

От «14» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Богданов Е., Годунова И., Сидоров А., Фомичев А.В., Юдич Ю.Н., Краснопольская М.Л., Сидоров А.И., Бондаренко Е.А.

*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»,  $t = 23,6^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 20,7\%$*

*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 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
14.11.2018 14:00	Вино Защищённого Географического наименования «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое Шардоне ассамбляж 2017г ООО «Винодельня Юбилейная»

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

Таблица 2

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>1</sup>	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000201	13.11.2018	Вино полусладкое белое	-	10,5-13%	40-55 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Рислинг, Пино Блан	2018	73,10
2	102РСК000179	13.11.2018	Игристое полусладкое белое	-	12,0%	-	Мускат белый, Мускат янтарный	2018	78,10
3	102РСК000198	13.11.2018	выдержанное полусладкое белое	2015	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, Совиньон	-	73,69
4	102РСК000180	13.11.2018	Вино игристое полусладкое розовое	-	12,0%	-	Мускат	2018	78,73
5	102РСК000213	13.11.2018	Вино игристое полусладкое розовое	2017	10,5-12,5%	40-55 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Саперави, Бианка, Рислинг	-	77,85
6	102РСК000199	13.11.2018	Вино игристое полусладкое красное	-	11,5-13,5%	-	без указания сорта	2018	68,99

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1-2)

Рис.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 14.11.2018) группа 2



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 1. 102РСК020001  
— 2. 102РСК000179    ■ 3. 102РСК000198

Рис.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 14.11.2018) группа 2



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 4. 102РСК000180  
— 5. 102РСК000213    ■ 6. 102РСК000199

<sup>1</sup> Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 4 от 13.11.2018г.

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

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

Таблица 3

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>3</sup>	Наименование <sup>4</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000141	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	-	10-12%	-	Траминер розовый, Алиготе	2018	75,85
2	102РСК000136	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	-	11-13%	-	Шардоне, Кокур белый	2018	72,71
3	102РСК000182	13.11.2018	Вино сухое белое	-	11-13%	-	Шардоне	2018	73,84
4	102РСК000143	13.11.2018	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	Ркацители, Цитронный Магарача	-	81,00
5	102РСК000212	13.11.2018	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	Мускат	-	79,57
6	102РСК000150	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	-	11-13%	-	Кокур, Ркацители, Алиготе	2017	63,50
7	102РСК000153	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	-	10,0-12,0%	-	Мускат	2017	66,99
8	102РСК000214	13.11.2018	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	Шардоне	-	77,14
9	102РСК000160	13.11.2018	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	Виорика мускатная	-	77,85
10	102РСК000158	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	-	11-13%	-	Кокур белый, Ркацители, Алиготе	2016	69,72
11	102РСК000167	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	2017	13,6%	60 г/дм <sup>3</sup>	Совиньон	-	74,51
12	102РСК000176	13.11.2018	Выдержанное сухое белое	2016	11-13%	-	Шардоне, Рислинг, Траминер	-	77,00
13	102РСК000185	13.11.2018	Выдержанное сухое белое	2015	11-13%	-	Рислинг	-	79,68
14	<sup>5</sup> 102РСК000185	13.11.2018	Выдержанное сухое белое	2015	11-13%	-	Рислинг	-	80,15
15	102РСК000161	13.11.2018	Вино столовое сухое белое	2014	11-13%	-	Шардоне	-	79,49

<sup>3</sup> Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 4 от 13.11.2018г.

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

<sup>5</sup> Сходимость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 3-6)

Рис. 3. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2

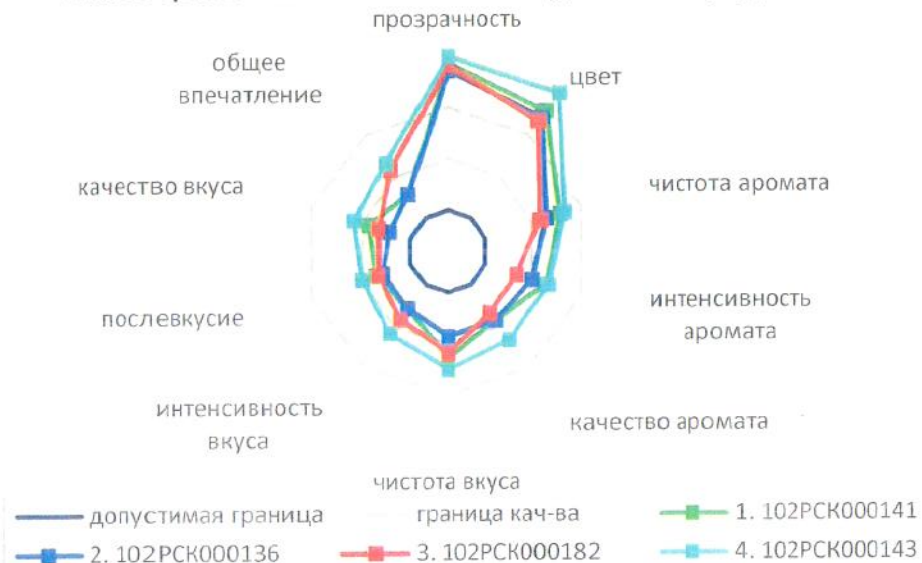


Рис. 4. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2



Рис. 5. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2

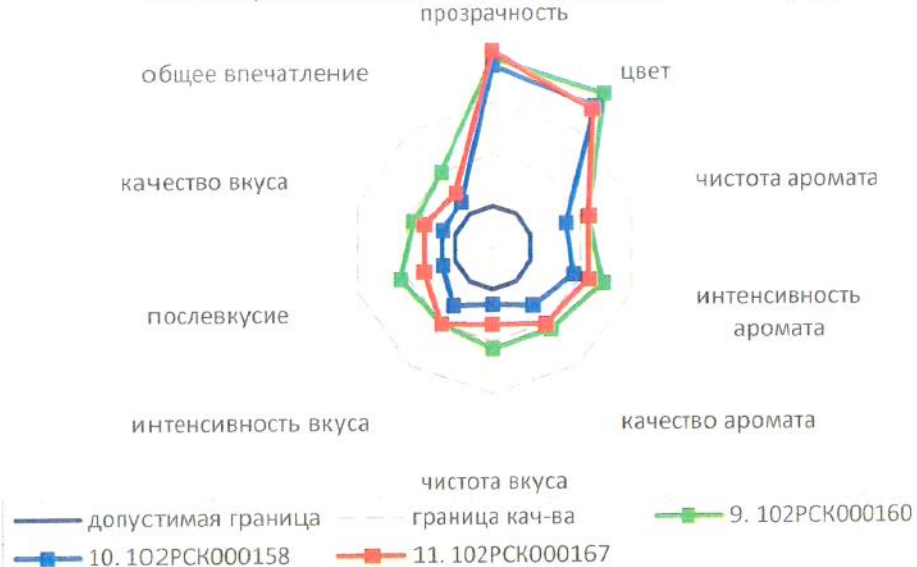


Рис. 6. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2



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

**Таблица 4**

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>6</sup>	Наименование <sup>7</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000174	13.11.2018	Вино полусухое белое	2017	13,0%	4,5 г/л	Рислинг	-	82,43
2	102РСК000140	13.11.2018	Вино столовое полусухое белое	2017	10,5-12,5%	7-17 г/дм <sup>3</sup>	Траминер розовый	-	82,87
3	102РСК000204	13.11.2018	Вино полусухое белое	2017	12,2%	13,1 г/л	Алиготе	-	80,99
4	102РСК000186	13.11.2018	Вино столовое полусухое белое	2016	13,0%	4-18 г/дм <sup>3</sup>	Рислинг	-	78,86
5	102РСК000118	09.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	2017	11,0%	35 г/дм <sup>3</sup>	белые мускатные сорта	-	83,17
6	102РСК00008	09.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	10,5-12,5%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	из винограда мускатных, и других белых сортов "без указания сорта"	17.07.2018	78,16
7	102РСК000082	09.11.2018	Вино полусладкое белое	2017	11,0%	40 г/л	Траминер, Арвин, Рислинг, Шардоне	-	82,86
8	102РСК000122	09.11.2018	Вино полусладкое белое	-	12,2%	28 г/л	Шардоне	2018	80,98
9	102РСК000097	09.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	10,5-12,5%	34-44 г/дм <sup>3</sup>	Рислинг	2017	76,72
10	102РСК000105	09.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	12,0%	22-32 г/дм <sup>3</sup>	без указания сорта	2017	78,36
11	102РСК000131	13.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	10-12%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	белые европейский сорта "без указания сорта"	2018	53,72
12	102РСК000130	13.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	10-12%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	белые мускатные сорта "без указания сорта"	2018	72,55
13	102РСК000163	13.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	11-13%	18-45 г/дм <sup>3</sup>	Ркацители, Алиготе, Кокур, Шардоне, Совиньон	2017	67,44
14	102РСК000191	13.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	11-13%	30 г/дм <sup>3</sup>	Ркацители, Алиготе, Кокур	2018	81,00
15	102РСК00031	09.11.2018	Вино столовое полусладкое белое	-	10-12%	20-30 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне	2018	67,60

<sup>6</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.18 и №4 от 13.11.18.

<sup>7</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 7-10)

Рис. 7. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2  
прозрачность

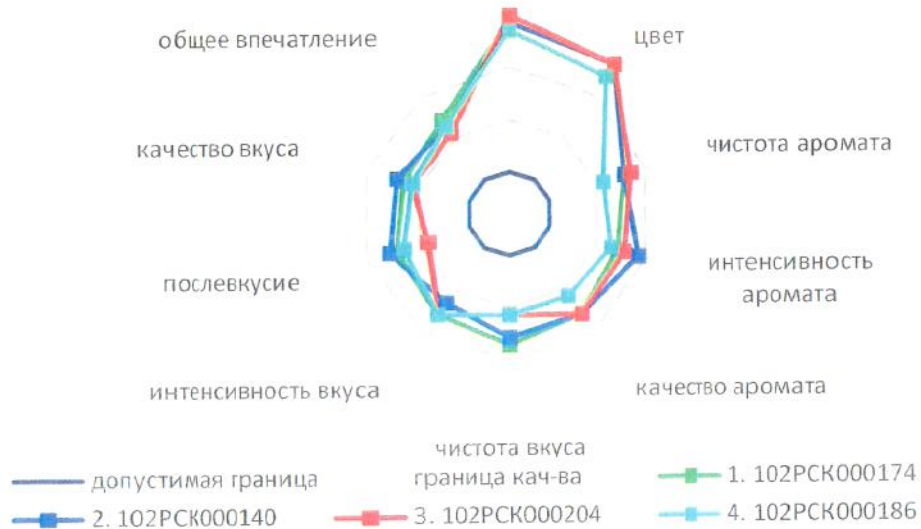


Рис. 8. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2

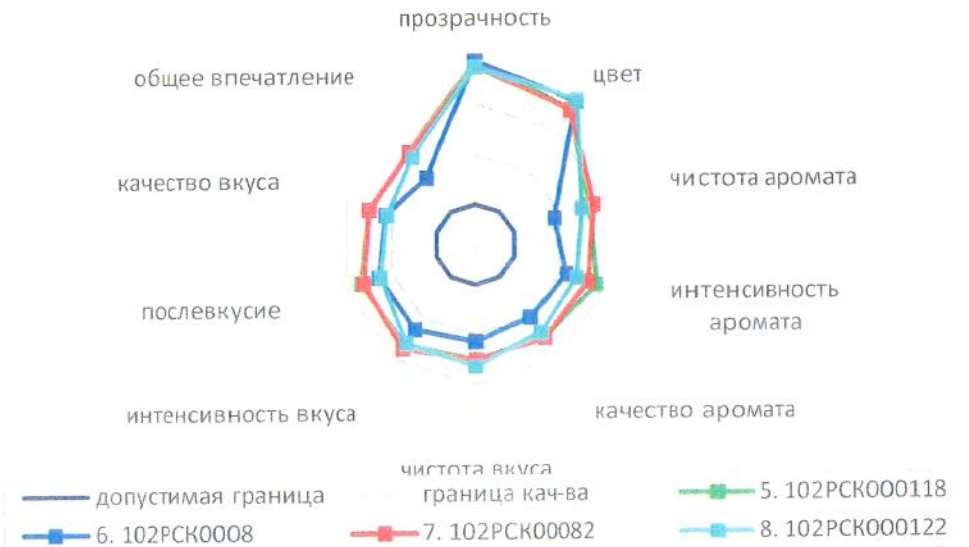


Рис. 9. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2  
прозрачность

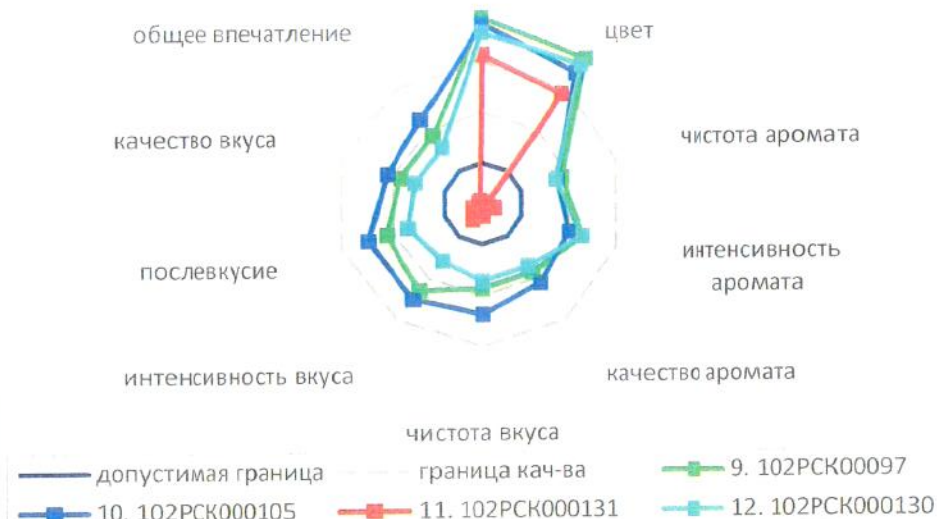
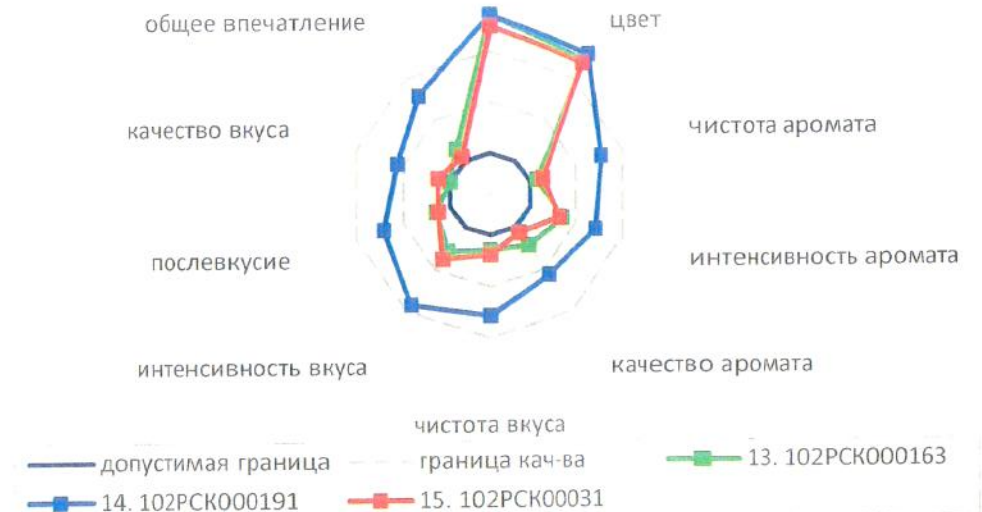


Рис. 10. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) группа 2  
прозрачность



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

Таблица 5

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>8</sup>	Наименование <sup>9</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000124	09.11.2018	Вино полусладкое белое	-	11,5%	30 г/л	мускатных сортов	2018	75,58
2	102РСК000170	13.11.2018	Сух белое	2016	12,0%	60 г/л	Семильон	-	45,58
3	102РСК000137	13.11.2018	Вино столовое полусладкое розовое	-	10-12%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	без указания сорта	2018	68,73
4	102РСК000151	13.11.2018	Вино столовое полусладкое розовое	-	11-13%	30 г/дм <sup>3</sup>	Кокур, Мерло, Ркацители, Каберне Совиньон	2017	77,13
5	102РСК000132	13.11.2018	Вино столовое полусладкое красное	-	10-12%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	красные европейские сорта "без указания сорта"	2018	73,83
6	<sup>10</sup> 102РСК000132	13.11.2018	Вино столовое полусладкое красное	-	10-12%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	красные европейские сорта "без указания сорта"	2018	71,49
7	102РСК000172	13.11.2018	Вино полусладкое красное	2017	11,5%	40 г/л	Рубин Голодриги	-	76,57
8	102РСК000211	13.11.2018	Вино столовое полусладкое красное	-	10-12%	20-30 г/дм <sup>3</sup>	Каберне, Совиньон	2018	76,58
9	102РСК000148	13.11.2018	Вино полусладкое красное	-	11-13%	18-45 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо, Магарачский, Каберне, Совиньон, Одесский черный	2016	80,60
10	102РСК000196	13.11.2018	Вино столовое полусладкое красное	-	11-13%	30 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо, Магарачский, Мерло, Каберне, Совиньон, Одесский черный	2018	76,84
11	102РСК00066	09.11.2018	Вино сладкое красное	2017	12,0%	100 г/дм <sup>3</sup>	Саперави, Бастардо Магарачский	-	75,10
12	102РСК00064	09.11.2018	Вино ликерное выдержанное красное	-	17,5%	100 г/дм <sup>3</sup>	Каберне, Совиньон, Бастардо Магарачский, Саперави	2018	82,23
13	102РСК00014	09.11.2018	Вино ликерное красное	2016	16,0%	160 г/л	Каберне, Саперави	-	72,47
14	102РСК000164	13.11.2018	Вино ликерное специальное красное	-	16,0%	170 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо, Магарачский, Мерло, Каберне, Совиньон, Одесский черный	2018	79,72

<sup>8</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.18 и №4 от 13.11.18.

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

<sup>10</sup> Сходимость

Профили органолептического качества тихих вин (11-14)

Рис.11. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) 2 группа прозрачность



Рис.12. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) 2 группа

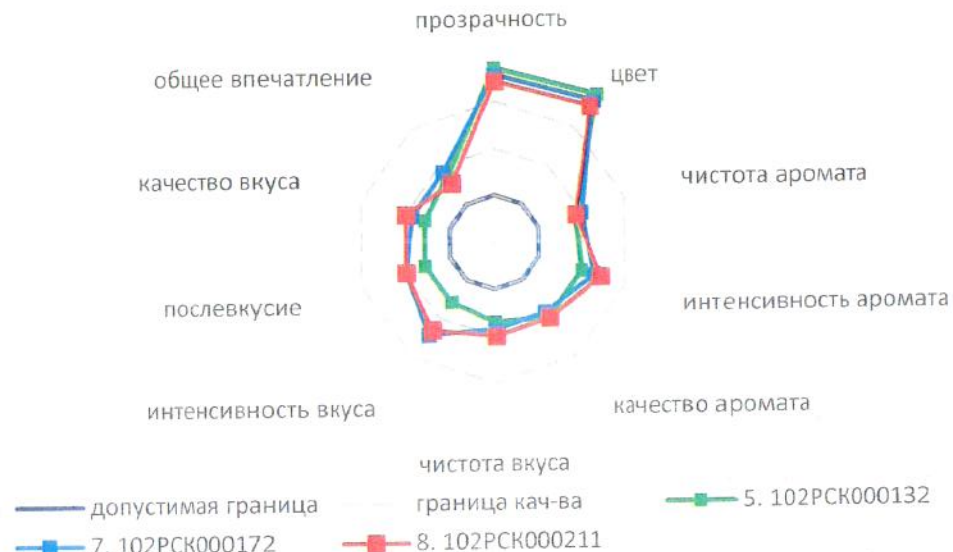
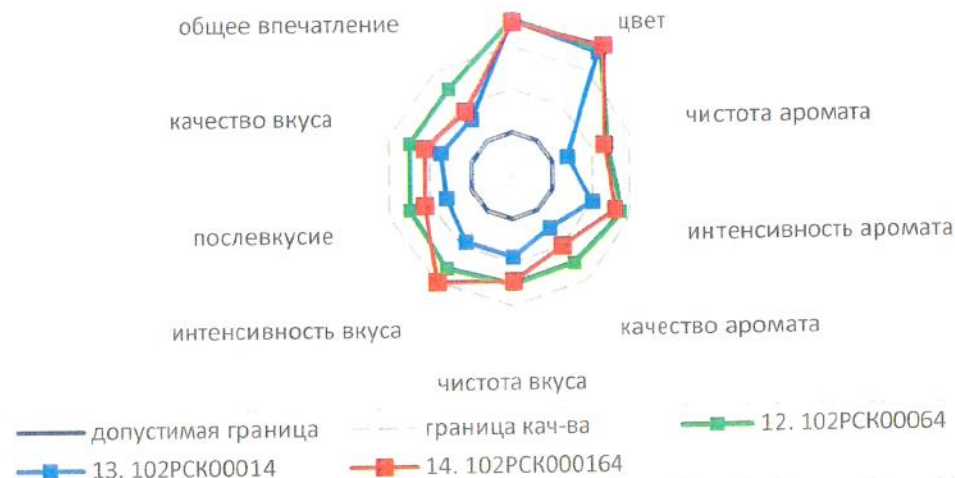


Рис.13. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) 2 группа прозрачность



Рис.14. Сравнение качества тихих вин (дег 14.11.18) 2 группа прозрачность



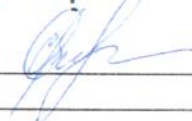


**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 102РСК000170 – 45,58 балла; максимальный балл – у образца вина столового полусладкого белого 102РСК000118 – 83,17 балла.
2. Сходимость на 2 сете по образцу вина выдержанного сухого белого с кодом 102РСК000185, между панелями – 0,06, при критической границе 4,75, что соответствует норме.
3. Сходимость на 4 сете по образцу вину столовому полусладкому красному с кодом 102РСК000132, между панелями – 0,01, при критической границе 4,60, что соответствует норме.
4. Психосоматическое состояние дегустаторов представлено в Приложении 1.

Руководитель Сенсорной лаборатории \_\_\_\_\_

Модератор \_\_\_\_\_

/Смирнова С.В.

/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 201	5,00
2	дегустатор 211	5,00
3	дегустатор 215	4,70
4	дегустатор 218	5,00
5	дегустатор 219	3,30
6	дегустатор 223	4,00
7	дегустатор 225	4,30
8	дегустатор 008	4,70
Общий итог		4,50