

От «15» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Годунова И.П., Сидоров А.А., Фомичев А.В., Юдич Ю.Н., Краснопольская М.Л., Купцов А.В., Tocchi A., Смирнова С.В.

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 = 20,0°C, ω=21,1%

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 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
15.11.2018	Вино Защищённого Географического наименования «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое Совиньон Блан ассамбляж 2017г ООО «Винодельня Юбилейная»

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

Таблица 2

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ¹	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000277	14.11.18	Вино игристое молодое брют белое	2018	10,5-12,5%	6-15г/дм ³	Рислинг рейнский	-	82,86

¹ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.18г.

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

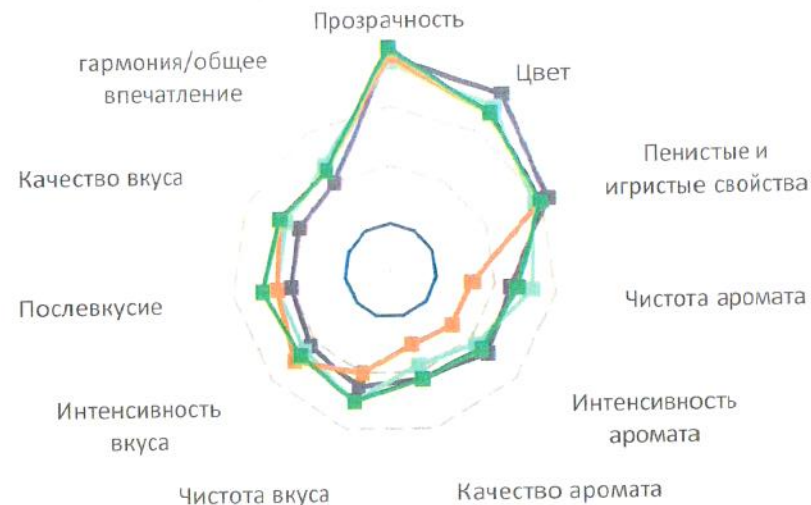
№ п/п	Код вина	Дата получения образца ¹	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
2	102РСК000258	14.11.18	Вино брют белое	2012	10,5-13%	6-15г/дм ³	Шардоне, Алиготе, Рислинг группы Пино	-	71,23
3	102РСК000266	14.11.18	Вино экстра брют белое	2011	10,5-13%	-	Шардоне, Пино Нуар, Рислинг	-	69,28
4	102РСК000217	14.11.18	Вино игристое брют розовое	2017	10,5-12,5%	6-15г/дм ³	Пино блан, Алиоте, Рислинг, Бианка, Саперави	-	78,86
5	102РСК000267	14.11.18	Вино выдержанное брют розовое	2015	10,5-13%	-	Пино Нуар	-	78,86
6	102РСК000262	14.11.18	Вино игристое полусухое розовое	2015	10-12%	-	Пино Фран	-	76,61
7	102РСК000264	14.11.18	Вино выдерж полусл розовое	2015	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, Алиготе, Каберне-Совиньон	-	79,99

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

Рис.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 15.11.2018)



Рис.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 15.11.2018)



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

Таблица 3

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ³	Наименование ⁴	год урожая	Крепость	Сахар	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000286	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,5-13,5%	-	Ркацители	-	77,00
2	102РСК000261	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,4%	-	Совиньон	-	77,10
3	102РСК000229	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	Ркацители	-	71,58
4	102РСК000255	14.11.18	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	Шардоне	-	78,30
5	102РСК000302	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,4%	-	Совиньон	-	75,48
6	102РСК000276	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,5%	-	мускатных сортов " без указания сорта"	-	77,85
7	102РСК000221	14.11.18	Вино сухое белое	2017	11,0%	-	Алиготе	-	55,98
8	102РСК000288	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,8%	-	Мускат	-	76,14
9	102РСК000243	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	Алиготе	-	77,42
10	102РСК000236	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	Шардоне	-	77,72
11	102РСК000270	14.11.18	Вино сухое белое	2017	12,5%	-	белые мускатные "без указания сорта"	-	77,48
12	102РСК000250	14.11.18	Вино сухое белое	2016	14,0%	-	Шардоне	-	79,11
13	102РСК000250 ⁵	14.11.18	Вино сухое белое	2016	14,0%	-	Шардоне	-	79,00
14	102РСК000251	14.11.18	Вино столовое сухое белое	2015	13,0%	-	без указания сорта	-	72,58
15	102РСК000249	14.11.18	Вино сухое белое	2015	13,5%	-	Шардоне	-	77,97

³ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.18г.

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

⁵ Сходимость

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

Рис. 3. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

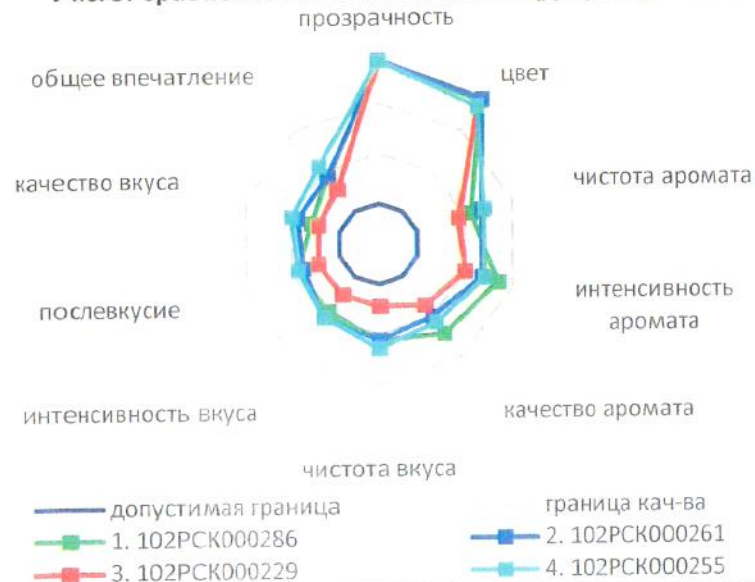


Рис. 4. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

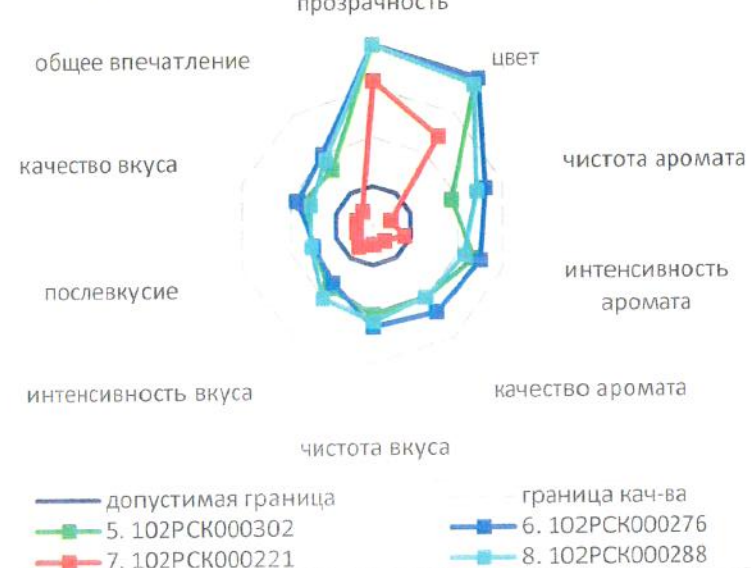


Рис. 5. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)



Рис. 6. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)



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

Таблица 4

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ⁶	Наименование ⁷	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000133	13.11.18	Вино стол сухое красное	-	10-12%	-	без указ сорта	2018	75,47
2	102РСК000134	13.11.18	Вино стол сухое красное	-	11-13%	-	Каберне-Совиньон	2018	76,46
3	102РСК000206	13.11.18	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	Красностол, Мерло, Саперави	-	81,60
4	102РСК000149	13.11.18	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Саперави, Кафесия	-	78,72
5	102РСК000177	13.11.18	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Каберне-Совиньон	-	78,42
6	102РСК000210	13.11.18	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	Санджовезе	-	73,27
7	102РСК000203	13.11.18	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Анчелотта	-	84,29
8	102РСК000139	13.11.18	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Цвайгельт, Саперави	-	80,13
9	102РСК000144	13.11.18	Вино сухое красное	2017	11,5%	-	Амур	-	78,43
10	102РСК000188	13.11.18	Вино столовое сухое красное	2016	13,0%	-	Саперави	-	79,73
11	102РСК000188 ⁸	13.11.18	Вино столовое сухое красное	2016	13,0%	-	Саперави	-	80,99
12	102РСК000155	13.11.18	Вино выдерж сух красное	2016	12-14%	-	Каберне, Мерло	-	84,27
13	102РСК000152	13.11.18	Вино стол сухое красное	2014	11-13%	-	Каберне-Совиньон	-	74,73
14	102РСК000166	13.11.18	Вино стол сух красное	2014	11-13%	-	Каберне,Совиньон, Саперави	-	80,57
15	102РСК000162	13.11.18	Вино выдерж сух красное	2014	10,5-12,5%	-	Каберне-Совиньон	-	82,72

⁶ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 4 от 13.11.2018г.

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

⁸ Сходимость

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

Рис.7. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

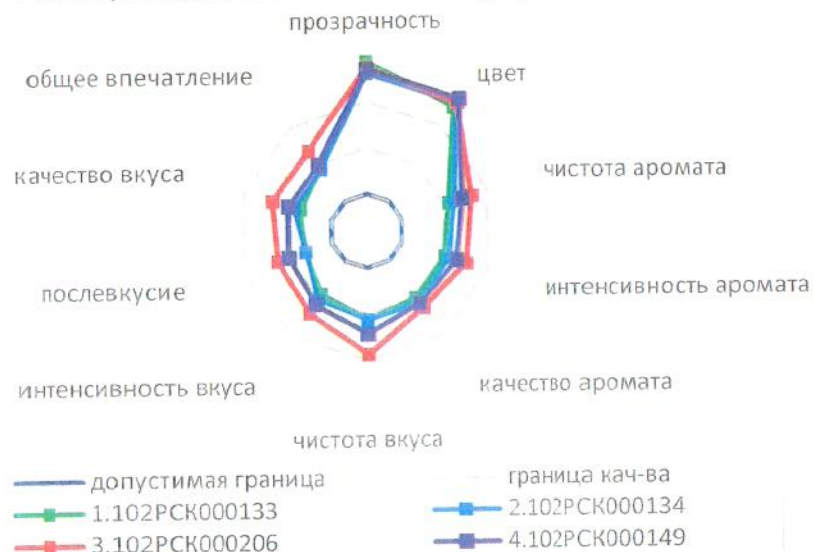


Рис.8. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

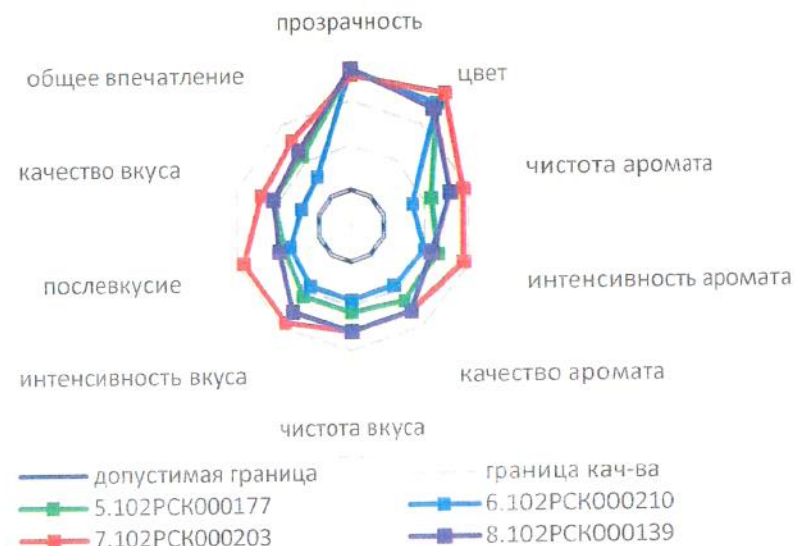


Рис.9. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

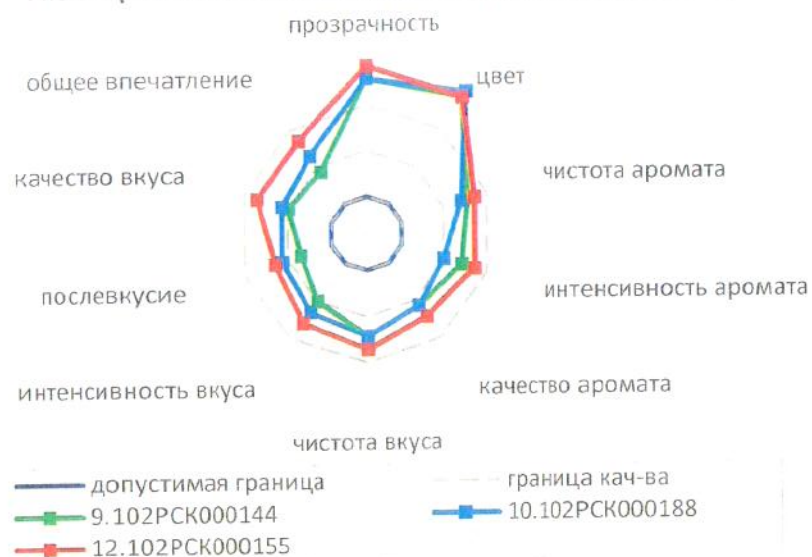
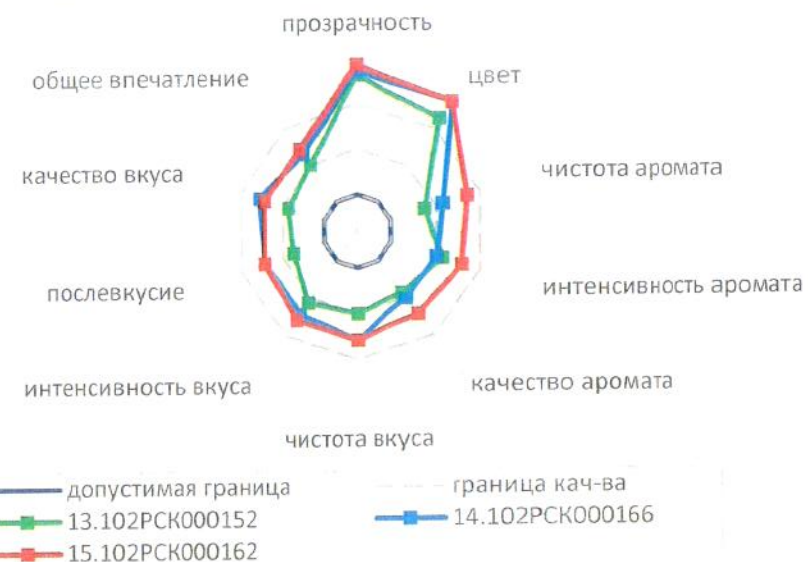


Рис.10. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)



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

Таблица 5

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ⁹	Наименование ¹⁰	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000301	14.11.18	Полусладкое розовое	2018	11,0%	30г/дм3	мускат гамбургский	-	76,57
2	102РСК000268	14.11.18	Винополусладкое красное	-	12,0%	28г/л	Каберне-Совиньон	2018	75,44
3	102РСК000291	14.11.18	Вино полусладкое красное	2017	12-13%	24-44 г/дм3	Каберне-Совиньон, Мерло Бастрада	-	77,48
4	102РСК000230	14.11.18	Вино полусладкое красное	2017	12,0%	40 г/дм3	Голубок северный	-	79,30
5	102РСК000269	14.11.18	Вино полусладкое красное	2017	11,5%	40 г/дм3	Данко	-	77,87
6	102РСК000289	14.11.18	Вино полусладкое красное	2015	11-13%	-	без указания сорта	-	76,10
7	102РСК000220	14.11.18	Вино сладкое красное	2018	10-12%	45-50 г/дм3	безуказ сортов	-	73,97
8	102РСК000228	14.11.18	Вино ликёрное спец розовое	2014	17,0%	60 г/дм3	Кокур белый, шабаш, Асма, Молдова	-	81,60
9	102РСК000227	14.11.18	Вино ликёрное спец выд красное	2012	18,5%	80 г/дм3	Каберне-Совиньон	-	81,71
10	102РСК000224	14.11.18	Вино ликёрное спец красное	2015	16,0%	150 г/дм3	мускатные сорта	-	83,70
11	102РСК000232	14.11.18	Вино ликёрное спец розовое	2014	16,0%	150 г/дм3	безуказ сортов	-	78,49
12	102РСК000240	14.11.18	Вино ликёрное спец выдержан розовое	2012	16,0%	160 г/дм3	мускат розовый	-	80,00
13	102РСК000225	14.11.18	Ликёрное специальное красное	2015	16,0%	160 г/дм3	Сапериави, Бастарада, Каберне Совиньон	-	82,22
14	102РСК000219	14.11.18	Напиток винный десертный	-	16,0%	140 г/дм3	без указания сорта	2018	79,55

⁹ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.2018г.

¹⁰ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

Профили органолептического качества тихих вин (11-14)

Рис.11. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

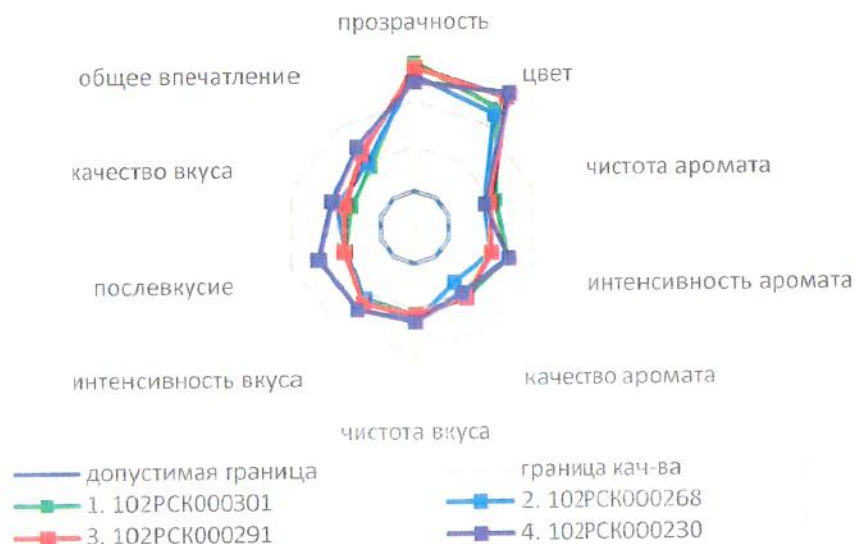


Рис.12. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

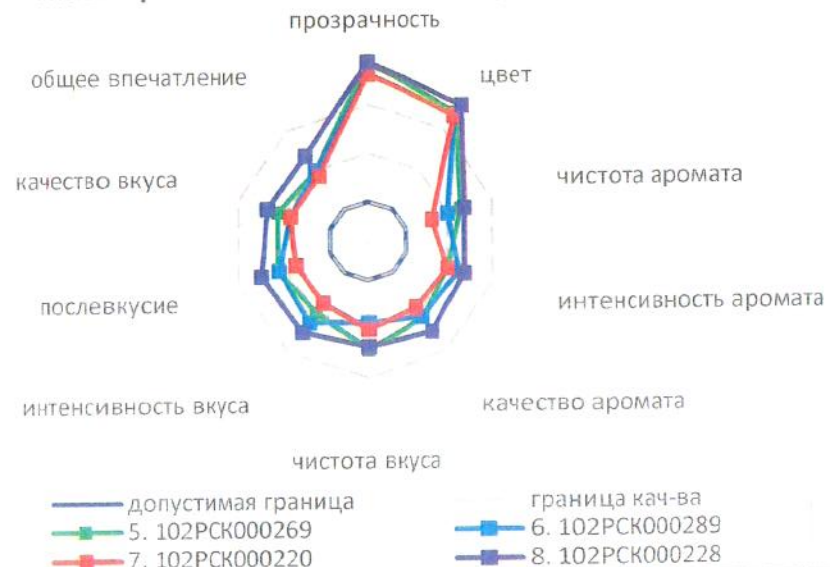


Рис.13. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)

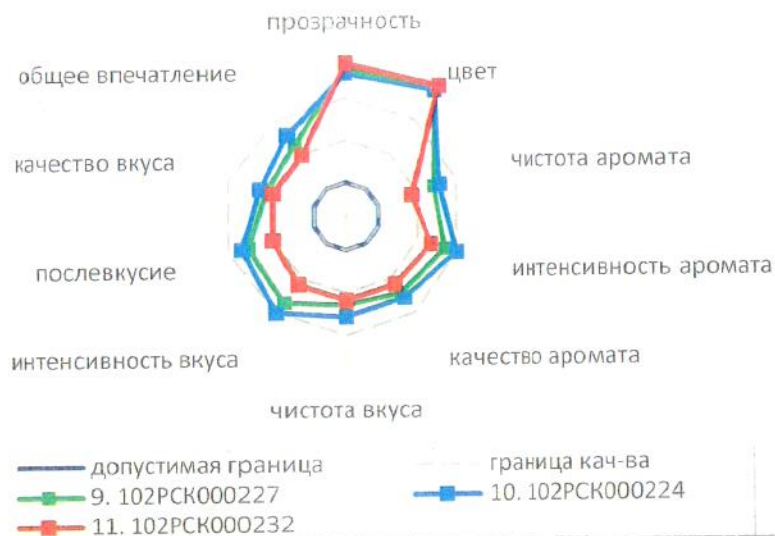
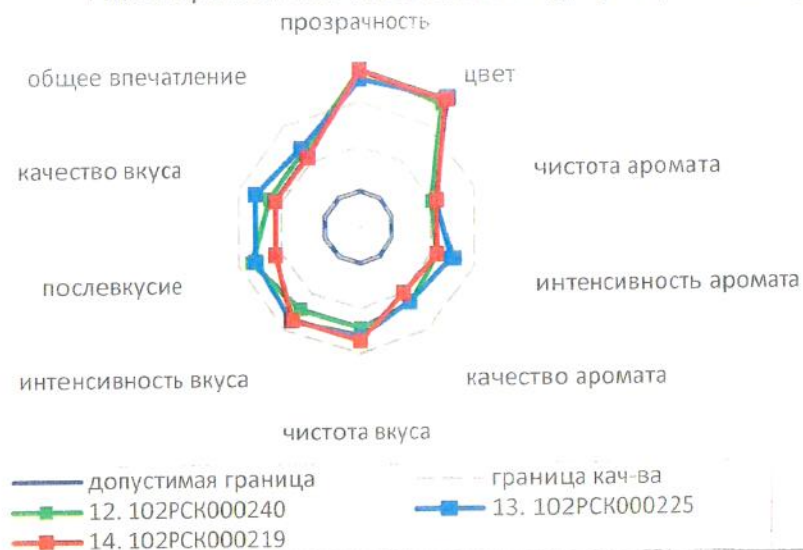


Рис.14. Сравнение качества тихих вин (дегустация 15.11.18)



Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 102РСК000221 – 55,98 балла; максимальный балл – у образца вина сухого красного 102РСК000203 – 84,29 балла.
2. Сходимость на 2 сете по образцу вина сухого белого с кодом 102РСК000250, между панелями – 0,14, при критической границе 4,60, что соответствует норме.
3. Сходимость на 3 сете по образцу вина столового сухого красного с кодом 102РСК000188, между панелями – 1,82, при критической границе 4,60, 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 (не менее 2,5)
1	дегустатор 211	5,00
2	дегустатор 215	4,70
3	дегустатор 218	5,00
4	дегустатор 219	3,00
5	дегустатор 223	4,00
6	дегустатор 227	4,00
7	дегустатор 229	4,70
8	дегустатор 003	5,00
Общий итог		4,42