

От «18» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Чегодаев Г.С., Селиванова Т.С., Ушаков А.Г., Аксеновский С.А., Годунова И.В., Купцов А.В., Инал-Ипа И.А., Сокоян К.Р., Шарбатов И.Г., Фомичев А.В., Смирнова С.В., Laurent Chaniac

Цель: определение 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 = 22,6°C, ω=39,4%

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 тихих 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	Несоответствующие дегустаторы ³	t°C
1	09.09.2019	133РСК0123	Вино сухое белое	2018	11,5-13,5%	-	Совиньон Блан	80,22	↓233	10,7
2	09.09.2019	133РСК0124	Вино сухое белое	2018	11,5-13,5%	-	Мускат белый	78,87	↓216	10,7
3	09.09.2019	133РСК0101	Вино сухое белое	2017	11,0%	-	Кокур белый	80,09	↓216	10,7
4	09.09.2019	133РСК0100	Вино сухое белое	2017	12,5%	-	Шардоне и Рислинг	81,77	↓216	10,7
5	09.09.2019	133РСК0028	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	шардоне, совиньон блан	82,35	↓216	10,7
6	09.09.2019	133РСК0114	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	Алиготе, Кокур белый, Ркацители, Гарс Левелю, Фурмин	81,44	↓216	10,7
7	09.09.2019	133РСК0116	Вино сухое белое	2017	13,1%	-	Висрика	81,78	↓216	10,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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.

№ п/п	Дата получения образца ¹	Код вина	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ³	t°C
8	09.09.2019	133РСК0121	Вино сухое белое	2017	13,5%	-	Шардоне	75,11	↓216	10,7
9	09.09.2019	133РСК0048	Вино тихое полусухое белое	2018	11-13%	-	шардоне	71,43	↓216	10,7
10	09.09.2019	133РСК0048 ⁴	Вино тихое полусухое белое	2018	11-13%	-	шардоне	72,73	↓233, 216	10,7
11	09.09.2019	133РСК0018	Вино полусухое белое	2017	12,5%	-	каберне-совиньон	79,21	↓216	10,7

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1-1.3)

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 1)



Рис.1.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 1)



Рис.1.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 1)



⁴ Повторяемость

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	Несоответствующие дегустаторы ⁷	t°C
1	09.09.2019	133РСК0075	Вино тихое сухое красное	2018	12,5%	-	мерло	80,65	↓216	19,7
2	09.09.2019	133РСК0078	Вино тихое сухое красное	2018	13,5%	-	Анжелотта	79,90	↓216, 206	19,7
3	09.09.2019	133РСК0079	Вино тихое сухое красное	2018	13,0%	-	Красностоп	73	↓216, 233	19,7
4	09.09.2019	133РСК0095	Вино тихое сухое красное	2018	13,0%	-	марселан 85% , Кариньян 15%	80,52	↓216	19,7
5	09.09.2019	133РСК0096	Вино тихое сухое красное	2018	13,0%	-	Бастардо Магарачский 85%, Кефесия 15%	79,26	↓216	19,7
6	09.09.2019	133РСК0063	Вино тихое сухое красное	2017	13,0%	-	мерло	79,53	↓216	19,7
7	09.09.2019	133РСК0099	Вино тихое сухое красное	2017	14,0%	-	Сира	80,50	↓216, 233	19,7
8	09.09.2019	133РСК0119	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	каберне сов, цимлянский черный	80,30	↓216, 233	19,7
9	09.09.2019	133РСК0106	Вино сухое красное выдержанное	2016	13,0%	-	Каберне Сов.	78	↓216	19,7
10	09.09.2019	133РСК0106 ⁸	Вино сухое красное выдержанное	2016	13,0%	-	Каберне Сов.	81,12	↓216, 233, 211	19,7
11	09.09.2019	133РСК0122	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	Мерло	80,60	↓216, 233	19,7
12	09.09.2019	133РСК0071	Вино тихое сухое красное	2015	13-15%	-	мерло	83,90	↓206,216	19,7

⁵ Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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.

⁸ Повторяемость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.2.1-2.3)

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 2)

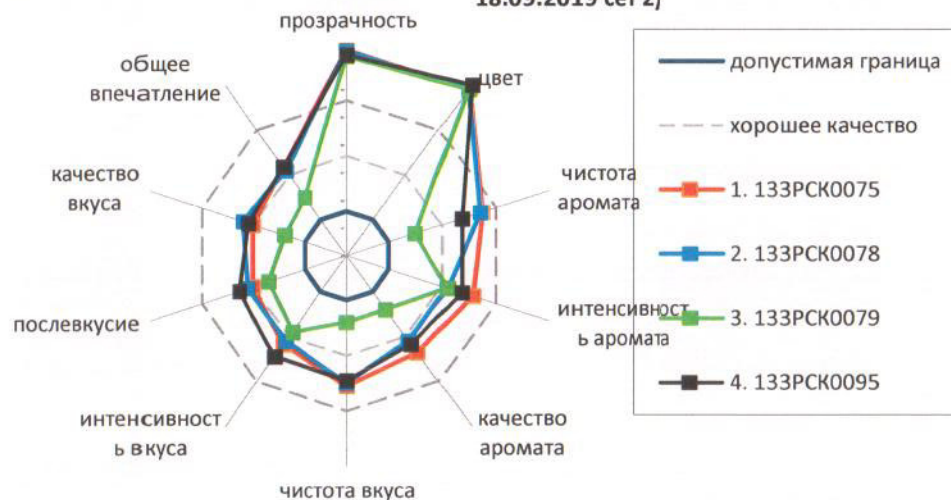


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 2)

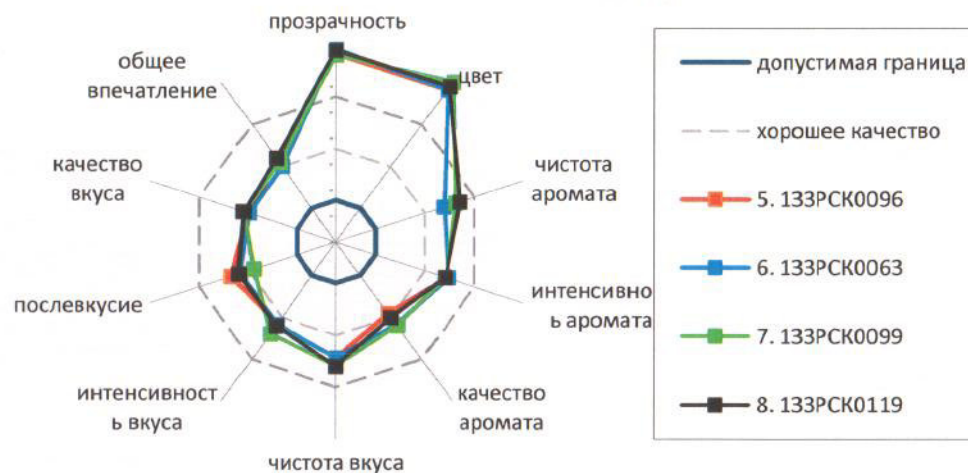


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 2)



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

Таблица 3

№ п/п	Дата получения образца ⁹	Код вина	Наименование ¹⁰	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ¹¹	t°C
1	09.09.2019	133РСК0120	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Голубок, Каб.Сов, Цимлянский чёрный	78,10	↓216,233	19,7
2	09.09.2019	133РСК0043	Вино тихое сухое красное	2018	12-14%	-	каберне сов	74,90	↓216, 233	19,7
3	09.09.2019	133РСК0044	Вино тихое сухое красное	2018	12-14%	-	саперави	77,33	нет	19,7
4	09.09.2019	133РСК0107	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Каьерне Совиньон	79,20	↓216, 206	19,7
5	09.09.2019	133РСК0107 ¹²	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Каьерне Совиньон	80,70	↓216, 206	19,7
6	09.09.2019	133РСК0108	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Салерави	82,00	↓216,233	19,7
7	09.09.2019	133РСК0109	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Красностоп анапский	80,62	↓216	19,7
8	09.09.2019	133РСК0062	Вино тихое сухое красное	2017	12-13%	-	саперави	82	↓216, 233	19,7
9	09.09.2019	133РСК0188	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	мерло	74,60	↓216, 233	19,7
10	09.09.2019	133РСК0053	Вино тихое сухое красное	2016	12-14%	-	каберне сов, мерло	79,00	↓216, 233	19,7
11	09.09.2019	133РСК0110	Вино полусухое красное	н/в	10,5-12,5%	-	Каберне Сов, Мерло, Бастардо и др.	77,60	↓216, 233	19,7
12	09.09.2019	133РСК0049	Вино полусухое красное	2018	11-13%	-	мерло	76,60	↓216, 233	19,7

⁹ Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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

¹¹ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

¹² Повторяемость

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

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 3)

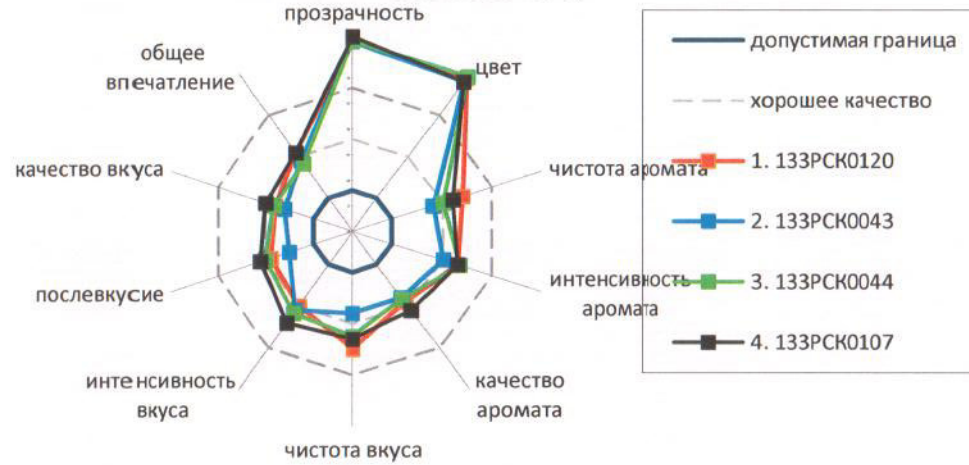


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 3)

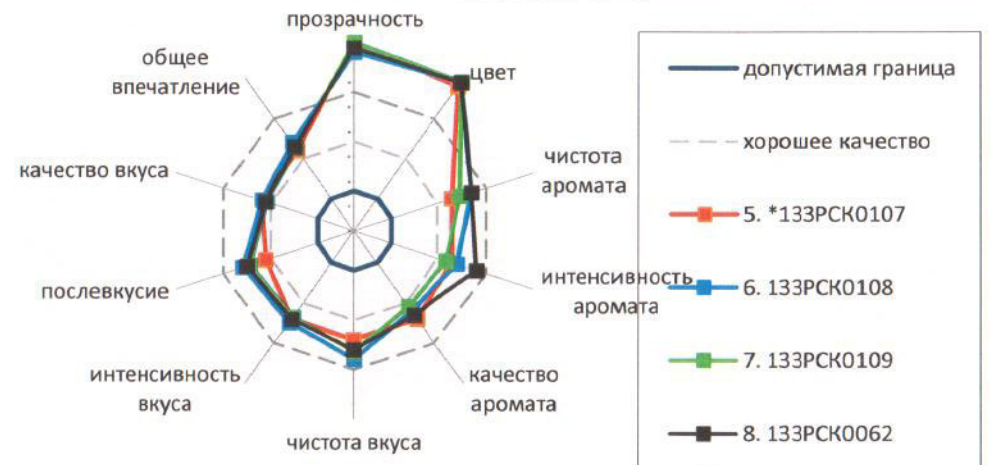


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 3)



— допустимая граница
 - - - хорошее качество
 9. 133РСК0188
 10. 133РСК0053
 11. 133РСК0110
 12. 133РСК0049

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

Таблица 4

№ п/п	Дата получения образца ¹³	Код вина	Наименование ¹⁴	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ¹⁵	t°C
1	09.09.2019	133РСК0065	Вино тихое сладкое белое	2018	11,5%	-	мускатные сорта винограда	81,19	↓216	10,7
2	09.09.2019	133РСК0086	Вино ликерное выдержанное белое	2012	19,5%	25 г/дм ³	Алиготе, Альбилю, Верделью, Серсиаль, Семильон, Кокур белый, Ркацители и др.	81,54	↓216	10,7
3	09.09.2019	133РСК0084	Вино выдержанное ликерное белое	2013	19,5%	30 г/дм ³	Альбилю, Верделью, Серсиаль	82,3	↓216,233	10,7
4	09.09.2019	133РСК0085	Вино выдержанное ликерное белое	2014	19,0%	40 г/дм ³	Шабаш, Альбилю, Верделью, Серсиаль	83,9	↓216, 233	10,7
5	09.09.2019	133РСК0115	Вино ликерное белое	2017	17,5%	60 г/дм ³	Кокур, Ркацители, Алиготе	83,8	↓216, 233↑	10,7
6	09.09.2019	133РСК0112	Вино выдержанное ликерное белое	2010	17,5%	95 г/дм ³	Кокур белый, Ркацители и др	83,28	↓233	10,7
7	09.09.2019	133РСК0082	Вино ликерное белое	2014	16,0%	160 г/дм ³	кокур белый	84	нет	10,7
8	09.09.2019	133РСК0081	Вино выдержанное ликерное белое	2011	16,0%	190 г/дм ³	Кокур белый, мускат белый, Мускат розовый, Пино серый,	85,5	↓216, 211	10,7
9	09.09.2019	133РСК0102	Вино выдержанное ликерное белое	2011	16,0%	200 г/дм ³	Мускат белый	87,46	↓211	10,7
10	09.09.2019	133РСК0083	Вино ликерное белое	2014	13,0%	230 г/дм ³	мускат белый	85,66	нет	10,7
11	09.09.2019	133РСК0065	Вино тихое сладкое белое	2018	11,5%	-	мускатные сорта винограда	81,19	↓216	10,7

¹³ Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию от 09.09.2019г.

¹⁴ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

¹⁵ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

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

Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 4)

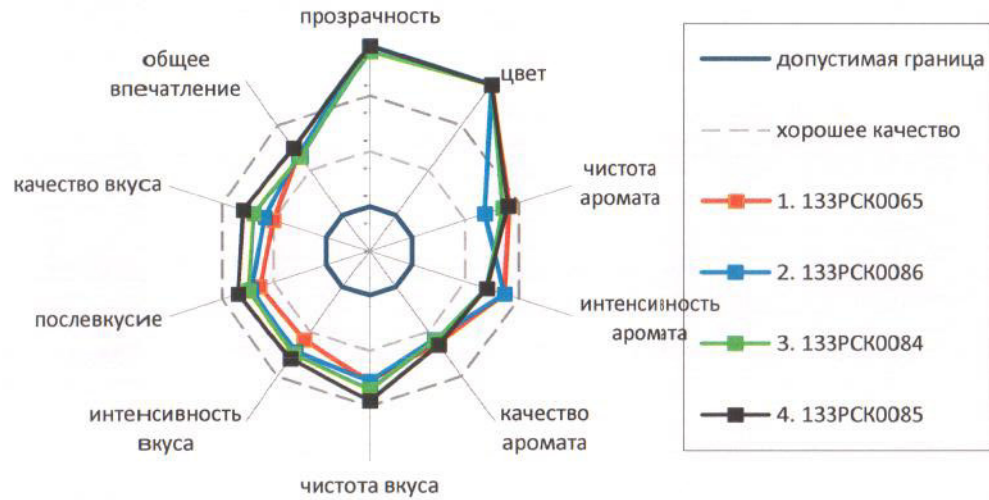


Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 4)

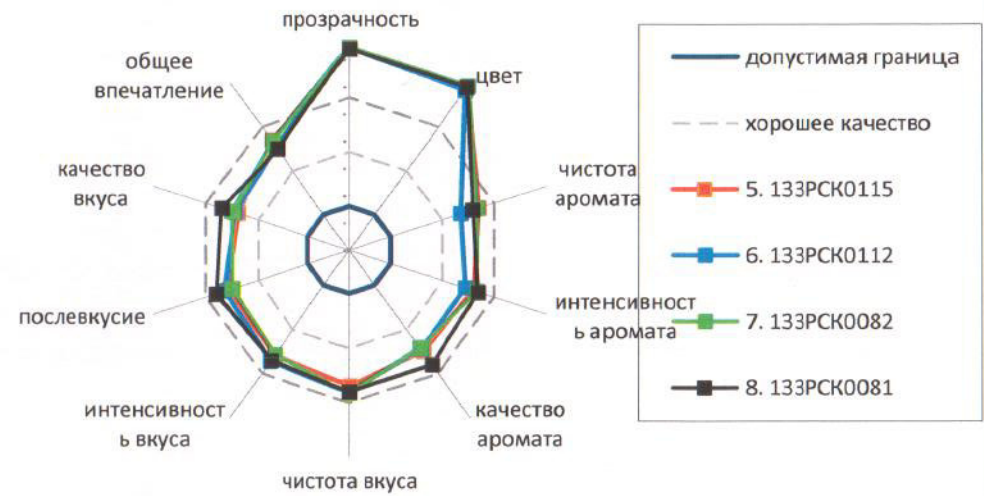
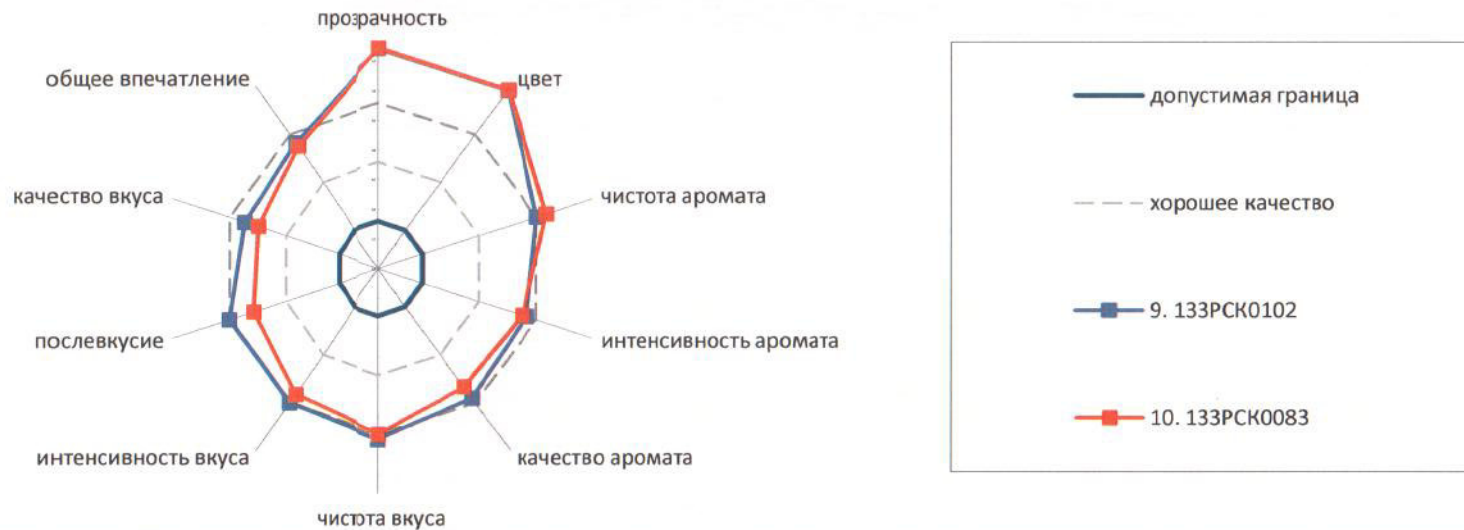


Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 18.09.2019 сет 4)



Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина тихого полусухого белого с кодом 133РСК0048 – 71,43 балла; максимальный балл – у образца вина выдержанного ликерного белого с кодом 133РСК0102 – 87,49 балла.
2. Повторяемость на 1 сете по вину полусухому белому с кодом 133РСК0048 между панелями – 0,06, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 2 сете по вину сухому красному выдержанному с кодом 133РСК0106 между панелями – 0,46, при критической границе – 4,3, что соответствует норме.
4. Повторяемость на 3 сете по вину сухому красному с кодом 133РСК0107 между панелями – 0,26, при критической границе – 4,3, что соответствует норме.
5. 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 206	5,00
2	дегустатор 211	5,00
3	дегустатор 216	4,67
4	дегустатор 218	5,00
5	дегустатор 227	3,67
6	дегустатор 228	5,00
7	дегустатор 230	5,00
8	дегустатор 231	4,33
9	дегустатор 232	4,67
10	дегустатор 233	4,67
11	дегустатор 003	5,00
12	дегустатор 012	4,00
Общий итог		4,67

