



Документ:	ПРОТОКОЛ Заседания дегустационной комиссии по оценке образцов продукции	стр. 1 из 9
Название:		
Номер: 10.0.0-07.0136-11.18-1		

От «12» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Саркисян А.Г., Руденко Д.Ю., Ставцев А.В., Порман Е.Е., Селиванова Т.С., Григорьева Ю.В., Аксеновский С.А., Фомичев А.В., Купцов А.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», $t = 19,1^{\circ}\text{C}$, $\omega = 16,3\%$
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 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):

Дата дегустации	Наименование
12.11.2018	Вино географического наименования сухое белое "Восточный склон Дивноморское" урожай 2015г ООО "Лазурная ягода"

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

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ¹	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК00032	09.11.2018	Вино брют белое	-	10,5-13%	6-15г/дм ³	Шардоне, Пино Блан, Рислинг	изгот.2018	83,46

¹ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.2018

² - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё 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	102РСК00044	09.11.2018	Вино игристое брют белое	-	11-13%	-	Шардоне, Пино серый, Каберне Совиньон	2018	83,23
3	102РСК00055	09.11.2018	Вино игристое брют белое	-	12,5%	-	Шардоне, Рислинг, Ркацители	изгот.2018	81,36
4	102РСК00053	09.11.2018	Вино игристое брют белое	-	11-13%	6-15г/дм ³	Рислинг, Шардоне	2017	77,43
5	102РСК00007	09.11.2018	Вино игристое брют белое	2017	10,5-12,5%	6-15г/дм ³	Пино Блан, Алиготе, Бианка, Рислинг	-	84,74
6	102РСК00025	09.11.2018	Вино игристое брют белое	2017	10,5-12,5%	6-15г/дм ³	Пино Блан, Бианка, Мюллер-Тургау, Мускат	-	82,91
7	102РСК00029	09.11.2018	Вино игристое брют розовое	-	10,5-12,5%	6-15г/дм ³	Пино Блан, Бианка, Мюллер-Тургау, Мускат, Саперави	2018	81,61
8	102РСК00005	09.11.2018	Вино игристое выдержанное брют розовое	2016	11-13%	-	Пино Нуар, Пино Фран, Шардоне	-	84,90

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

Рис.1. Сравнение качества образцов вина игристого



— допустимая граница — границы кач-ва
 1. 102РСК00032 2. 102РСК00044 3. 102РСК00055 4. 102РСК00053

Рис. 2. Сравнение качества образцов вина игристого



— допустимая граница — границы кач-ва
 5. 102РСК00007 6. 102РСК00025 7. 102РСК00029 8. 102РСК00005

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	102РСК00089	09.11.2018	Вино столовое сухое белое	-	12,5%	-	Шардоне	2018	82,56
2	102РСК000108	09.11.2018	Вино сухое белое	-	11-13%	-	без указания сорта	2017	82,11
3	102РСК000119	09.11.2018	Вино столовое сухое белое	2017	10-12%	-	Совиньон	-	75,78
4	102РСК00001	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	12,9%	-	Шардоне	-	82,68
5	102РСК000012	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	12,6%	-	Совиньон Блан	-	81,36
6	102РСК000030	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	13,5%	-	Каберне Совиньон	-	83,47
7	102РСК000038	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	12,9%	-	Первенец Магарача	-	81,11
8	102РСК000045	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	11,5%	-	Грюнер Вельтлинер	-	82,6
9	102РСК000051	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	12,9%	-	Цитрон Цюрупинский	-	84,37
10	102РСК000067	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	11,0%	-	Шардоне	-	55,68
11	102РСК000113	09.11.2018	Вино сухое белое	2017	11,5%	-	Алиготе	-	80,36
12	102РСК000042	09.11.2018	Вино сухое белое	-	13,0%	-	Шардоне, Совиньон Блан, Пино нуар	2016	81,85
13	102РСК000042 ⁵	09.11.2018	Вино сухое белое	-	13,0%	-	Шардоне, Совиньон Блан, Пино нуар	2016	80,86

³ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.2018

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

⁵ Сходимость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.3-5)

Рис.3. Сравнение качества тихих вин



— допустимая граница - - - границы кач-ва — 1. 102РСК00089
 — 2. 102РСК000108 — 3. 102РСК000119 — 4. 102РСК0001

Рис.4. Сравнение качества тихих вин



— допустимая граница - - - границы кач-ва — 5. 102РСК00012
 — 6. 102РСК00030 — 7. 102РСК00038 — 8. 102РСК00045

Рис.5. Сравнение качества тихих вин



— допустимая граница - - - границы кач-ва — 9. 102РСК00051
 — 10. 102РСК00067 — 11. 102РСК000113 — 12. 102РСК00042

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	102РСК00070	09.11.2018	Вино сухое белое	-	11-13%	-	Совиньон	2018	77,88
2	102РСК000123	09.11.2018	Вино сухое белое	-	13,0%	-	Шардоне	2018	83,36
3	102РСК000111	09.11.2018	Вино сухое белое	-	13,0%	-	Семильон, Рислинг, Шардоне, Совиньон Блан, Мускат, Пино Гри	2017	81,5
4	102РСК00091	09.11.2018	Вино сухое белое	-	13,0%	-	Шардоне, Совиньон	2016	70,87
5	102РСК000114	09.11.2018	Вино сухое белое	-	11,5%	-	Алиготе	2016	78
6	102РСК00096	09.11.2018	Вино сухое белое	2016	13,0%	-	Шардоне, Мускат	-	82,56
7	102РСК000103	09.11.2018	Вино сухое белое	2016	12-14%	-	Каберне Совиньон, Мерло, Совиньон Блан, Шардоне	-	80,78
8	102РСК000104	09.11.2018	Вино сухое белое	2016	13,5%	-	Шардоне	-	82,99
9	102РСК000112	09.11.2018	Вино сухое белое	2016	12-14%	-	Каберне-Совиньон, Совиньон Блан, Мерло, Шардоне	-	82,36
10	102РСК00020	09.11.2018	Вино сухое белое	2016	13%	-	Шардоне, Алиготе	-	81,47
11	102РСК00046	09.11.2018	Вино сухое белое	2016	12-14%	-	Совиньон Блан	-	78,61
12	102РСК00047	09.11.2018	Вино сухое белое выдержанное	2016	13,5%	-	Шардоне	-	86,9
13	102РСК00039	09.11.2018	Вино сухое белое	2015	13,0%	-	Кокур белый	-	84,44
14	102РСК00086	09.11.2018	Вино сухое белое	2015	12,0%	-	без указания сорта	-	81,56
15	102РСК000107	09.11.2018	Вино сухое белое	-	12-14%	22-32 г/дм ³	без указания сорта	2017	80,88

⁶ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.2018

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

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.6-9)

Рис. 6. Сравнение качества тихих вин

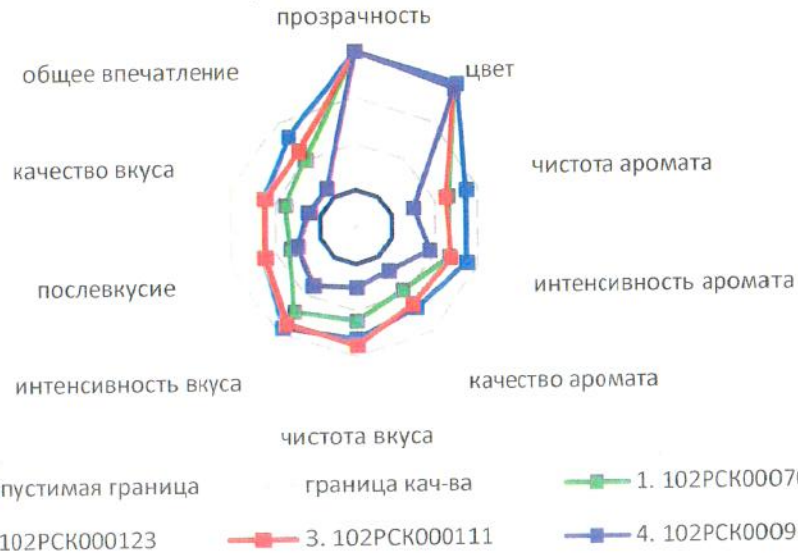


Рис. 7. Сравнение качества тихих вин

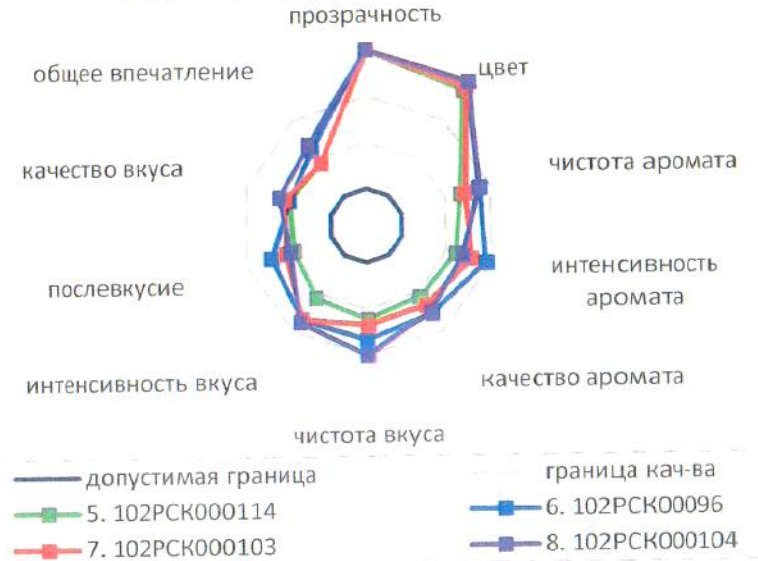


Рис. 8. Сравнение качества тихих вин

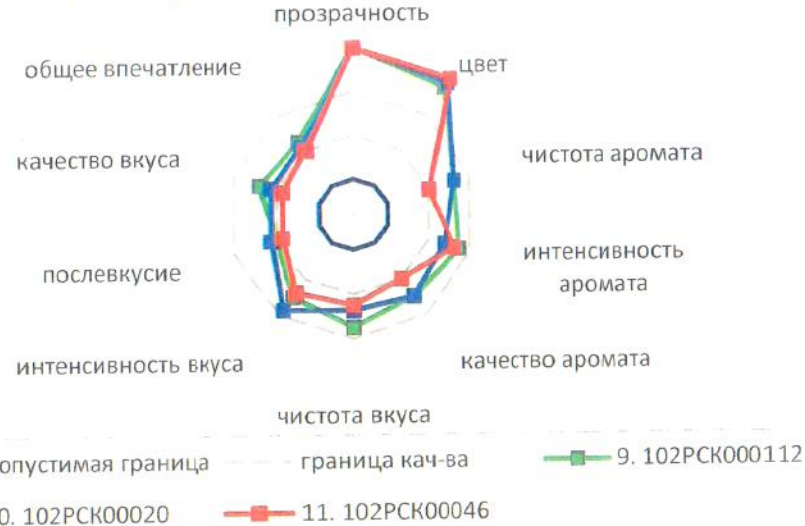


Рис. 9. Сравнение качества тихих вин



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

Таблица 5

№ п/п	Код вина	Дата получения образца ⁸	Наименование ⁹	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000125	09.11.2018	Вино сухое красное	-	12,5%	-	Каберне - Совиньон	2018	82,61
2	102РСК00099	09.11.2018	Вино сухое красное	-	13,0%	-	без указания сорта	2017	81,34
3	102РСК000101	09.11.2018	Вино сухое красное	-	11,3-13,5%	-	без указания сорта	2017	80,23
4	102РСК00006	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	2017	10-12%	-	Каберне	-	74,99
5	102РСК00081	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	2017	10-12%	-	Бастардо	-	73,99
6	102РСК000117	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	2017	10-12%	-	Саперави	-	76,48
7	102РСК000120	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	2017	10-12%	-	Каберне, Совиньон	-	78,6
8	102РСК00090	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	-	13,5%	-	Мерло, Гренаш	2017	79,72
9	102РСК000115	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	-	11,5%	-	Саперави, Каберне - Совиньон	2016	83,78
10	102РСК00062	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	2016	13,5%	-	Сира	-	79,85
11	102РСК00092	09.11.2018	Вино сухое красное	-	13,0%	-	Каберне, Мерло	2016	84,22
12	102РСК00092 ¹⁰	09.11.2018	Вино сухое красное	-	13,0%	-	Каберне, Мерло	2016	84,10
13	102РСК000126	09.11.2018	Вино столовое сухое красное	2015	12,5-14,5%	-	Пино-Нуар	-	80,45
14	102РСК00087	09.11.2018	Вино сухое красное	2015	13,5%	-	Шираз, Каберне Совиньон	-	84,45

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.2018

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

¹⁰ Сходимость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.10-13)

Рис.10. Сравнение качества тихих вин



Рис.11. Сравнение качества тихих вин

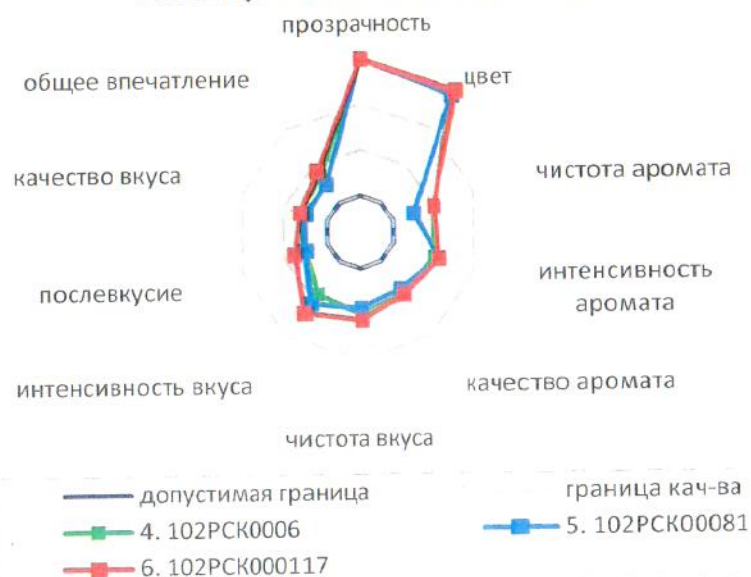


Рис.12. Сравнение качества тихих вин

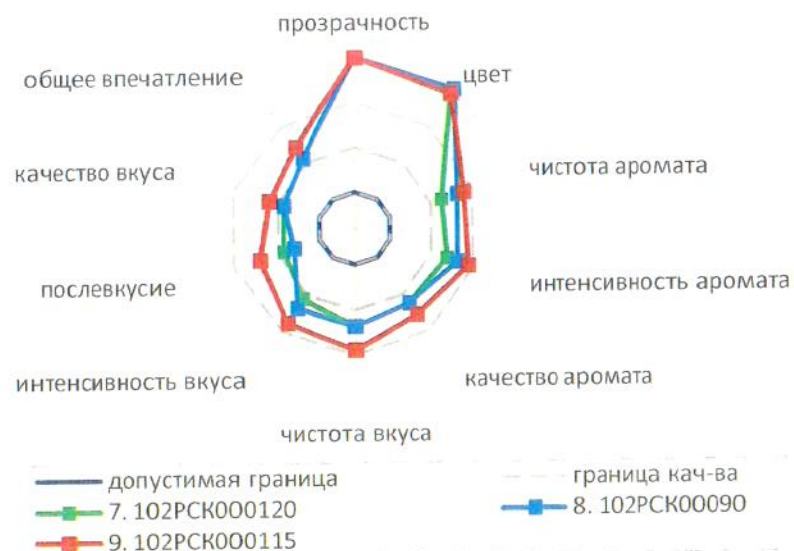
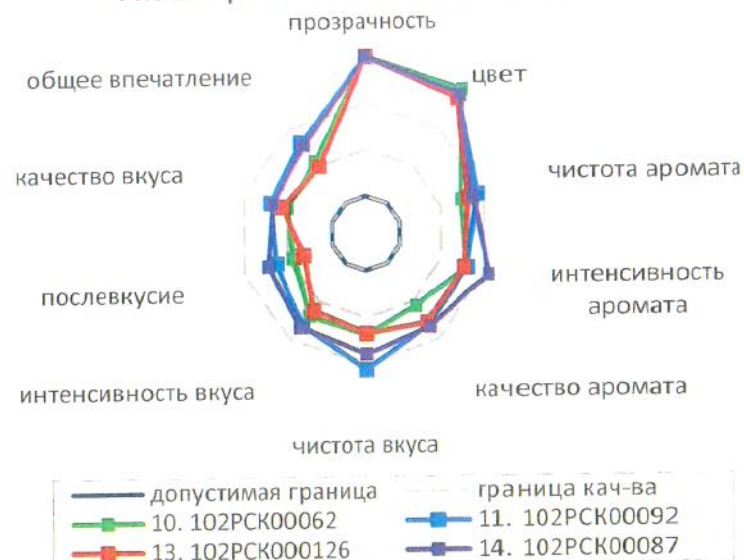


Рис.13. Сравнение качества тихих вин



Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 102РСК00067 - 55,68 балла; максимальный балл – у образца вина сухого белого выдержанного с кодом 102РСК00047 – 86,90 балла.
2. Сходимость на 2 сете по вину сухому белому с кодом 102РСК00042 между панелями - 0, при критической границе – 4,49, что соответствует норме.
3. Сходимость на 4 сете по вину сухому красному с кодом 102РСК00092 между панелями – 0,01, при критической границе – 4,49, 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 200	5,00
2	дегустатор 203	5,00
3	дегустатор 204	4,70
4	дегустатор 205	5,00
5	дегустатор 206	4,00
6	дегустатор 208	4,00
7	дегустатор 216	4,00
8	дегустатор 218	5,00
9	дегустатор 227	4,00
Общий итог		4,52