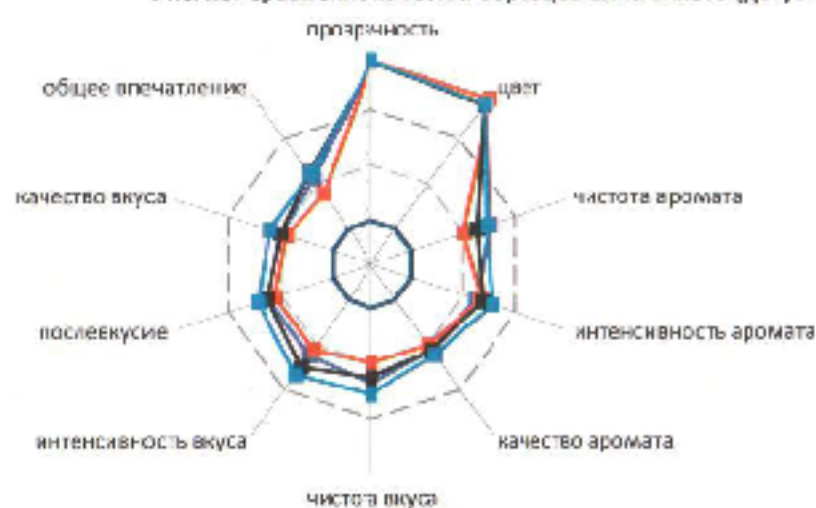
Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 4)



— допустимая граница — — хорошее качество

5. 133РСК0543
6. 133РСК0495
7. 133РСК0486
8. 133РСК0564

Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 03.10.2019 сет 4)



— допустимая граница — — хорошее качество

9. 133РСК0497
10. 133РСК0532
11. 133РСК0535
12. 133РСК0494

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого красного с кодом 133РСК0520 – 67,23 балла; максимальный балл – у образца вина сухого красного с кодом 133РСК0552 – 81,57 балла.
2. Повторяемость на 1 сете по вину игристому белому полусладкому с кодом 133РСК0550 между панелями – 0,02, при критической границе – 4,6, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 3 сете по вину сухому красному с кодом 133РСК0536 между панелями – 4,40, при критической границе – 4,49, что соответствует норме.
4. Психосоматическое состояние дегустаторов представлено в Приложении №1

Руководитель Сенсорной лаборатории _____

/Смирнова С.В.

Модератор _____

/Антонова Н.С.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории

Протокол предоставляется только на предоставленные образцы.

Приложение 1.

Определение параметров объективности испытателей

№ п/п	Испытатели	Психосоматическое состояние (не менее 2,5)
1	дегустатор 205	5,00
2	дегустатор 208	4,00
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 218	5,00
5	дегустатор 227	3,67
6	дегустатор 230	5,00
7	дегустатор 003	4,33
8	дегустатор 236	5,00
Общий итог		4,63

