

От «23» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 23.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Назимова Е.А., Смирнова С.В.

Присутствующие: Фомичев А.В., Стерник Л.Ю., Добрынина С. В., Кравченко П.А., Арсенашвили С.В.

Наименование и адрес лаборатории: *Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН», 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Место осуществления лабораторной деятельности: *125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Наименование и контактные данные Заказчика (№ Договора): *АНО «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12, договор № ЮЛ177-2020/РСК от 03.08.2020*

Номер аттестата аккредитации, дата занесения в реестр: *№ RA.RU.21KH06 от 15.12.2016г.*

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ISO/IEC 17025-2019 в лабораториях, применяющих органолептический анализ»,  $t = 21,1^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega=47,6\%$

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». Отклонения от метода недопустимы.

Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами.

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

**Цель: Подготовка ДК с использованием образца вина (калибровка).**

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

Таблица 1

| Дата дегустации | Наименование калибровочного образца |
|-----------------|-------------------------------------|
| 23.09.2020      | Вино сухое белое, сорт Шардоне      |

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

Таблица 2

| № п/п, код вина | Наименование <sup>1</sup> | Год урожая | Крепость   | Сахар | Сырьё                           | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные испытатели <sup>2</sup> | t°C | Дата получения образца <sup>3</sup> |
|-----------------|---------------------------|------------|------------|-------|---------------------------------|---------------------------------|---|-----|-------------------------------------|
| 1. 167РСК0216   | экстра брют белое         | 2015       | 10,5-12,5% | -     | Шардоне, Рислинг, Пино, Алиготе | 80,70                           | ↓209                                    | 9,1 | 02.09.2020                          |

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1)

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 23.09.2020 сет 1)



Вывод:

Представленный образец вина экстра брют белого 167РСК0216 оценен на 80,70 балла.

И.О. Руководителя Сенсорной лаборатории \_\_\_\_\_

Модератор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/Дубкова Ю.К.

\_\_\_\_\_/Антонова Н.С.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.  
Выписка из протокола предоставляется только на предоставленный Заказчиком образец.

<sup>1</sup> Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё).

<sup>2</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

<sup>3</sup> Согласно Акту приема образцов №2 на испытание от 02.09.2020г.