

От «12-16» ноября 2018 г.

<b>Модератор</b>	Антонова Н.С.
<b>Председатель комиссии</b>	А.Г. Саркисян, руководитель Союза сомелье и экспертов России
<b>Члены комиссии</b>	Отобранные испытатели, члены Союза сомелье и экспертов России и Российской ассоциации сомелье, преподаватели школ сомелье, дипломаты Wine&Spirits Education Trust, зарубежные эксперты (Италия)

**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»,  $t = 22,9^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 28,1\%$**

**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».**

**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.

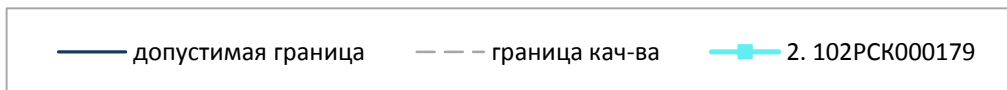
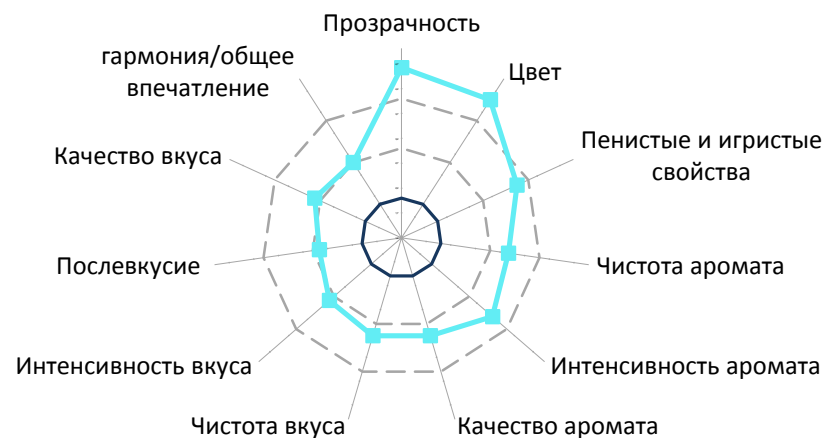
**2. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов**

**Таблица 1**

№ п/п	№ образца на дегустации /Код вина	Дата дегустации	Тип вина <sup>1</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
30	2. 102РСК000179	14.11.2018 2гр	Игристое полусладкое белое	-	12,0%	-	Мускат белый, Мускат янтарный	2018	78,1

**Приложение 1. Профили органолептического качества вин игристых**

**Рис. 1.1. Профиль 7.102РСК000179  
(дегустация 12.11.2018)**



<sup>1</sup> - Информация указана в шифре на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива)