

От «01» октября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Годунова И.В., Фомичев А.В., Мережко Д.Ю., Купцов А.В., Сокоян К.Р., Порман Е.Е., Назимова Э.А., Селиванова Т.С., Смирнова С.В., Аксеневский С.А., Igor Sotric

Цель: Проведение органолептической оценки винодельческой продукции.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиИ»

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 = 22,9°C, ω=45,2%

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	27.09.2019	133РСК0439	Вино игристое экстра брют белое	2018	13,4%	-	Шардоне, Алиготе	77,3	нет	9,5
2	27.09.2019	133РСК0440	Вино игристое экстра брют розовое	2018	13,4%	-	Пино гри, Пино нуар	79,44	↓3	9,5
3	27.09.2019	133РСК0448	Вино игристое брют белое	2018	12,5%	-	Шардоне	78,44	↓223	9,5
4	27.09.2019	133РСК0465	Вино игристое брют белое	2017	10,5-12,5%	-	Пино, Шардоне, Совиньон	65,9	↓206	9,5
5	27.09.2019	133РСК0449	Вино игристое брют белое выдержанное	2017	12,5%	-	Шардоне, Рислинг, Ркацителли	81,9	↓206	9,5
6	27.09.2019	133РСК0472	Вино игристое брют белое выдержанное	2017	11-13%	-	пино нуар	80,34	↓206	9,5
7	27.09.2019	133РСК0441	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-12,5%	-	Пино Блан, Бианка, Муллиер-Тургау, Мускат, Саперави	79,00	нет	9,5
8	27.09.2019	133РСК0477	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-13%	-	Каберне Совиньон, Каберне, Саперави	72,73	↓206.216	9,5
9	27.09.2019	133РСК0462	Вино игристое брют розовое	2018	12,5%	-	Пино Нуар	81,30	нет	9,5

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г.

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.

№ 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
10	27.05.2019	133РСК0450	Вино игристое брют розовое	2017	12,5%	-	Пино Нуар, Рислинг, Шардоне, Ркацители	81,10	↑ 218	9,5
11	27.05.2019	133РСК0438	Вино игристое белое сладкое	2018	13,0%	-	Мускат белый, Совиньон блан	76,30	нет	9,5
12	27.05.2019	133РСК0476	Вино игристое красное полусладкое	2018	-	-	Каберне Совиньон, Каберне	72,99	↓ 223, 216	12,3

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1-1.3)

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 01.10.2019 1 сет)



Рис.1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 01.10.2019 сет 1)

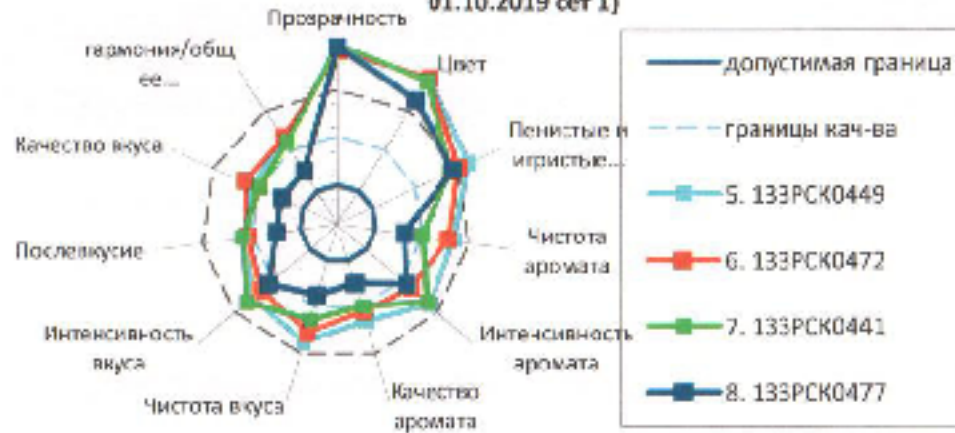


Рис.1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 01.10.2019 1сет)



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

Таблица 2

№ п/п	Дата получения образца ⁴	Код вина	Наименование ⁵	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ⁶	t°С
1	27.09.2019	133РСК0429	Вино сухое белое	2018	10-12%	-	Пино блан, Бианка, Шардоне, Цитронный Магарача	68,49	↑3↓206, 216	11,0
2	27.09.2019	133РСК0431	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	шардоне	77,2	↓211	11,0
3	27.09.2019	133РСК0432	Вино сухое белое	2018	13,5%	-	Шардоне, Совиньон блан	77,3	↓216	11,0
4	27.09.2019	133РСК0436	Вино сухое белое	2018	11-12%	-	Совиньон блан	78,36	↑223 ↓211,224	11,0
5	27.09.2019	133РСК0444	Вино сухое белое	2018	11-13%	-	Кокур белый, Ркацители, Алиготе	75,92	↓206,211	11,0
6	27.09.2019	133РСК0453	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	Каберне Фран	77,88	↓206,211	11,0
7	27.09.2019	133РСК0453 ⁷	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	Каберне Фран	79,1	↓223,211	11,0
8	27.09.2019	133РСК0454	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	Каберне Совиньон	77,89	↑224 ↓211	11,0
9	27.09.2019	133РСК0456	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	Шардоне, Пино Блан, Пино Гри, Мускат	76,21	↑224↓3	11,0
10	27.09.2019	133РСК0457	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	Ркацители	74,35	↑224 ↓216	11,0
11	27.09.2019	133РСК0458	Вино сухое белое	2017	17,0%	-	Рислинг	73,18	нет	11,0
12	27.09.2019	133РСК0451	Вино сухое белое	2017	14,0%	-	Шардоне	83,5	↓211	11,0
13	27.09.2019	133РСК0446	Вино сухое белое	2016	12,5%	-	Рислинг	84,13	↓216,211	11,0

⁴ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г.

⁵ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

⁶ С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из обчета балла вина.

⁷ Повторяемость

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

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 2)

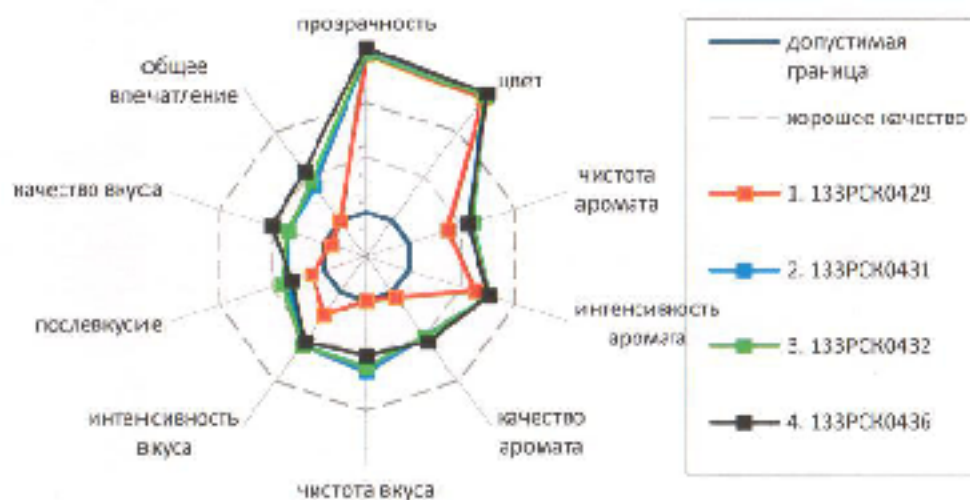


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 2)

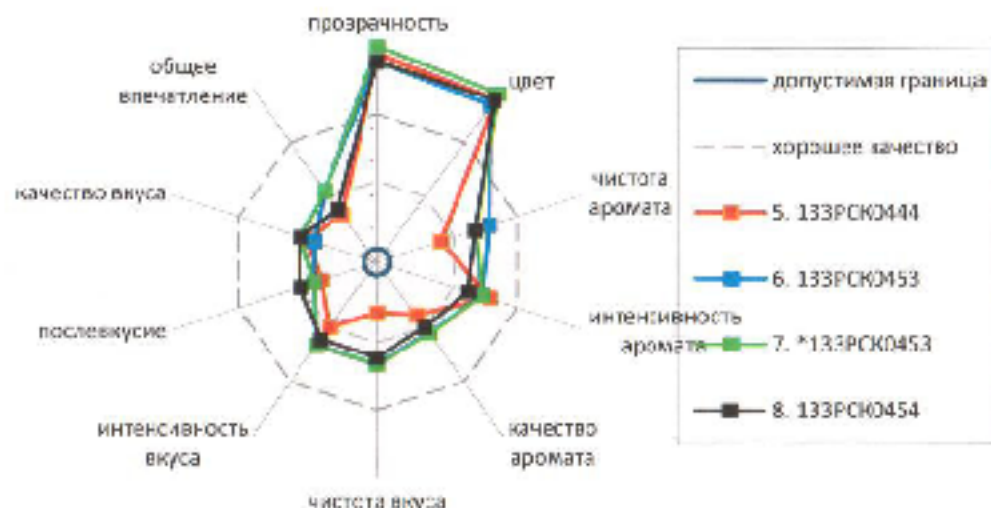
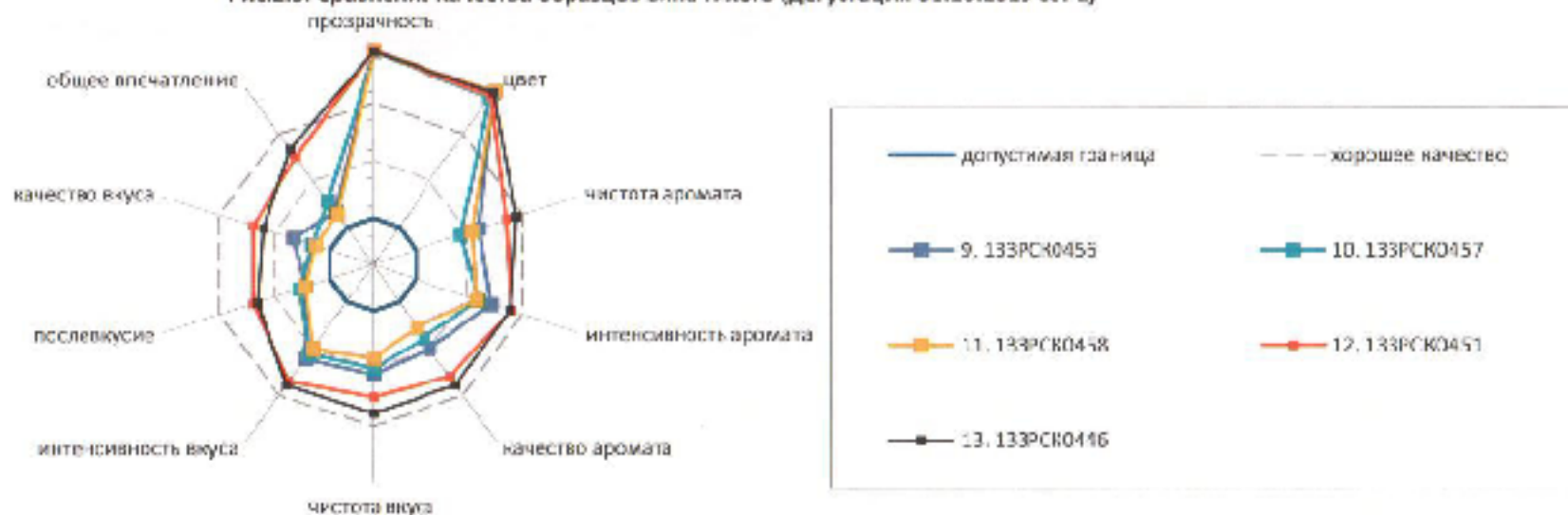


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 2)



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	27.09.2019	133РСК0437	Вино сухое розовое	2018	11-12%	-	Красностоп анапский	76,20	↓223	11,0
2	27.09.2019	133РСК0427	Вино сухое красное	2018	11-12%	-	Каберне Совиньон	77,50	↓223	19,7
3	27.09.2019	133РСК0428	Вино сухое красное	2018	11-12%	-	сагерави	80,28	нет	19,7
4	27.09.2019	133РСК0430	Вино сухое красное	2018	10-12%	-	Каберне, Мерле, Красностоп золотовский, Молдова	69,55	↓216,223	19,7
5	27.09.2019	133РСК0434	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	Каберне Совиньон	75,50	↓216	19,7
6	27.09.2019	133РСК0435	Вино сухое красное	2018	11-13%	-	Каберне Сов, Мерло	76,24	↓216,206	19,7
7	27.09.2019	133РСК0445	Вино сухое красное	2018	11-13%	-	Каберне Сов, Пино черный, Мерло	77,72	нет	19,7
8	27.09.2019	133РСК0460	Вино сухое красное	2018	11-12%	-	Красностоп	79,10	↓216	19,7
9	27.09.2019	133РСК0461	Вино сухое красное	н/в	12-14%	-	Каберне Совиньон	78,80	↓211	19,7
10	27.09.2019	133РСК0452	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	пино нуар	81,20	↓216	19,7
11	27.09.2019	133РСК0433	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Каберне Сов., Мерло	77,60	↓216	19,7
12	27.09.2019	133РСК0447	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Красностоп	76,60	↓216	19,7
13	27.09.2019	133РСК0455	Вино сухое красное	2014	14,0%	-	мерло	72,90	↓206	19,7

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г.

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

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

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

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2015 сет 3)

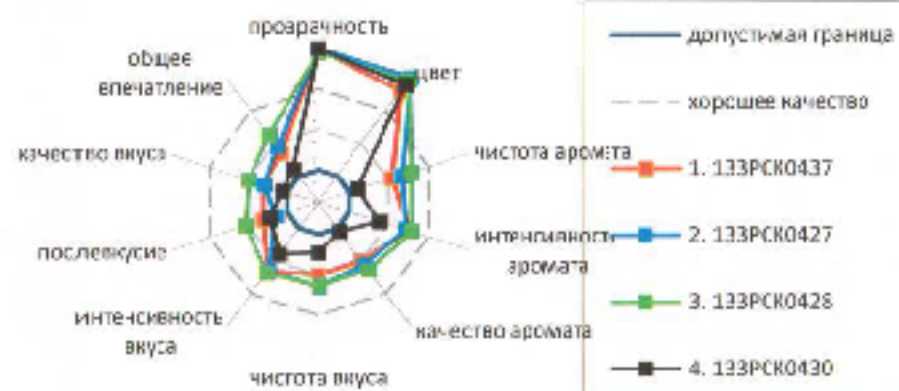


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 3)

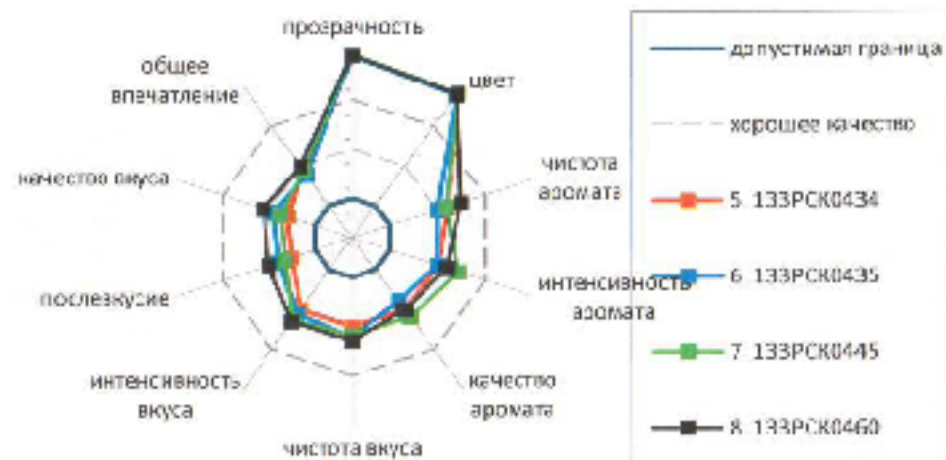


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 3)

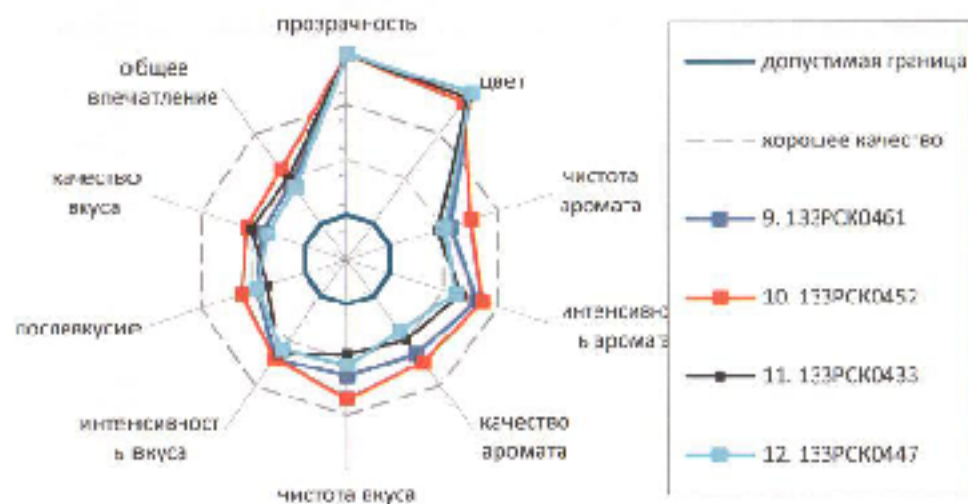
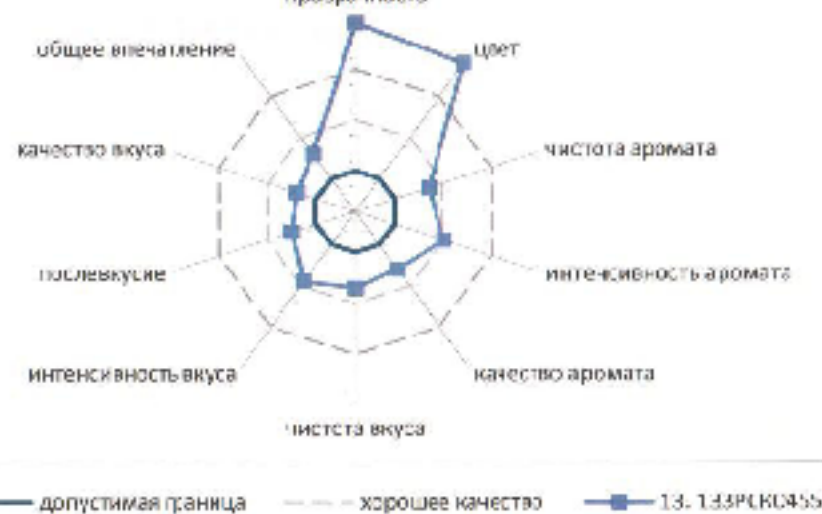


Рис.3.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 3)

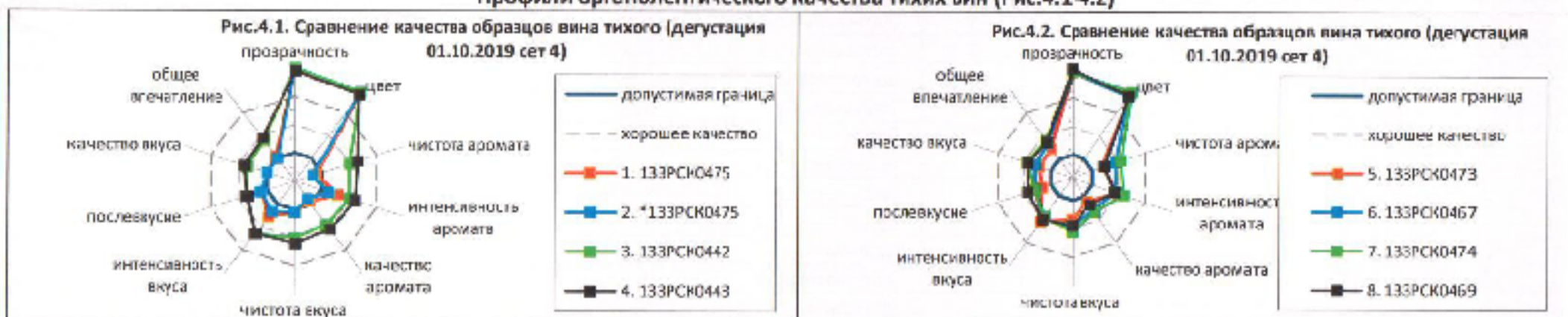


4. 4 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 4

№ п/п	Дата получения образца ¹¹	Код вина	Наименование ¹²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несо согласованные дегустаторы ¹³	t°C
1	27.09.2019	133РСКО475	Вино полусладкое белое	2018	11,0%	30 г/дм ³	Траминер Розовый	66,89	↓223,216	11,0
2	27.09.2019	133РСКО475 ¹⁴	Вино полусладкое белое	2018	11,0%	30 г/дм ³	Траминер Розовый	65,45	↓223↑218	11,0
3	27.09.2019	133РСКО442	Вино полусладкое белое	2017	11-13%	30 г/дм ³	Рнацителли, Алиготе, Кокур	76,40	↓223	11,0
4	27.09.2019	133РСКО443	Вино полусладкое красное	2018	11-13%	30 г/дм ³	Бастарде Магаранский, Мерло, Каберне Сов., Одесский Черный	77,50	↓216	19,7
5	27.09.2019	133РСКО473	Вино полусладкое красное	2018	11,0%	30 г/дм ³	Каберне Совиньон	72,21	↓223↑3	19,7
6	27.09.2019	133РСКО467	Вино полусладкое красное	2017	10-12%	30-40 г/дм ³	Мерло	74,10	↓216	19,7
7	27.09.2019	133РСКО474	Вино полусладкое красное	2017	11-13%	25-35 г/дм ³	Каберне	76,30	↓216	19,7
8	27.09.2019	133РСКО469	Вино сладкое красное	2017	13,0%	70-80 г/дм ³	пинс гри	74,36	↓223,216 ↑209	19,7

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.4.1-4.2)



¹¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г

¹² - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

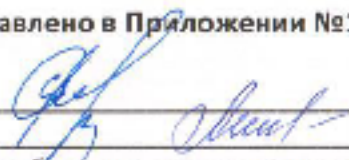
¹³ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обшета балла вина.

¹⁴ Повторность

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина игристого брют белого с кодом 133РСК0465 – 65,90 балла; максимальный балл – у образца вина сухого белого с кодом 133РСК0446 – 84,13 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухому белому с кодом 133РСК0453 между панелями – 0,05, при критической границе – 4,35, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому белому с кодом 133РСК0475 между панелями – 0,08, при критической границе – 4,35, 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 (из маяя 2,5)
1	дегустатор 205	5,00
2	дегустатор 206	4,33
3	дегустатор 209	3,67
4	дегустатор 211	5,00
5	дегустатор 216	5,00
6	дегустатор 218	5,00
7	дегустатор 223	4,67
8	дегустатор 224	4,00
9	дегустатор 227	3,67
10	дегустатор 230	5,00
11	дегустатор 003	5,00
Общий итог		4,58