

От «14» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Руденко Д.Ю., Порман Е.Е., Селиванова Т.С., Кравченко П.А., Аксеновский С.А., Купцов А.В., Toschini 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=16,8%*

*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 10:30	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 <sup>1</sup>	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000181	13.11.18	Вино игристое белое экстра брют	-	11,5-%	-	Шардоне	2018	78,23

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

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

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>1</sup>	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
2	102РСК000202	13.11.18	Вино игристое брют белое	2017	10,5-12,5%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Бианка, Рислинг	-	81,61
3	102РСК000146	13.11.18	Вино брют белое	2017	10,5-12,5%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Алиготе, Бианка, Рислинг	-	81,29
4	102РСК000207	13.11.18	Вино игристое брют розовое	2017	10,5-12,5%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Бианка, Мюллер-Тургау, Мускат, Саперави	-	84
5	102РСК000147	13.11.18	Вино игристое полусухое белое	2017	10,5-12,5%	25-40 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Алиготе, Бианка, Рислинг	-	82,86
6	102РСК000142	13.11.18	Вино полусухое белое	-	10,5-13%	25-40 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Рислинг, Пино Блан	2018	79,85
7	102РСК000197	13.11.18	Вино игристое выдержанное полусухое белое	2015	11-13%	-	Шардоне, Рислинг, Пино Блан	-	78,34

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

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

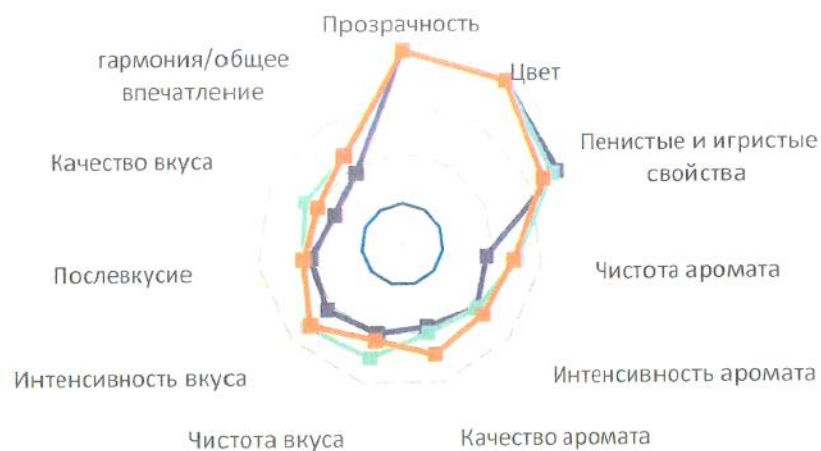


Рис.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 14.11.2018) группа 1



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 1. 102РСК000181  
— 2. 102РСК000202    — 3. 102РСК000146

— допустимая граница    - - - граница кач-ва  
— 4. 102РСК000207    — 5. 102РСК000147  
— 6. 102РСК000142    — 7. 102РСК000197

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	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000135	13.11.18	Вино столовое сухое белое	-	10-12%	-	из белых европейских сортов "без указания сорта"	2018	63,14
2	102РСК000189	13.11.18	Вино столовое сухое белое	2017	11,5-13,5%	-	Мускат белый	-	73,1
3	102РСК000154	13.11.18	Вино столовое сухое белое	2017	11-13%	-	Виорика	-	78,36
4	102РСК000145	13.11.18	Вино сухое белое	2017	11,5%	-	Мюллер-Тургау	-	79,43
5	102РСК000168	13.11.18	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	Шардоне	-	80,57
6	102РСК000209	13.11.18	Вино сухое белое	2017	12,5%	-	Ркацители	-	77,98
7	102РСК000178	13.11.18	Вино сухое белое	2015	13,0%	-	Ркацители	-	78
8	102РСК000195	13.11.18	Вино сухое белое	2015	12,0%	-	Рислинг, Ркацители	-	80,13
9	102РСК000165	13.11.18	Вино столовое сухое белое	2014	11-13%	-	Рислинг	-	73,49
10	102РСК000171	13.11.18	Вино сухое белое	2016	12-13%	60 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне	-	78,74
11	102РСК000200	13.11.18	Вино столовое сухое розовое	-	12,5-14,5%	-	Из красных европейских сортов "без указания сорта"	2018	80,58
12	102РСК000183	13.11.18	Вино сухое розовое	2017	12,0%	-	Каберне-Совиньон, Алиготе, Пино Нуар	-	80,86
13	102РСК000187	13.11.18	Вино столовое сухое розовое	2016	12,0-14,0%	4-18 г/дм <sup>3</sup>	"без указания сорта"	-	79
14	102РСК000138	13.11.18	Вино сухое розовое	2017	12,0%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	Цвайгелт	-	83,16
15	102РСК000138 <sup>5</sup>	13.11.18	Вино сухое розовое	2017	12,0%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	Цвайгелт	-	82,28

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

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

<sup>5</sup> Сходимость

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

Рис. 3. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18 группа 1)

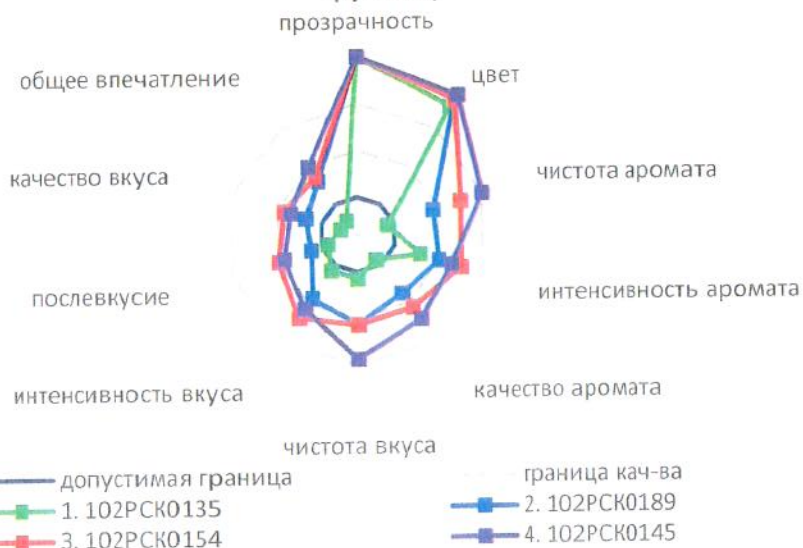


Рис. 4. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18 группа 1)

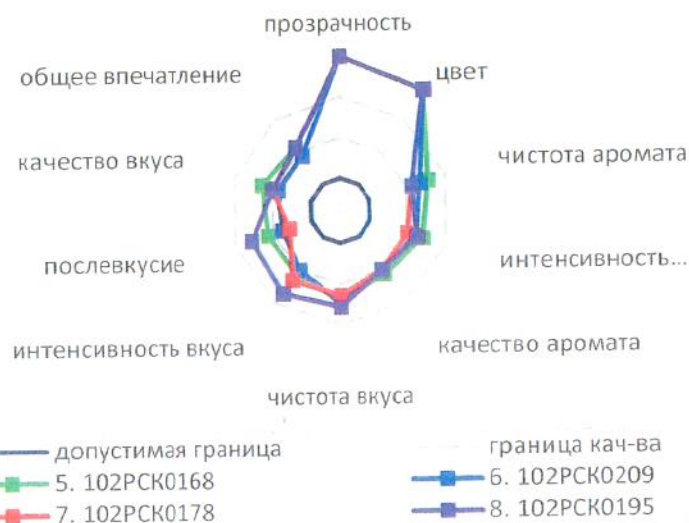


Рис. 5. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18 группа 1)

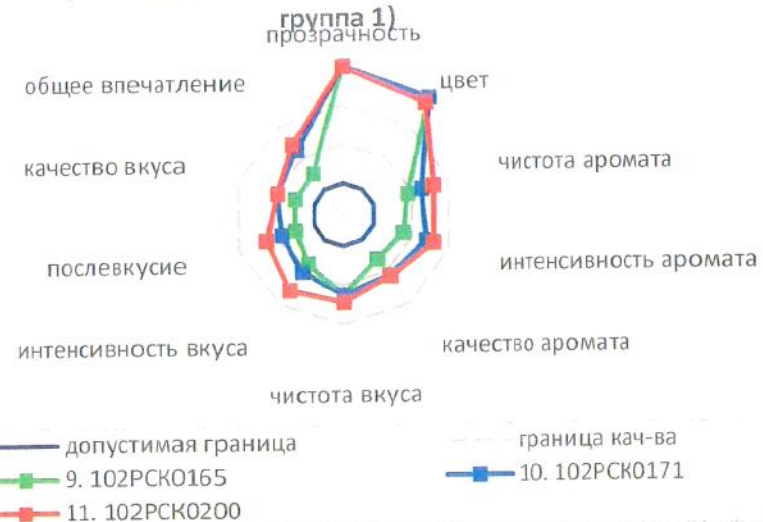
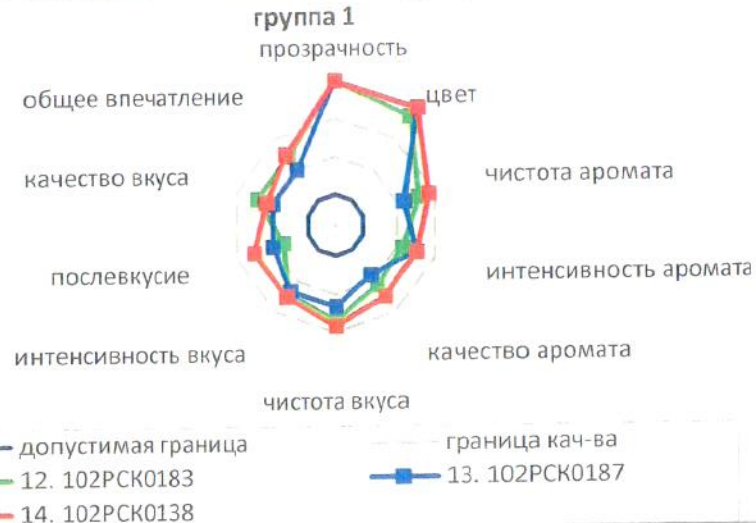


Рис. 6. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18 группа 1)



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	102РСК00015	09.11.18	Вино столовое сухое красное	2017	12,2%	-	Амурский Потапенко	-	81,35
2	102РСК00073	09.11.18	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Мерло	-	78,42
3	102РСК00074	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Красностоп золотовский	-	80,23
4	102РСК0004	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Совиньон-80%, Мерло-20%	-	79,98
5	102РСК0002	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,8%	-	Каберне Фран	-	81,36
6	102РСК00022	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Достойный	-	81,12
7	102РСК00075	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Санджовезе	-	75,50
8	102РСК00026	09.11.18	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	Саперави	-	77,24
9	102РСК00068	09.11.18	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Бастардо Магарачский	-	78,48
10	102РСК00050	09.11.18	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Цимлянский черный	-	82,10
11	102РСК00033	09.11.18	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Франковка	-	76,97
12	102РСК00049	09.11.18	Вино сухое красное	2017	12,3%	-	Голубок	-	76,23
13	102РСК00072	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Саперави	-	78,99
14	102РСК00072 <sup>8</sup>	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Саперави	-	81,14
15	102РСК0003	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,9%	-	Каберне, Совиньон	-	80,48

<sup>6</sup> Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 13.11.2018

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

<sup>8</sup> Сходимость

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

Рис.7. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18)

группа 1

прозрачность

общее впечатление

качество вкуса

послевкусие

интенсивность вкуса

цвет

чистота аромата

интенсивность аромата

качество аромата

чистота вкуса

граница кач-ва

— допустимая граница

— 2. 102РСК0073

— 3. 102РСК0074

— 1. 102РСК0015

— 4. 102РСК0004

Рис.8. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18) группа 1

1

прозрачность

общее впечатление

качество вкуса

послевкусие

интенсивность вкуса

цвет

чистота аромата

интенсивность аромата

качество аромата

чистота вкуса

— допустимая граница

— 5. 102РСК0002

— 7. 102РСК0075

— граница кач-ва

— 6. 102РСК0022

— 8. 102РСК0026

Рис.9. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18)

группа 1

прозрачность

общее впечатление

качество вкуса

послевкусие

интенсивность вкуса

цвет

чистота аромата

интенсивность аромата

качество аромата

чистота вкуса

— граница кач-ва

— допустимая граница

— 9. 102РСК0068

— 11. 102РСК0033

— 10. 102РСК0050

Рис.10. Сравнение качества тихих вин (дегустация 14.11.18)

группа 1

прозрачность

общее впечатление

качество вкуса

послевкусие

интенсивность вкуса

цвет

чистота аромата

интенсивность аромата

качество аромата

чистота вкуса

— допустимая граница

— 12. 102РСК0049

— 15. 102РСК0003

— граница кач-ва

— 13. 102РСК0072

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

Таблица 5

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>9</sup>	Наименование <sup>10</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000157	13.11.18	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	Саперави	-	79,48
2	102РСК00071	09.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Алеатико	-	78,27
3	102РСК000190	13.11.18	Вино столовое сухое красное	2016	12-14%	-	Каберне, Совиньон, Каберне Фран	-	81,86
4	102РСК00093	09.11.18	Вино сухое красное	-	12-14%	-	Каберне, Совиньон	2016	79,23
5	102РСК000192	13.11.18	Вино столовое сухое красное	2015	11-13%	-	Саперави	-	71,49
6	102РСК000194	13.11.18	Вино столовое сухое красное	2014	11-13%	-	Мерло	-	77,22
7	102РСК000116	13.11.18	Вино столовое полусладкое красное	-	11,0%	30г/дм <sup>3</sup>	Саперави, Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон	2016	80,86
8	102РСК000193	13.11.18	Вино ликерное специальное красное	-	17,5%	60 г/дм <sup>3</sup>	Одесский черный	2018	80,71
9	102РСК000169	13.11.18	Вино ликерное специальное красное	2015	17,0%	60 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо Магарачский, Каберне, Совиньон, Асма	-	84,42
10	102РСК000184	13.11.18	Вино ликерное специальное красное	-	15,5%	105 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо Магарачский, Одесский черный, Пино черный, Мускат розовый, Каберне-Совиньон, Мерло	2017	83,16
11	102РСК00078	09.11.18	Вино выдержанное красное	2012	18,0%	110 г/дм <sup>3</sup>	Каберави, Совиньон, Бастардо Магарачский, Саперави	-	83,43
12	102РСК00013	09.11.18	Вино ликерное	2016	16,0%	160 г/л	Каберне Совиньон	-	80,72
13	102РСК000205	13.11.18	Вино ликерное специальное выдержанное красное	2013	16,0%	180 г/дм <sup>3</sup>	Саперави	-	78,01

<sup>9</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.18 и №4 от 13.11.18.

<sup>10</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

Профили органолептического качества тихих вин (11-14)

Рис.11. Сравнение качества тихих вин (дегустиация 14.11.18)

группа 1

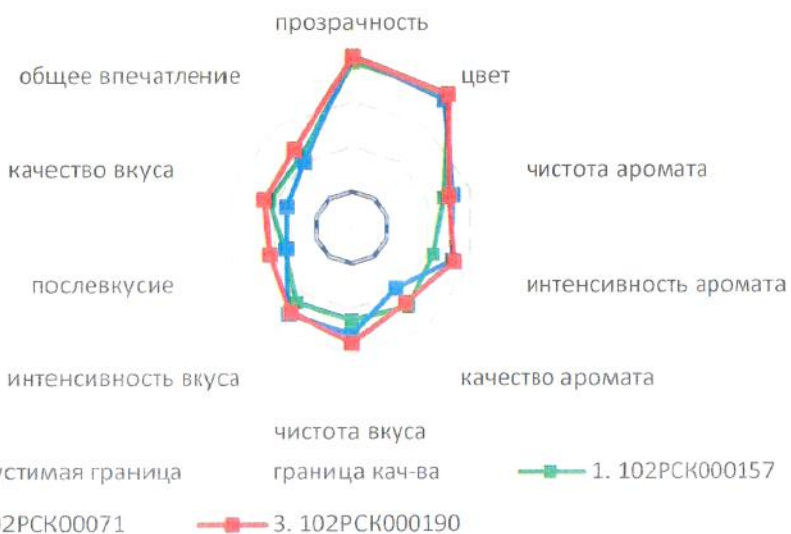


Рис.12. Сравнение качества тихих вин (дегустиация 14.11.18)

группа 1  
прозрачность

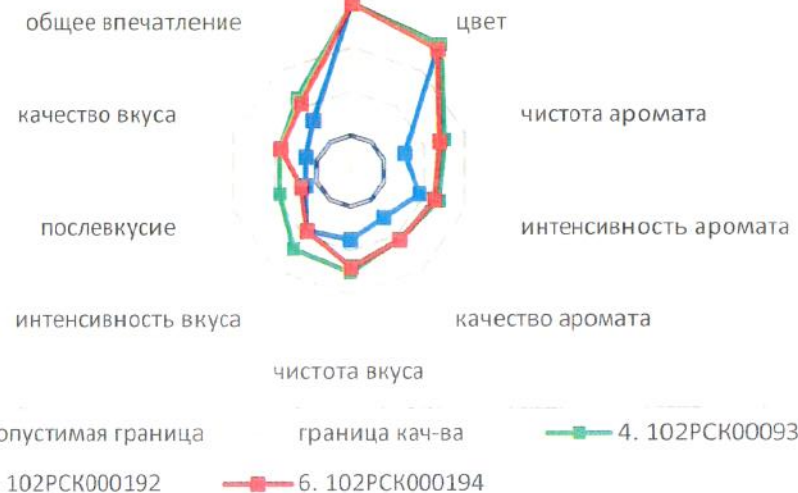


Рис.13. Сравнение качества тихих вин (дегустиация 14.11.18)

группа 1  
прозрачность

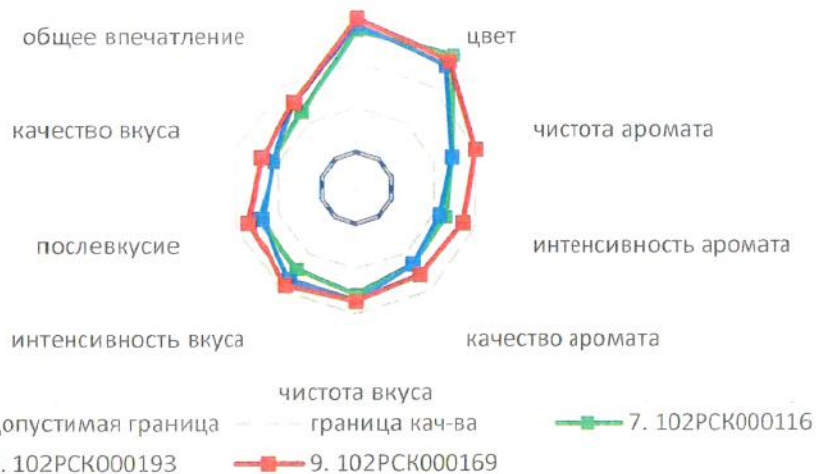
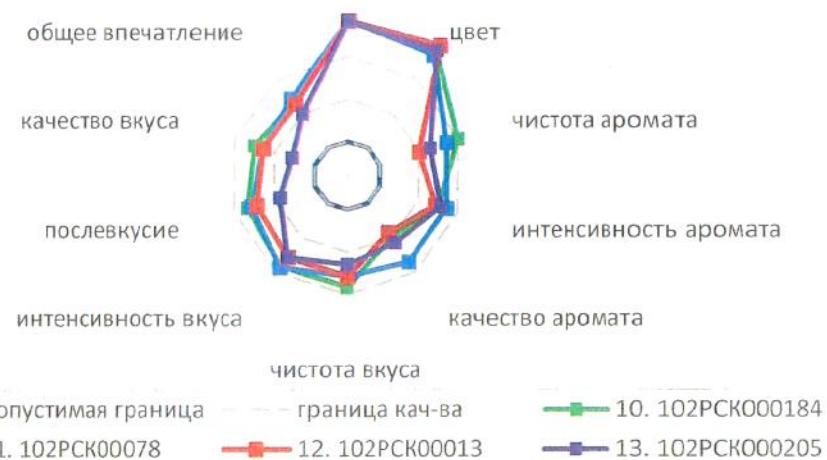


Рис.14. Сравнение качества тихих вин (дегустиация 14.11.18) группа 1

1  
прозрачность





**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина столового сухого белого с кодом 102РСК000135 – 63,14 балла; максимальный балл – у образца вина ликерного специального красного 102РСК000169 – 84,42 балла.
2. Сходимость на 2 сете по образцу вина сухого розового с кодом 102РСК000138, между панелями – 0,04, при критической границе 4,60, что соответствует норме.
3. Сходимость на 3 сете по образцу вина сухого красного с кодом 102РСК00072, между панелями – 0,60, 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 203	5,00
2	дегустатор 205	5,00
3	дегустатор 206	4,00
4	дегустатор 214	5,00
5	дегустатор 216	4,00
6	дегустатор 227	4,00
7	дегустатор 229	4,70
8	дегустатор 003	4,70
<b>Общий итог</b>		<b>4,62</b>