

От «04» октября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Годунова И.В., Купцов А.В., Согоян К.Р., Фомичев А.В., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Аксеновский С.А., Бондаренко Е.А., Саркисян А.Г., Ставцев А.В.

Цель: проведение органолептической оценки винодельческой продукции.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН»

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», $t = 23,8^{\circ}\text{C}$, $\omega = 42,1\%$

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».

Образцы переданы заказчиком в обезличенном 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	Несогласованные дегустаторы ³	t°C
1	03.10.2019	133РСК0576	Вино игристое брют белое	2018	10,5-13%	-	Шардоне, Пино блан	79,90	нет	9,7
2	03.10.2019	133РСК0601	Вино игристое брют белое	2017	11-13%	6-15 г/дм ³	Рислинг, Шардоне, Совиньон блан	77,60	нет	9,7
3	03.10.2019	133РСК0575	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-13%	40-55 г/дм ³	Шардоне, Пино блан	80,20	нет	9,7
4	03.10.2019	133РСК0597	Вино игристое полусладкое белое	2018	11,5%	-	Шардоне, Рислинг, Алиготе	75,45	↓216	9,7
5	03.10.2019	133РСК0597 ⁴	Вино игристое полусладкое белое	2018	11,5%	-	Шардоне, Рислинг, Алиготе	75,80	↓216	9,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 03.10.2019г

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

³ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

⁴ Повторяемость

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1-1.2)

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 04.10.2019 1 сет)

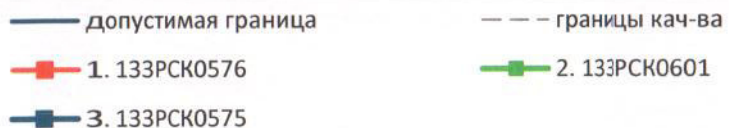
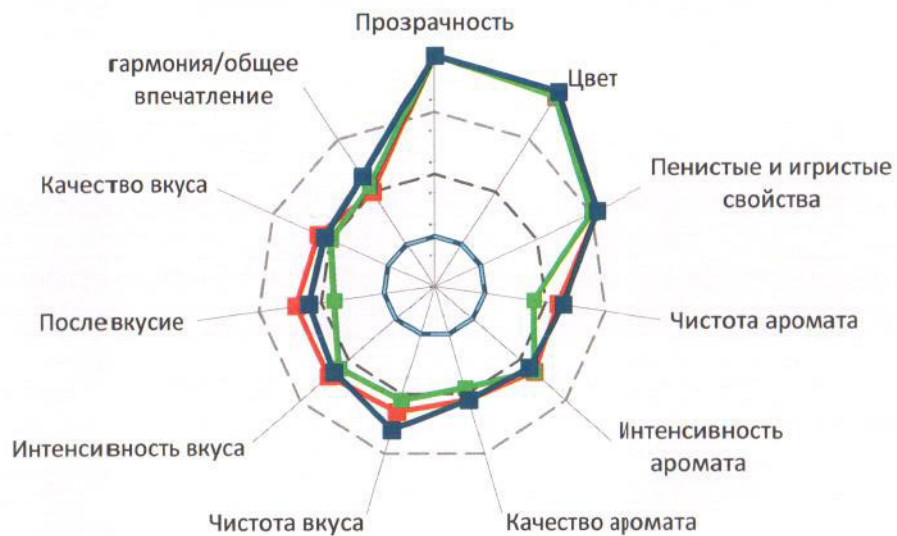


Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 04.10.2019 сет 1)



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

Таблица 2

№ п/п	Дата получения образца ⁵	Код вина	Наименование ⁶	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы ⁷	t°C
1	03.10.2019	133РСК0567	Вино сухое белое	2018	10-12%	-	белые сорта	68,35	↑200 ↓216	10,9
2	03.10.2019	133РСК0578	Вино сухое белое	2018	12-14%	-	Шардоне, Совиньон	78,67	↓211	10,9
3	03.10.2019	133РСК0594	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	Рислинг, Шардоне	77,30	нет	10,9
4	03.10.2019	133РСК0589	Вино сухое белое	н/в	12,0%	-	совиньон	71,98	↑8↓211	10,9
5	03.10.2019	133РСК0584	Вино сухое белое	2016	12,5%	-	рислинг, шардоне	70,72	↑8↓211	10,9
6	03.10.2019	133РСК0581	Вино сухое белое	2016	12,0%	-	Сибирьковский, Рислинг, Шардоне	74,72	↑8↓200	10,9
7	03.10.2019	133РСК0600	Вино сухое белое	2016	12,5%	-	Совиньонблан	69,80	нет	10,9
8	03.10.2019	133РСК0582	Вино сухое белое	2015	12,0%	-	Ркацители, Шардоне	70,77	↓211	10,9
9	03.10.2019	133РСК0583	Вино сухое белое	2015	12,5%	-	Шардоне, Сибирьковский, Рислинг, Ркацители	71,78	↓211	10,9
10	03.10.2019	133РСК0585	Вино сухое белое	2015	12,0%	-	рислинг	64,67	↓216	10,9
11	03.10.2019	133РСК0595	Вино сухое белое	1991	11-13%	-	Алиготе	66,86	↑8↓216	10,9
12	03.10.2019	133РСК0596	Вино сухое розовое	2018	11-13%	-	Пино нуар, Каберне Совиньон и Сира	78,50	нет	10,9
13	03.10.2019	133РСК0574	Вино сухое розовое	2018	8,0%	-	мерло	71,66	↓216	10,9
14	03.10.2019	133РСК0588	Вино полусухое розовое	2015	12,0%	-	Каберне Совиньон	73,97	↓216,3	10,9

⁵ Согласно акту приема образцов на испытание от 03.10.2019г

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

⁷ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.2.1-2.4)

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация

04.10.2019 сет 2)

прозрачность

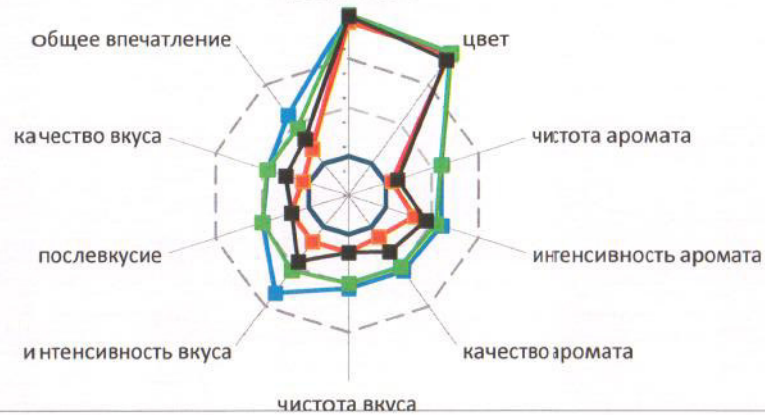


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация

04.10.2019 сет 2)

прозрачность

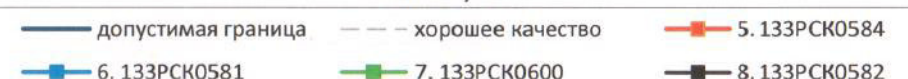


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация

04.10.2019 сет 2)

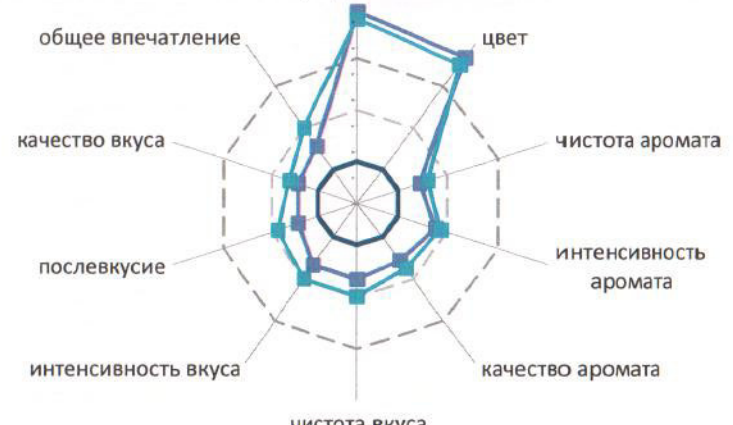
прозрачность



Рис.2.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация

04.10.2019 сет 2)

прозрачность



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	Несогласованные дегустаторы ¹⁰	t°C
1	03.10.2019	133РСК0591	Вино сухое белое	2015	12,0%	-	рислинг	70,28	↑8↓211, 216	10,9
2	03.10.2019	133РСК0590	Вино сухое белое	2013	11-13%	-	шардоне	70,21	↓216	10,9
3	03.10.2019	133РСК0592	Вино сухое белое	2013	11-13%	-	рислинг	66,01	↓216	10,9
4	03.10.2019	133РСК0593	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Каберне Совиньон, Мерло	77,20	нет	19,8
5	03.10.2019	133РСК0573	Вино сухое красное	2018	8,0%	-	Цвайгельт Таманский	74,73	↑8↓216	19,8
6	02.10.2019	133РСК0563	Вино сухое красное	2018	13,5%	-	Шираз, Мерло, Каберне Фран	79,66	↓216	19,8
7	03.10.2019	133РСК0577	Вино сухое красное	2018	12-14%	-	каберне, мерло	78,32	↓216	19,8
8	03.10.2019	133РСК0599	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	бастардо	78,55	↓200	19,8
9	02.10.2019	133РСК0558	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	мерло	78,11	↓200,216	19,8
10	02.10.2019	133РСК0559	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Каберне Совиньон	77,71	↑8↓200, 216	19,8
11	02.10.2019	133РСК0560	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Пино фран	76,00	↓216	19,8
12	03.10.2019	133РСК0569	Вино сухое красное	2015	13,0%	-	Одесский черный	76,67	↓216	19,8
13	03.10.2019	133РСК0587	Вино сухое красное	н/в	12,5%	-	Цимлянский черный, Каберне Совиньон	72,86	↑204 ↓216	19,8

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 03.10.2019г. и от 02.10.19г.

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

¹⁰ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 3.1-3.3)

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустиация 04.10.2019 сет 3)

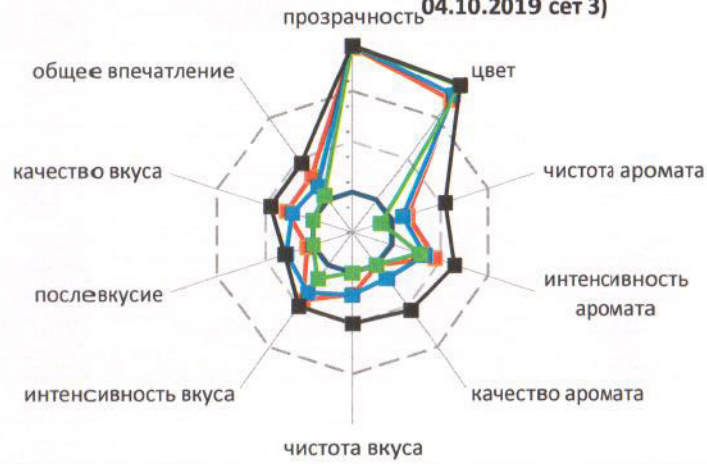


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустиация 04.10.2019 сет 3)

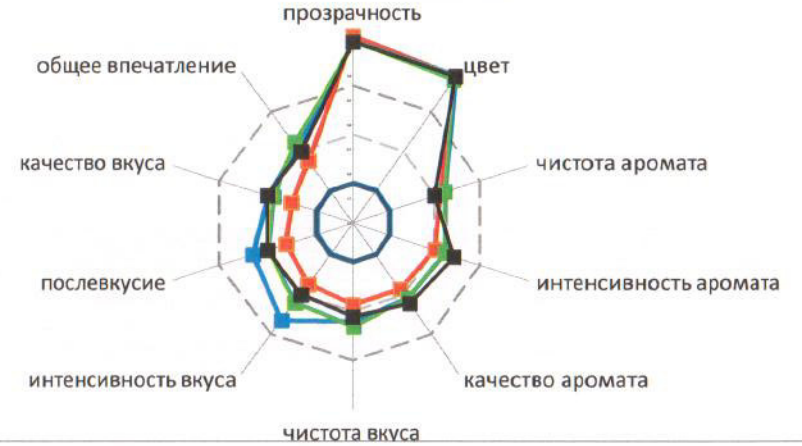
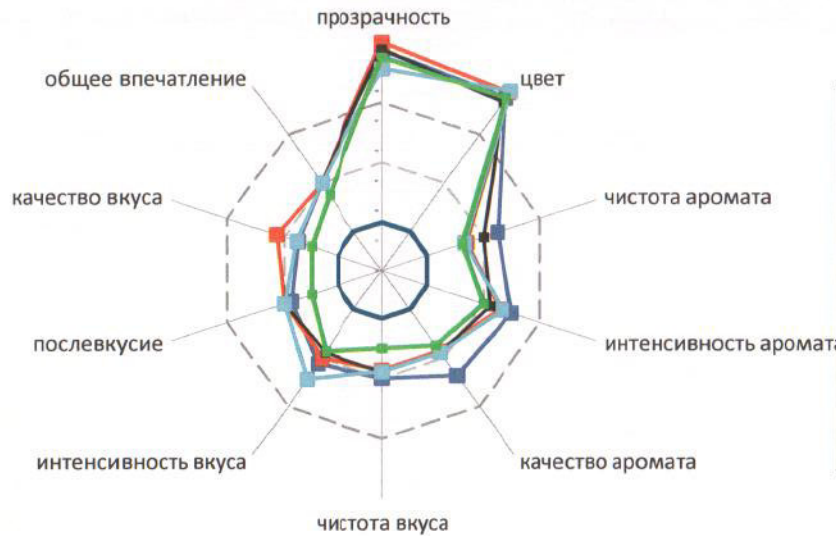


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустиация 04.10.2019 сет 3)



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	Несоответствующие дегустаторы ¹³	t°C
1	03.10.2019	133РСК0566	Вино белое полусладкое	2018	10-12%	20-30 г/дм ³	белые сорта	75,68	↓211	10,9
2	03.10.2019	133РСК0570	Вино белое полусладкое	2018	10-12%	20-30 г/дм ³	шардоне	78,73	↓200,216	10,9
3	03.10.2019	133РСК0586	Вино белое полусладкое	н/в	12,0%	25 г/дм ³	Ркацители	76,35	↓211,216	10,9
4	03.10.2019	133РСК0579	Вино белое полусладкое	2018	11-13%	25-35г/дм ³	шардоне	80,66	↓216	10,9
5	03.10.2019	133РСК0598	Вино белое полусладкое	2018	11-13%	30-40 г/дм ³	мускатные и др. белые сорта	77,42	↓211,216 ↑218	10,9
6	03.10.2019	133РСК0571	Вино розовое полусладкое	2018	10-12%	20-30 г/дм ³	белые и красные сорта	75,50	нет	10,9
7	03.10.2019	133РСК0568	Вино красное полусладкое	2018	11-13%	20-30 г/дм ³	мерло	76,11	↓216↑8	19,8
8	03.10.2019	133РСК0568 ¹⁴	Вино красное полусладкое	2018	11-13%	20-30 г/дм ³	мерло	74,67	↓216	19,8
9	03.10.2019	133РСК0572	Вино красное полусладкое	2018	10-12%	20-30 г/дм ³	мерло	77,45	↓216	19,8
10	03.10.2019	133РСК0580	Вино красное полусладкое	2018	11-13%	25-35г/дм ³	Каберне Совиньон	80,01	↓216	19,8
11	01.10.2019	133РСК0531	Вино ликерное белое	1995	17,0%	140 г/дм ³	Ркацители и др.	85,34	↓216	10,9
12	01.10.2019	133РСК0517	Винный напиток сладкий красный	н/в	16,0%	160 г/дм ³	красные сорта	82,66	↓216	10,9
13	01.10.2019	133РСК0533	Вино ликерное	2000	15,0%	160 г/дм ³	разные сорта	78,50	нет	10,9

¹¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 03.10.2019г и от 01.10.2019г.

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

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

¹⁴ Повторяемость

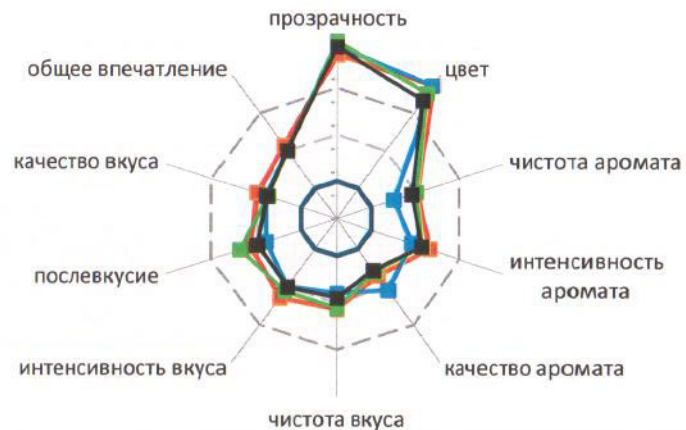
Профили органолептического качества тихих вин (Рис.4.1-4.3)

Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 04.10.2019 сет 4)



- | | | |
|----------------------|------------------------|-----------------|
| — допустимая граница | - - - хорошее качество | — 1. 133РСК0566 |
| — 2. 133РСК0570 | — 3. 133РСК0586 | — 4. 133РСК0579 |

Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 04.10.2019 сет 4)



- | | | |
|----------------------|------------------------|------------------|
| — допустимая граница | - - - хорошее качество | — 5. 133РСК0598 |
| — 6. 133РСК0571 | — 7. 133РСК0568 | — 8. *133РСК0568 |

Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 04.10.2019 сет 4)



- | | |
|----------------------|------------------------|
| — допустимая граница | - - - хорошее качество |
| — 9. 133РСК0572 | — 10. 133РСК0580 |
| — 11. 133РСК0531 | — 12. 133РСК0517 |
| — 13. 133РСК0533 | |

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 133РСК0585 – 64,67 балла; максимальный балл – у образца вина ликерного белого с кодом 133РСК0531 – 85,34 балла.
2. Повторяемость на 1 сете по вину игристому полусладкому белому с кодом 133РСК0597 между панелями – 0,05, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому красному с кодом 133РСК0568 между панелями – 0,75, при критической границе – 4,41, 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 200	4,00
2	дегустатор 204	4,33
3	дегустатор 208	4,00
4	дегустатор 211	5,00
5	дегустатор 216	5,00
6	дегустатор 218	5,00
7	дегустатор 227	3,67
8	дегустатор 230	5,00
9	дегустатор 003	5,00
10	дегустатор 008	5,00
Общий итог		4,60

