

От «16» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Руденко Д., Порман Е., Годунова И., Кравченко П., Сидоров А., Фомичев А.В., Юдич Ю.Н., Купцов А.В., Смирнова С.В.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН»

Место проведения заседания ДК: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, дегустационный зал.

Наименование заказчика: ООО «С.С.Э.Р.»

Адрес заказчика: 125190 г. Москва, Ленинградский пр-т, д.80, корп. 66, пом. XI, ком. 27 тел. +7(985) 922-18-20.

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», $t = 21,3^{\circ}\text{C}$, $\omega = 19,3\%$

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 в Сенсорную Лабораторию АО МВКЗ «КиН» обезличенном состоянии, промаркированные шифрами, в опломбированной упаковке.

1. Подготовка дегустаторов к работе с анкетой по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».

Цель: Калибровка дегустаторов с использованием образца вина с обсуждением дескрипторов.

Перед основной дегустацией вина осуществлена работа с дегустаторами для выработки единого понимания каждого дескриптора анкеты, а также с целью подготовки сенсорного инструмента испытателей (Таблица 1):

Таблица 1

Дата дегустации	Наименование
16.11.2018	Вино географического наименования сухое белое "Восточный склон Дивноморское" урожай 2015г ООО "Лазурная ягода"

2. 1 сет. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 2

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ¹	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000317	15.11.2018	Вино игристое брют белое	-	11,5-13,5%	-	без указания сорта	2018	80,73
2	102РСК000279	14.11.2018	Вино игристое молодое полусухое белое	2018	10,5-12,5%	25-40 г/дм ³	мускатных сортов "без указания сорта"	-	84,35
3	102РСК000256	14.11.2018	Вино игристое полусухое белое	2017	11,5-12,5%	25-40 г/дм ³	Пино Блан, Бианка, Мюллер-Тургау, Мускат	-	80,55
4	102РСК000265	14.11.2018	Вино выдержанное полусухое белое	2015	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	-	56,56
5	102РСК000259	14.11.2018	Вино полусухое белое	2012	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	-	77,86
6	102РСК000242	14.11.2018	Вино игристое полусладкое белое	-	10,5-12,5%	40-55 г/дм ³	Пино Блан, Бианка, Рислинг	2018	76,99
7	102РСК000281	14.11.2018	Вино игристое полусладкое белое	-	11,5-13,5%	50 г/дм ³	без указания сорта	2018	80,43
8	102РСК000280	14.11.2018	Вино игристое полусладкое белое	-	12,2%	50 г/дм ³	Шардоне, Совиньон Блан	2018	76,90
9	102РСК000263	14.11.2018	Вино выдержанное полусладкое белое	2015	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	-	73,98
10	102РСК000316	15.11.2018	Вино игристое полусладкое розовое	-	11,5-13,5%	-	без указания сорта	2018	83,11

¹ Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.18 и №6 от 15.11.18.

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

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1-3)

Рис.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 16.11.2018)



Рис.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 16.11.2018)



Рис.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 16.11.2018)



3. 2 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 3

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ³	Наименование ⁴	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000319	15.11.2018	Вино сухое белое	-	12,5%	-	Шардоне Алиготе	2018	74,10
2	102РСК000311	15.11.2018	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	Шардоне	-	68,73
3	102РСК000306	15.11.2018	Вино сухое белое	2017	13,5-14,5%	-	Совиньон зеленый	-	72,59
4	102РСК000307	15.11.2018	Вино сухое белое	2016	11,0%	-	без указания сорта	-	74,71
5	102РСК000309	15.11.2018	Вино столовое сухое белое	2016	12,0%	-	Траминер розовый	-	77,74
6	102РСК000253	14.11.2018	Вино столовое сухое белое	2015	13,0%	-	без указания сорта	-	67,66
7	102РСК000248	14.11.2018	Вино столовое сухое белое	2015	12,5%	-	Алиготе, Шардон, Пино гри	-	73,85
8	102РСК000282	14.11.2018	Вино сухое белое	2015	13,5%	-	Совиньон Блан	-	78,36
9	102РСК000303	14.11.2018	Вино выдержанное сухое белое	2015	12,0%	-	Ркацители	-	75,51
10	102РСК000320	15.11.2018	Вино сухое розовое	2017	12,0%	-	Совиньон, Красностоп анапский	-	76,85
11	102РСК000296	14.11.2018	Вино сухое розовое	2017	12,5-14,5%	-	Каберне - Совиньон, Совиньон зеленый	-	75,28
12	102РСК000241	14.11.2018	Вино сухое розовое	2017	12,0%	-	Красностоп анапский	-	80,44
13	102РСК000233	14.11.2018	Вино сухое розовое	2016	11,0%	-	Мускат розовый	-	73,18
14	102РСК000298	14.11.2018	Вино сухое розовое	2015	12,0%	-	Каберне - Совиньон	-	75,42

³ Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.18 и №6 от 15.11.18.

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

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 4-7)

Рис. 4. Сравнение качества тихих вин (дегустация 16.11.18)

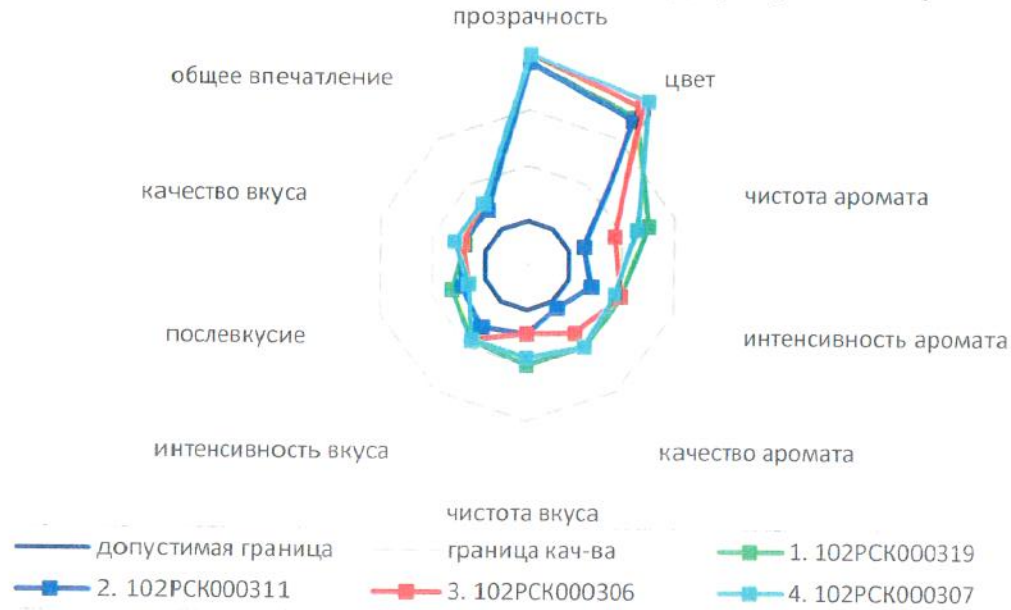


Рис. 5. Сравнение качества тихих вин (дегустация 16.11.18)



Рис. 6. Сравнение качества тихих вин (дегустация 16.11.18)

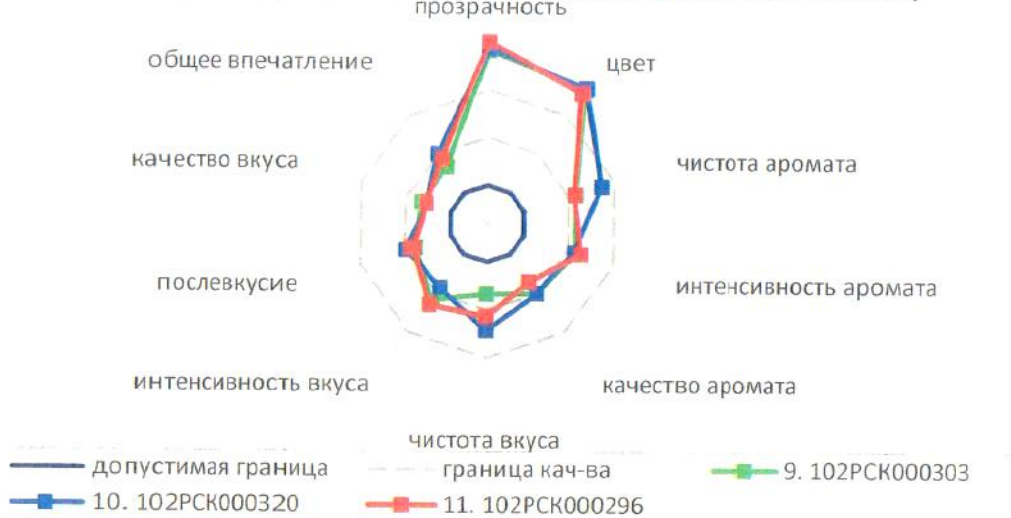


Рис. 7. Сравнение качества тихих вин (дегустация 16.11.18)

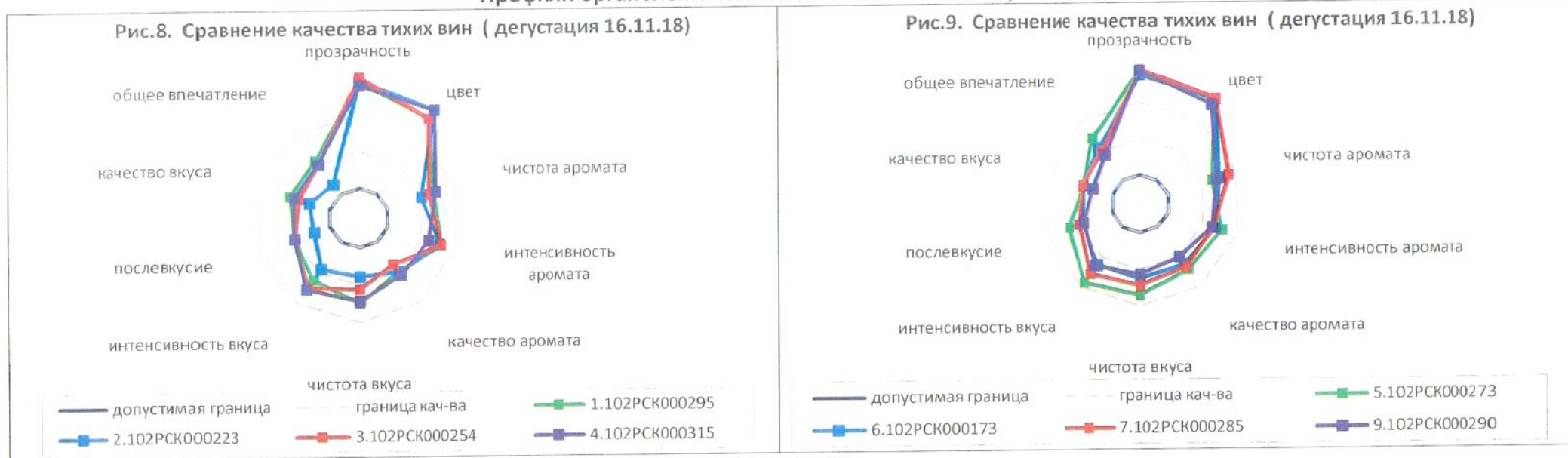


4. 3 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 4

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ⁵	Наименование ⁶	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000295	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	12,5-13,5%	-	Каберне-Совиньон, Мерло	-	79,10
2	102РСК000223	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Каберне, Совиньон	-	74,79
3	102РСК000254	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,1%	-	Мерло	-	77,48
4	102РСК000315	15.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Достойный	-	79,22
5	102РСК000273	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,8%	-	Каберне Фран	-	80,87
6	102РСК000173	13.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,1%	-	Мерло	-	78,48
7	102РСК000285	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,6%	-	Сира, Марселан	-	79,78
8	⁷ 102РСК000285	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,6%	-	Сира, Марселан	-	82,62
9	102РСК000290	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	Каберне-Совиньон	-	76,43

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 8, 9)



⁵ Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 4 от 13.11.18, №5 от 14.11.18, №6 от 15.11.18.

⁶ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

⁷ Сходимость

5. 4 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 5

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ⁸	Наименование ⁹	год урожая	Крепость	Сахар	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000231	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Каберне-Совиньон	-	76,78
2	102РСК000300	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	13,5-14,5%	-	Мерло	-	77,48
3	102РСК000215	14.11.2018	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	Саперави	-	80,73
4	102РСК000313	14.11.2018	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	Бастардо магарачский	-	81,29
5	102РСК000297	14.11.2018	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Пино Фран	-	76,36
6	102РСК000247	14.11.2018	Вино столовое сухое красное	2015	13,0%	-	без указания сорта	-	78,35
7	102РСК000293	14.11.2018	Вино сухое красное	2015	13,5%	-	Каберне Совиньон	-	78,85
8	¹⁰ 102РСК000293	14.11.2018	Вино сухое красное	2015	13,5%	-	Каберне Совиньон	-	79,86
9	102РСК000156	13.11.2018	Вино столовое сухое красное	2015	11-13%	-	Каберне Совиньон	-	73,61

Профили органолептического качества тихих вин (10, 11)

Рис.10. Сравнение качества тихих вин (дегустация 16.11.18) прозрачность

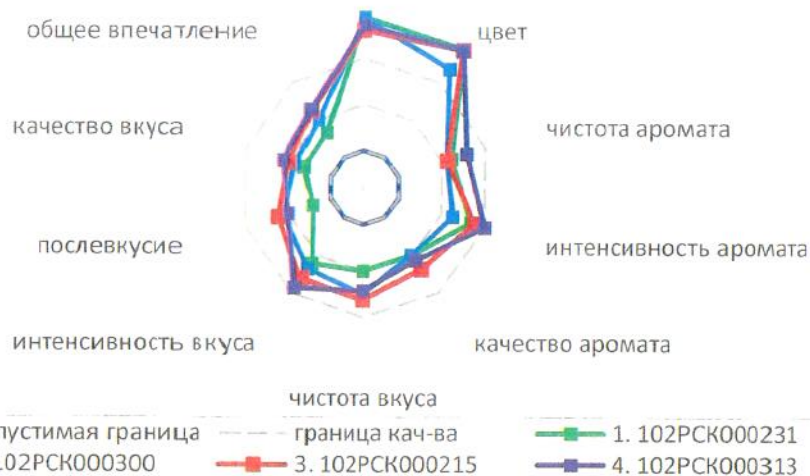
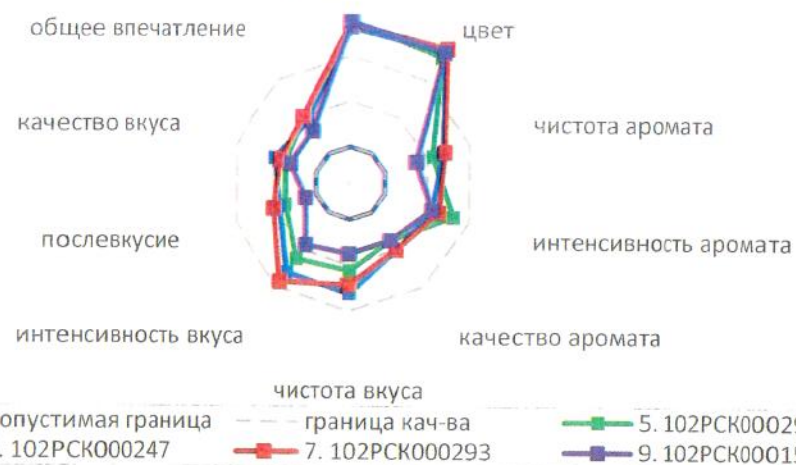


Рис.11. Сравнение качества тихих вин (дегустация 16.11.18) прозрачность



⁸ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.2018, № 4 от 13.11.2018, № 5 от 14.11.18

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

¹⁰ Сходимость

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина выдержанного полусухого белого с кодом 102РСК000265 – 56,56 балла; максимальный балл – у образца вина игристого молодого полусухого белого 102РСК000279 – 84,35 балла.
2. Сходимость на 3 сете по образцу вина сухого красного с кодом 102РСК000285, между панелями – 0,9, при критической границе 4,49, что соответствует норме.
3. Сходимость на 4 сете по образцу вину сухому красному с кодом 102РСК000293, между панелями – 0, 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 203	4,00
2	дегустатор 205	5,00
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 214	5,00
5	дегустатор 215	3,70
6	дегустатор 218	5,00
7	дегустатор 219	4,00
8	дегустатор 227	4,00
9	дегустатор 003	4,70
Общий итог		4,48