

От «13» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Саркисян А.Г., Ставцев А.В., Порман Е.Е., Расков В.Е., Обрезчиков А.В., Кравченко П.А., Купцов А.В., Ушаков А.Г., Valentini R., Tocchini A.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КН»

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 = 20,1°C, ω=18,8%

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 «КН» 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
13.11.2018	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	Сырьё	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК00059	09.11.18	Игристое жемчужное сухое белое	-	10,0%	-	Рислинг, Ркацители, Мускат белый, Мускат Янтарный	2018	80,00

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	102РСК00057	09.11.18	Игристое полусухое белое	-	12,5%	-	Алиготе, Рислинг	изг.2018	80,40
3	102РСК00052	09.11.18	Игристое полусухое розовое	-	10-12%	-	Каберне Фран	2017	81,66
4	102РСК00041	09.11.18	Игристое полусухое розовое	-	11-13%	25-40г/л	Шардоне, Каберне-Совиньон, Пино наур	2018	83,20
5	102РСК00058	09.11.18	Игристое жемчужное полусухое розовое	-	10,0%	-	Рислинг, Ркацители, Пино черный, Каберне-Совиньон, Бастардо Магарачский, Саперави, Мускат Гамбургский	2018	78,90
6	102РСК00054	09.11.18	Игристое полусладкое белое	-	12,5%	-	Рислинг, Алиготе	изг.2018	80,02
7	102РСК00079	09.11.18	Полусладкое белое	-	11,5%	-	Мускат белый, Мускат янтарный	2018	83,78
8	102РСК0009	09.11.18	Игристое полусладкое белое	2017	10,5-12,5%	40-55г/дм ³	Пино Блан, Алиготе, Бианка, Рислинг	-	80,74
9	102РСК000129	09.11.18	Игристое полусладкое белое	-	11-13%	40-50 г/л	Совиньон Блан, Шардоне, Рислинг	2017	78,88
10	102РСК00040	09.11.18	Игристое полусладкое белое	-	10-12%	40-55 г/л	Мускат Оттонель	2017	83,80
11	102РСК00056	09.11.18	Игристое полусладкое розовое	-	12,5%	-	Алиготе, Рислинг, Пино черный	изг. 2018	79,49
12	102РСК00080	09.11.18	Вино полусладкое розовое	-	11,5%	-	Мускат Гамбургский, Мускат янтарный	2018	80,40
13	102РСК00037	09.11.18	Игристое жемчужное полусладкое красное	-	10,0%	-	Пино черный, Каберне-Совиньон, Бастардо Магарачский, Саперави, Рислинг, Ркацители, Мускат Гамбургский	2018	79,77

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1-4)

Рис.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 13.11.2018)

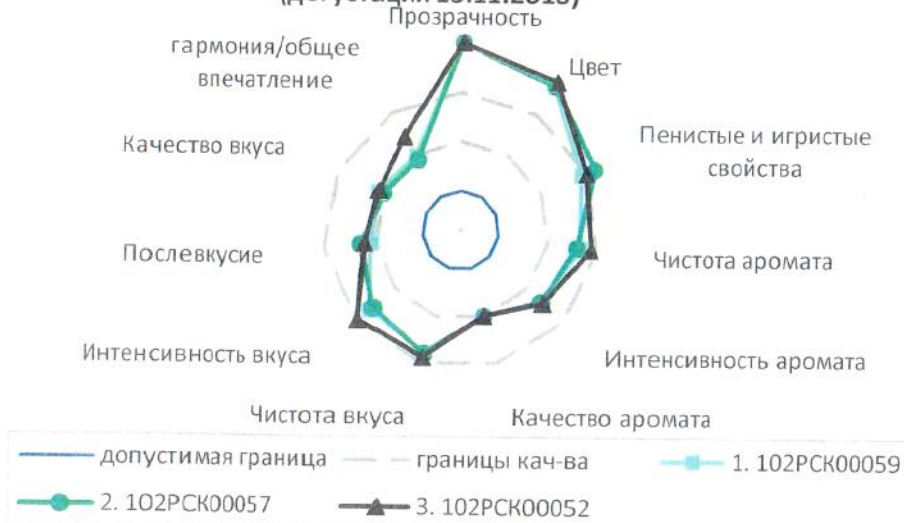


Рис. 2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 13.11.2018)




Рис. 3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 13.11.2018)



Рис. 4. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 13.11.2018)



	Документ:	ПРОТОКОЛ Заседания дегустационной комиссии по оценке образцов продукции	стр. 4 из 10
	Название:		
	Номер: 10.0.0-07.0136-11.18-2		

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	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000127	09.11.18	Вино сухое розовое	2017	12,5%	-	Пино Нуар, Пино Гри	-	77,10
2	102РСК00021	09.11.18	Вино сухое розовое	2017	13,0%	-	Каберне Фран	-	78,56
3	102РСК00036	09.11.18	Вино сухое розовое	2017	12,0%	-	Совиньон, Красностоп анапский	-	80,20
4	102РСК000128	09.11.18	Вино сухое розовое	2015	12-14%	-	Каберне, Совиньон, Шираз, Мерло	-	71,85
5	102РСК000109	09.11.18	Вино розовое	2016	13,0%	-	Мерло, Пино Нуар, Каберне Фран	-	79,70
6	102РСК00027	09.11.18	Вино полусухое розовое	2017	10,5-12,5%	7-17 г/дм ³	Траминер розовый	-	81,20
7	102РСК00016	09.11.18	Вино полусухое розовое	2016	12,5%	13 г/л	Каберне Совиньон	-	78,45
8	102РСК00083	09.11.18	Вино полусухое розовое	2015	13,0%	10 г/л	Шараз, Пино Нуар	-	70,46
9	⁵ 102РСК00083	09.11.18	Вино полусухое розовое	2015	13,0%	10 г/л	Шараз, Пино Нуар	-	74,85
10	102РСК00018	09.11.18	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	Цимлянский черный	-	81,79
11	102РСК00019	09.11.18	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	Цимлянский черный	-	82,78
12	102РСК00043	09.11.18	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	Каберне, Цимлянский	-	81,01
13	102РСК00048	09.11.18	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	Саперави	-	85,11
14	102РСК00061	09.11.18	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Мерло	-	80,23

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, сырье и дата розлива).

⁵ Сходимость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 5-8)

Рис.5. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)
прозрачность



— допустимая граница - - - граница кач-ва —■— 1. 102РСК000127
—■— 2. 102РСК00021 —■— 3. 102РСК00036 —■— 4. 102РСК000128

Рис.6. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)
прозрачность



— допустимая граница - - - граница кач-ва —■— 5. 102РСК000109
—■— 6. 102РСК00027 —■— 7. 102РСК00016 —■— 8. 102РСК00083

Рис.7. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)
прозрачность



— допустимая граница - - - граница кач-ва —■— 10. 102РСК00018
—■— 11. 102РСК00019 —■— 12. 102РСК00043

Рис.8. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)
прозрачность



— допустимая граница - - - граница кач-ва —■— 13. 102РСК00048
—■— 14. 102РСК00061

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	102РСК00098	09.11.18	Вино сухое красное	-	12,5-14,5%	-	без указания сорта	2017	81,60
2	102РСК00094	09.11.18	Вино сухое красное	-	12-14%	-	Мерло	2016	81,22
3	102РСК00095	09.11.18	Вино сухое красное	2016	13,0%	-	Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло, Зинфандель. Темпранильо	-	81,60
4	102РСК000102	09.11.18	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	Мерло	-	78,85
5	102РСК000110	09.11.18	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	Шираз, Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон	-	81,10
6	102РСК00085	09.11.18	Вино сухое красное	2016	14,0%	-	Каберне, Совиньон, Шираз (Сира)	-	85,89
7	102РСК00017	09.11.18	Вино сухое красное	2016	12-14%	сах 13 г/л	Каберне Совиньон Мерло	-	83,60
8	102РСК00063	09.11.18	Вино сухое красное	2015	12-14%	-	Мерло	-	81,20
9	102РСК00060	09.11.18	Вино сухое красное	2015	12-14%	-	Каберне Совиньон, Шираз, Пино Нуар, Марселан, Мерло	-	81,56
10	102РСК00065	09.11.18	Вино сухое красное	2015	11-13%	-	Каберне Совиньон	-	84,00
11	102РСК000100	09.11.18	Вино столовое полусладкое красное	-	13,0%	22-32г/дм ³	без указания сорта	2018	78,90
12	102РСК000028	09.11.18	Вино столовое полусладкое красное	-	10-12%	20-30 г/дм ³	из красных сортов	2018	73,36
13	102РСК000106	09.11.18	Вино столовое полусладкое красное	-	12,0%	22-32г/дм ³	без указания сорта	2017	75,00
14	102РСК00088	09.11.18	Вино полусладкое красное	2017	12,0%	35 г/л	Шараз (Сира)	-	72,90
15	102РСК000121	09.11.18	Вино полусладкое красное	2017	12,0%	28 г/л	Мерло	-	81,77

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. 9-12)

Рис.9. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)

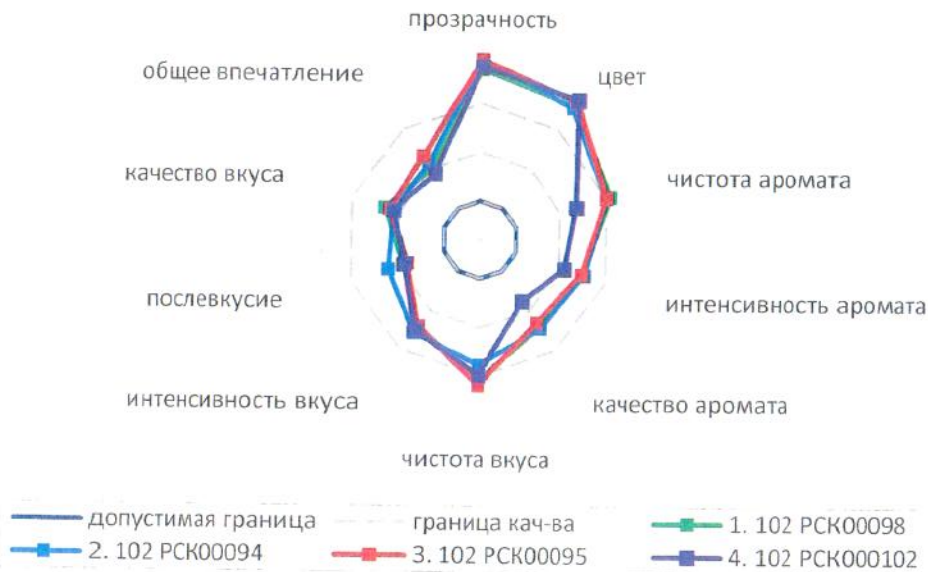


Рис.10. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)

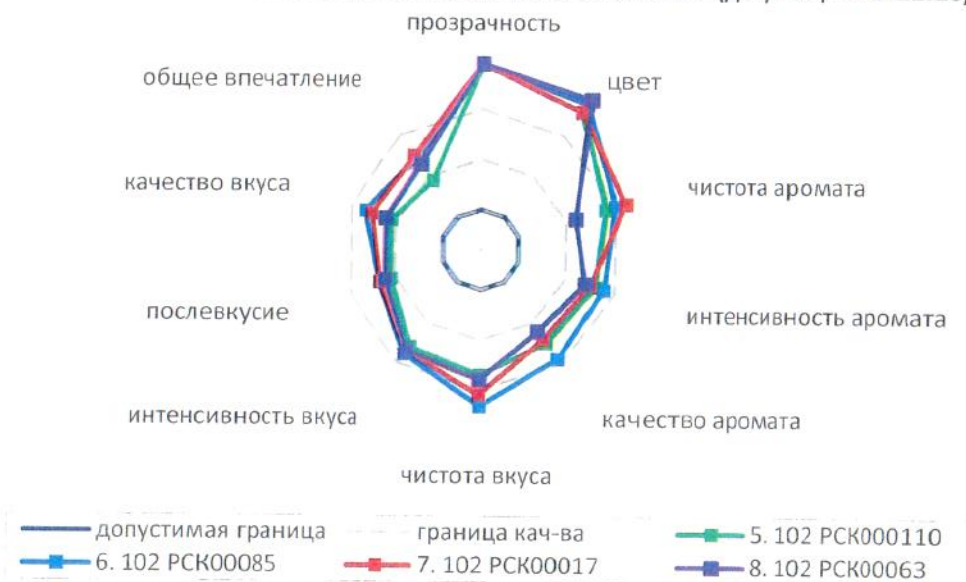


Рис.11. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)

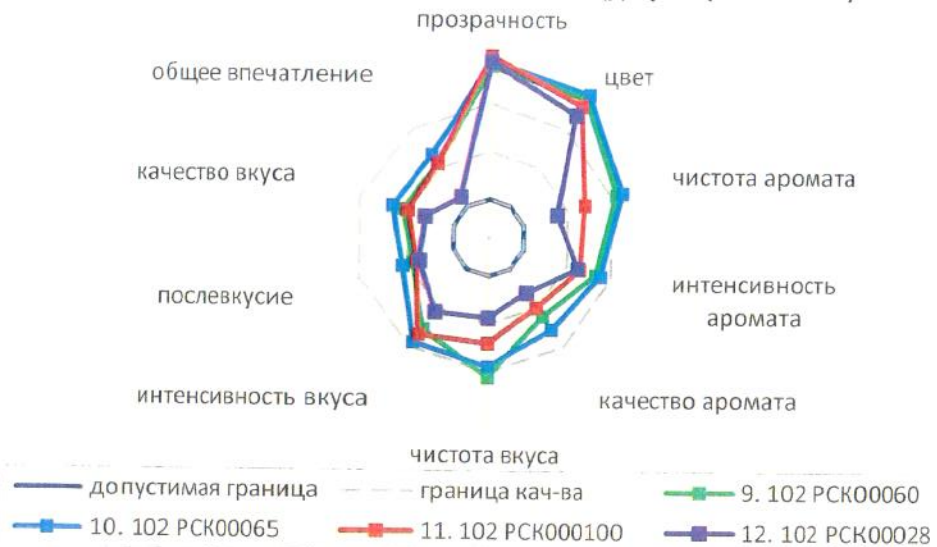


Рис.12. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)



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	102РСК00023	09.11.18	Вино ликерное выдержанное белое	2011	19,5%	25 г/дм ³	Алиготе, Альбилио крымский, Вердельо, Серсиаль, Семильон, Кокур белый, Ркацители	-	81,30
2	102РСК00069	09.11.18	Вино ликерное выдержанное белое	2011	19,0%	40 г/дм ³	Шабаш, Серсиаль, Вердельо, Альбилио крымский	-	81,11
3	102РСК00010	09.11.18	Вино ликерное специальное белое	2016	17,0%	60 г/дм ³	Алиготе, Кокур белый, Ркацители, Шабаш	-	81,90
4	102РСК00024	09.11.18	Вино ликерное выдержанное белое	2011	17,5%	95 г/дм ³	Кокур белый, Ркацители, Алиготе,	-	85,11
5	102РСК00077	09.11.18	Вино выдержанное белое	2011	17,5%	95 г/дм ³	Кокур белый	-	84,60
6	102РСК00034	09.11.18	Вино ликерное выдержанное белое	2010	17,5%	95 г/дм ³	Кокур белый, Ркацители	-	84,45
7	¹⁰ 102РСК00034	09.11.18	Вино ликерное выдержанное белое	2010	17,5%	95 г/дм ³	Кокур белый, Ркацители	-	84,50
8	102РСК00035	09.11.18	Вино ликерное специальное розовое	-	16,0%	135 г/дм ³	Мускат янтарный, Мускат розовый, Мускат Оттонель, Мускат белый	-	86,30

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 (13, 14)

Рис.13. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)

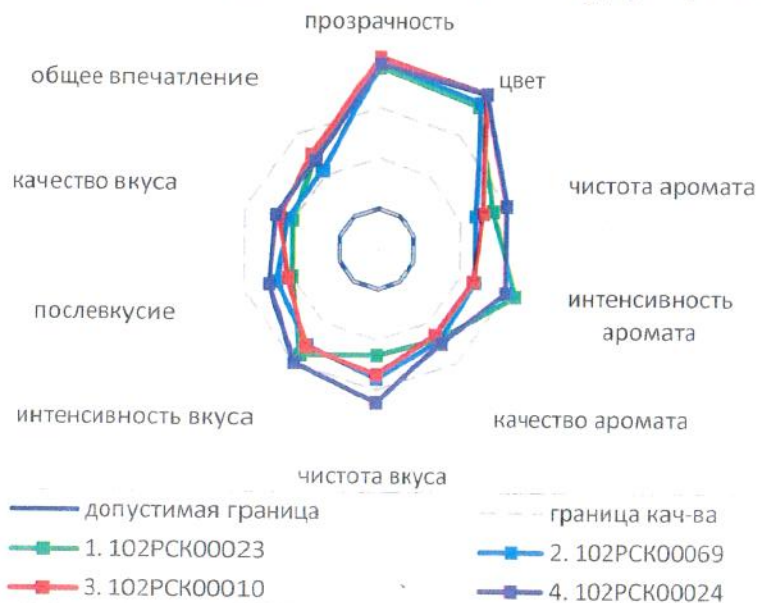
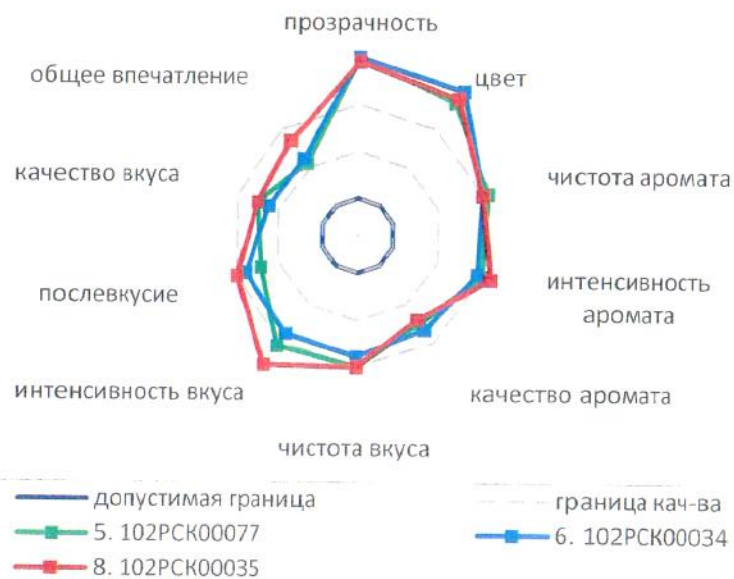


Рис.14. Сравнение качества тихих вин (дегустация 13.11.18)



Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина полусухого розового с кодом 102РСК00083 – 70,46 балла; максимальный балл – у образца вина ликерного специального розового 102РСК00035 – 86,30 балла.
2. Сходимость на 2 сете по образцу вина полусухого розового с кодом 102РСК00083, между панелями – 1,02, при критической границе 4,41, что соответствует норме.
3. Сходимость на 4 сете по образцу вину ликерному выдержанному белому с кодом 102РСК00034, между панелями – 0,1, 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	5,00
2	дегустатор 204	4,70
3	дегустатор 205	5,00
4	дегустатор 207	4,70
5	дегустатор 210	5,00
6	дегустатор 214	5,00
7	дегустатор 227	4,00
8	дегустатор 228	4,00
9	дегустатор 229	4,70
10	дегустатор 230	5,00
<i>Общий итог</i>		<i>4,70</i>