

От «17» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Назимова Е.А., Чегодаев Г.С., Бондаренко Е.А., Шарбатов И.Г., Годунова И.В., Согоян К.Р., Фомичев А.В., Купцов А.В., Ставцев А.В., Смирнова С.В.

**Цель:** проведение 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»,  $t = 21.6^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 36,8\%$**

**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 заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные кодами.**

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

Таблица 1

№ п/п	Дата получения образца <sup>1</sup>	Код вина	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы <sup>3</sup>	t°C
1	09.09.2019	133РСК0126	Вино игристое полусухое белое	2018	12,5%	-	Рислинг, Алиготе	<b>81,49</b>	↓218	9,7
2	09.09.2019	133РСК0089	Вино игристое полусухое белое	2016	11-13%	-	Шардоне, Рислинг. Пино Блан	<b>81,48</b>	↓8	9,7
3	09.09.2019	133РСК0131	Вино игристое полусладкое белое	2018	-	-	Мускат белый, Мускат Янтарный	<b>82,89</b>	нет	9,7
4	09.09.2019	133РСК0051	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-12,5%	-	Пино блан, алиготе, бианка, рислинг	<b>82,79</b>	нет	9,7
5	09.09.2019	133РСК0127	Вино игристое полусладкое белое	2017	12,5%	-	Рислинг, Алиготе	<b>79,66</b>	нет	9,7
6	09.09.2019	133РСК0077	Вино игристое экстра брют розовое	2017	11-13%	-	Шардоне, Пино блан, Алиготе, Рислинг, Саперави	<b>77,59</b>	↓8, ↑231	9,7
7	09.09.2019	133РСК0104	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-12,5%	-	Пино блан, Бьянка, Мюллер-Тургау, Мускат, Саперави	<b>79,57</b>	↓8, ↑231	9,7

<sup>1</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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

<sup>3</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

№ п/п	Дата получения образца <sup>1</sup>	Код вина	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы <sup>3</sup>	t°C
8	09.09.2019	133РСК0088	Вино игристое брют розовое	2016	11-13%	-	Пино Нуар, Пино Фран, Шардоне	<b>79,22</b>	нет	9,7
9	09.09.2019	133РСК0130	Вино жемчужное полусухое розовое	2018	10,0%	-	Рислинг, Ркацители, Пино черный, Каб.Сов, Бастардо Магарачский, Саперави, Мускат Гамбургский	<b>81,33</b>	нет	9,7
10	09.09.2019	133РСК0128	Вино игристое полусладкое розовое	2018	12,5%	-	Пино Нуар, Рислинг, Алиготе	<b>80,1</b>	↓8	9,7

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

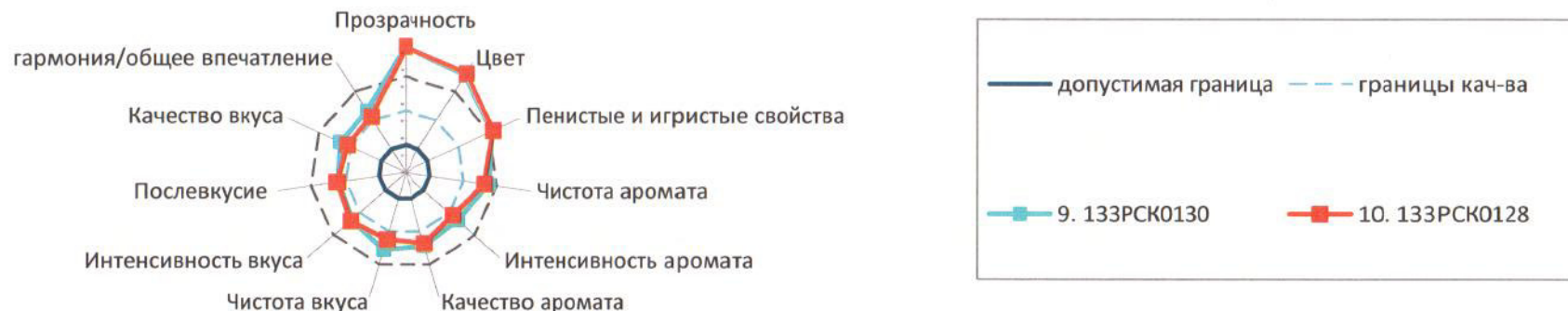
**Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 17.09.2019 сет 1)**



**Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 17.09.2019 сет 1)**



**Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 17.09.2019 сет 1)**



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

**Таблица 2**

№ п/п	Дата получения образца <sup>4</sup>	Код вина	Наименование <sup>5</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>6</sup>	t°C
1	09.09.2019	133РСК0074	Вино тихое сухое белое	2018	11,5%	-	грюнер вельтлинер	<b>80,13</b>	↓3,209,↑8	11,7
2	09.09.2019	133РСК0090	Вино тихое сухое белое	2018	12-14%	-	Шардоне	<b>79,33</b>	↑8	11,7
3	09.09.2019	133РСК0094	Вино тихое сухое белое	2018	13,0%	-	кокур	<b>82,34</b>	↓211	11,7
4	09.09.2019	133РСК0034	Вино сухое белое	2017	12,2%	-	рислинг рейнский	<b>81,23</b>	↓211	11,7
5	09.09.2019	133РСК0033	Вино сухое белое	2017	13,5%	-	шардоне	<b>84,11</b>	↓211,218	11,7
6	09.09.2019	133РСК0058	Вино тихое сухое белое	2017	12-13%	-	цитронный магарача	<b>79,9</b>	нет	11,7
7	09.09.2019	133РСК0059	Вино тихое сухое белое	2017	13,0%	-	Виорика мускатная	<b>78,88</b>	↓211	11,7
8	09.09.2019	133РСК0060	Вино тихое сухое белое	2017	13,0%	-	шардоне	<b>76,46</b>	↓211	11,7
9	09.09.2019	133РСК0064	Вино тихое сухое белое	2017	13,0%	-	цитронный магарача	<b>81</b>	нет	11,7
10	09.09.2019	133РСК0064 <sup>7</sup>	Вино тихое сухое белое	2017	13,0%	-	цитронный магарача	<b>80,3</b>	нет	11,7
11	09.09.2019	133РСК0098	Вино тихое сухое белое	2017	11-13%	-	Кокур белый, Алиготе, Ркацители и др.	<b>75,67</b>	↑230	11,7

<sup>4</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

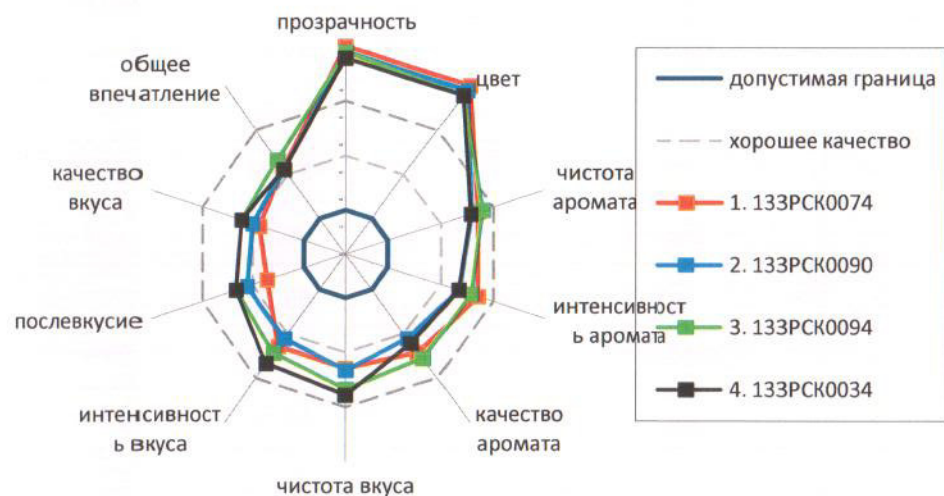
<sup>5</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>6</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

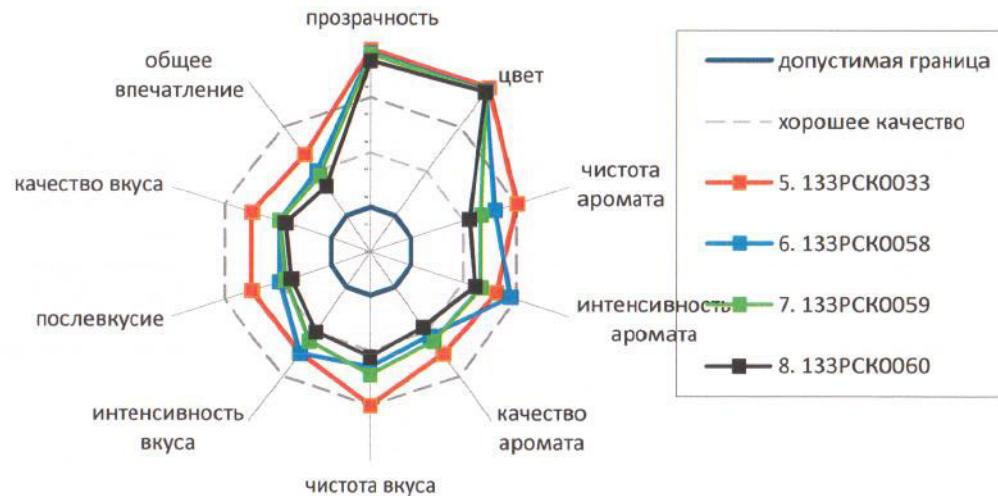
<sup>7</sup> Повторяемость

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

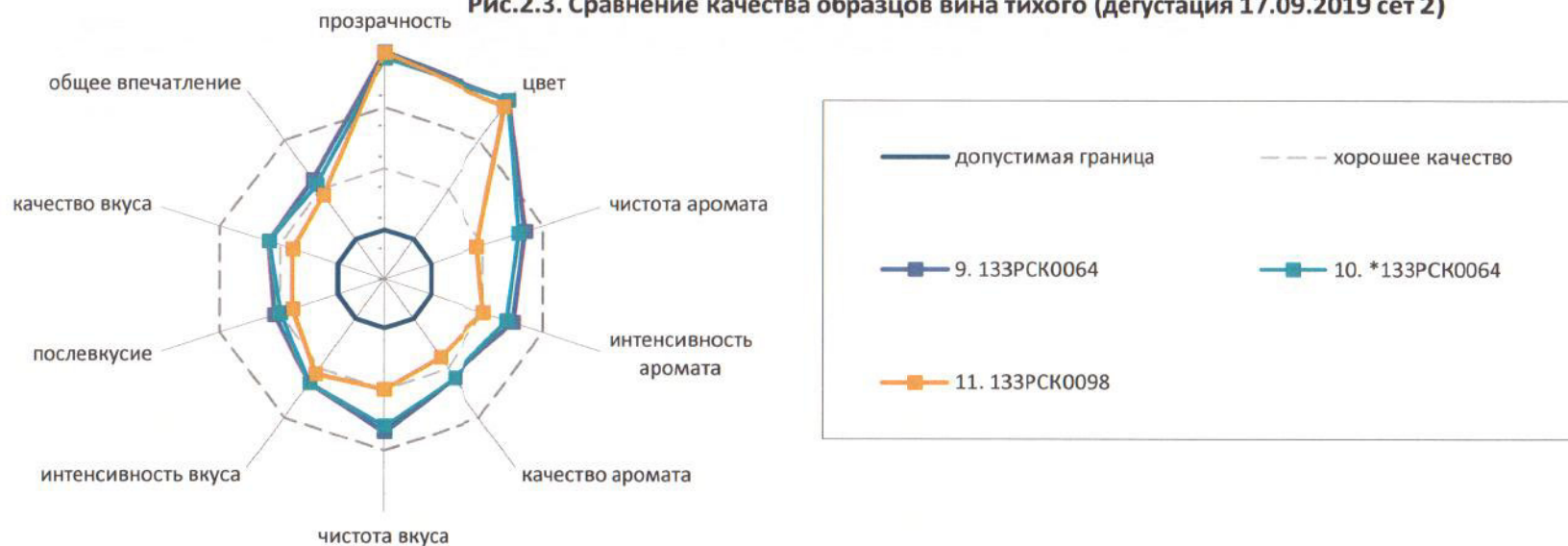
**Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 2)**



**Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 2)**



**Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 2)**



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

**Таблица 3**

№ п/п	Дата получения образца <sup>8</sup>	Код вина	Наименование <sup>9</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>10</sup>	t°C
1	09.09.2019	133РСК0046	Вино тихое сухое красное	2018	12-14%	-	саперави	<b>77,8</b>	нет	19,7
2	09.09.2019	133РСК0056	Вино тихое сухое красное	2017	12-13%	-	саперави	<b>79,7</b>	нет	19,7
3	09.09.2019	133РСК0055	Вино тихое сухое красное	2017	10-12%	-	амур	<b>77</b>	нет	19,7
4	09.09.2019	133РСК0031	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	мерло	<b>80,6</b>	нет	19,7
5	09.09.2019	133РСК0032	Вино сухое красное	2017	13,2%	-	каберне-совиньон	<b>80,7</b>	нет	19,7
6	09.09.2019	133РСК0035	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	каберне совиньон, мерло	<b>80,6</b>	нет	19,7
7	09.09.2019	133РСК0047	Вино тихое сухое красное	2017	12-14%	-	мерло	<b>74,1</b>	нет	19,7
8	09.09.2019	133РСК0047 <sup>11</sup>	Вино тихое сухое красное	2017	12-14%	-	мерло	<b>75,02</b>	↓211	19,7
9	09.09.2019	133РСК0061	Вино тихое сухое красное	2017	12-14%	-	каберне совиньон	<b>80,55</b>	↓218	19,7
10	09.09.2019	133РСК0054	Вино тихое сухое красное	2016	12-14%	-	цимлянский черный	<b>80,8</b>	нет	19,7
11	09.09.2019	133РСК0072	Вино тихое сухое красное	2016	13,5%	-	Мерло, Каберне Совиньон	<b>77,11</b>	↓209	19,7
12	09.09.2019	133РСК0045	Вино тихое сухое красное	2015	12-14%	-	каб сов,шираз, мерло	<b>82,30</b>	нет	19,7
13	09.09.2019	133РСК0052	Вино тихое сухое красное	2014	12,0%	-	мерло каберне сов., саперави	<b>80,6</b>	нет	19,7

<sup>8</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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

<sup>10</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

<sup>11</sup> Повторяемость

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

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 3)

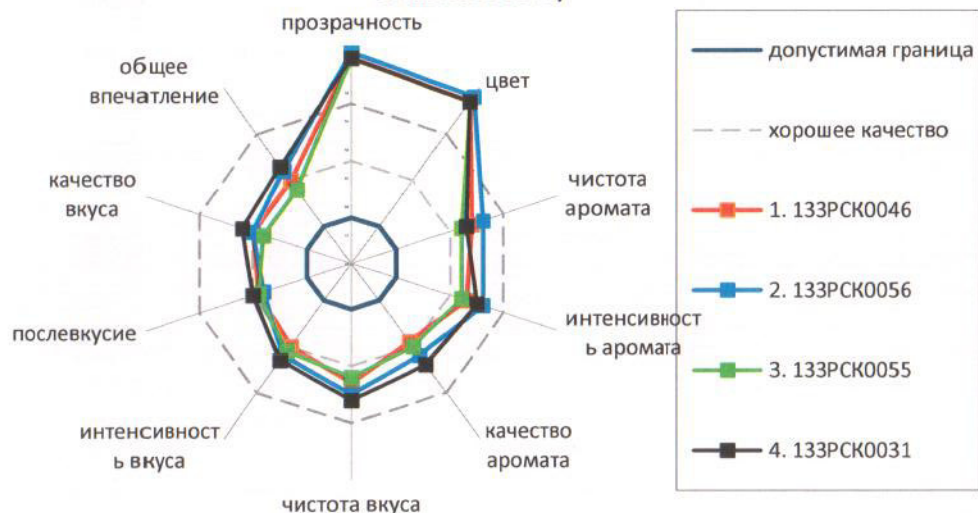


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 3)

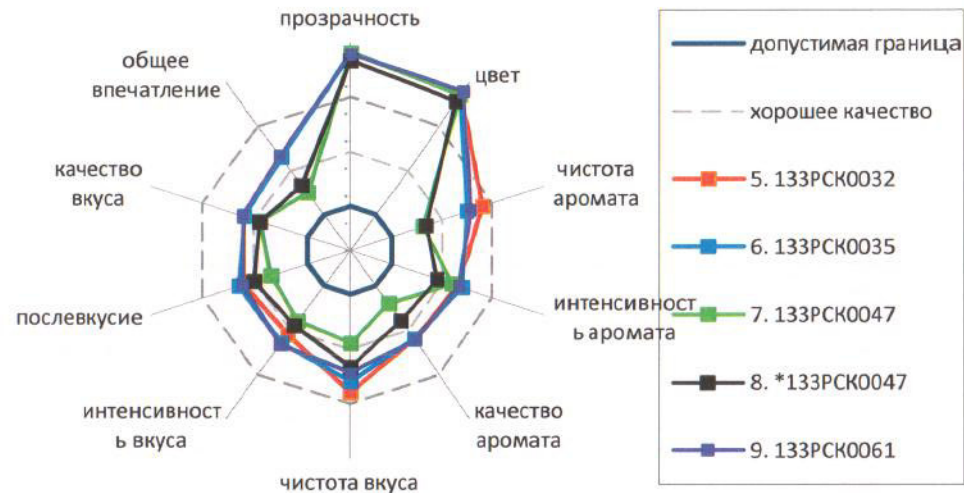
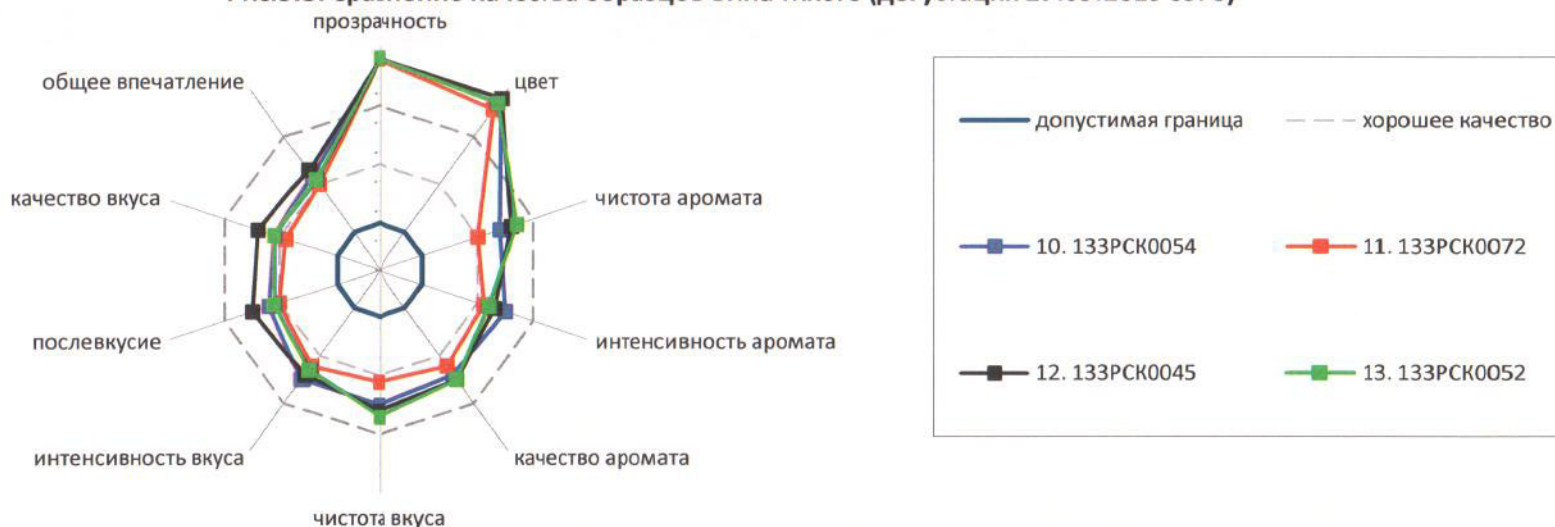


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 3)



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

**Таблица 4**

№ п/п	Дата получения образца <sup>12</sup>	Код вина	Наименование <sup>13</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>14</sup>	t°C
1	09.09.2019	133РСК0111	Вино полусладкое белое	н/в	10,5-12,5%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	Мускат	<b>78,6</b>	нет	10,7
2	09.09.2019	133РСК0012	Вино полусладкое белое	2018	12,5%	20 г/л	цитронный магарач и смесь европейский и российских селекционных сортов	<b>79,2</b>	нет	10,7
3	09.09.2019	133РСК0068	Вино полусладкое белое	2018	12,0%	20-30 г/дм <sup>3</sup>	из белых сортов винограда	<b>72</b>	нет	10,7
4	09.09.2019	133РСК0118	Вино полусладкое белое	2018	11-13%	25-35 г/дм <sup>3</sup>	белые сорта винограда	<b>80,7</b>	нет	10,7
5	09.09.2019	133РСК0067	Вино полусладкое белое	2018	12,0%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	виорика	<b>77,12</b>	↓211	10,7
6	09.09.2019	133РСК0067 <sup>15</sup>	Вино полусладкое белое	2018	12,0%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	виорика	<b>78,11</b>	↓211	10,7
7	09.09.2019	133РСК0066	Вино полусладкое белое	2018	12,0%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	шардоне	<b>76,89</b>	↓211	10,7
8	09.09.2019	133РСК0069	Вино полусладкое красное	2018	12,0%	20-30 г/дм <sup>3</sup>	из красных сортов винограда	<b>76,1</b>	нет	19,7
9	09.09.2019	133РСК0029	Вино полусладкое красное	2018	12,5%	25 г/л	рубин голодриги, и смесь европейский и российских селекционных красных сортов	<b>76,9</b>	нет	19,7
10	09.09.2019	133РСК0070	Вино полусладкое красное	2018	12,0%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	каберне созиньон	<b>78,10</b>	нет	19,7
11	09.09.2019	133РСК0091	Вино полусладкое красное	2017	13,4%	30 г/дм <sup>3</sup>	Каберне Сов, Мерло	<b>78,8</b>	нет	19,7

<sup>12</sup> Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию от 09.09.2019г.

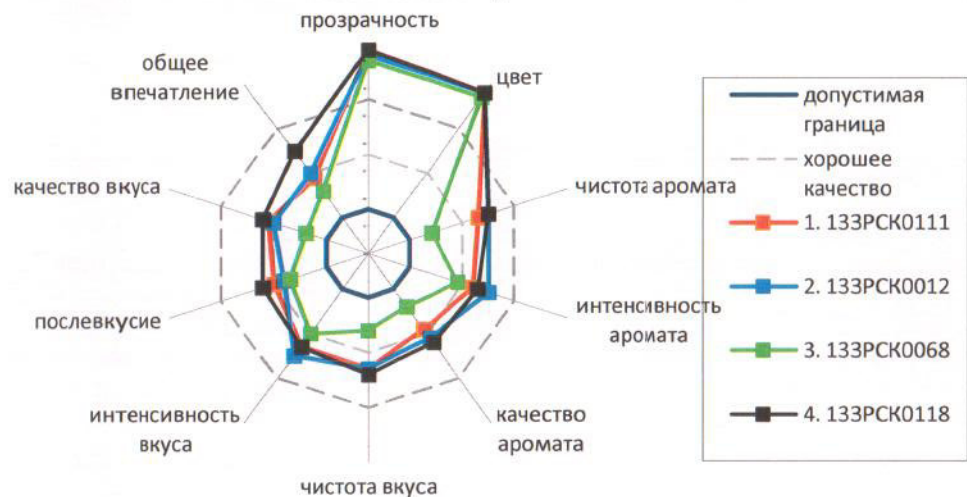
<sup>13</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>14</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

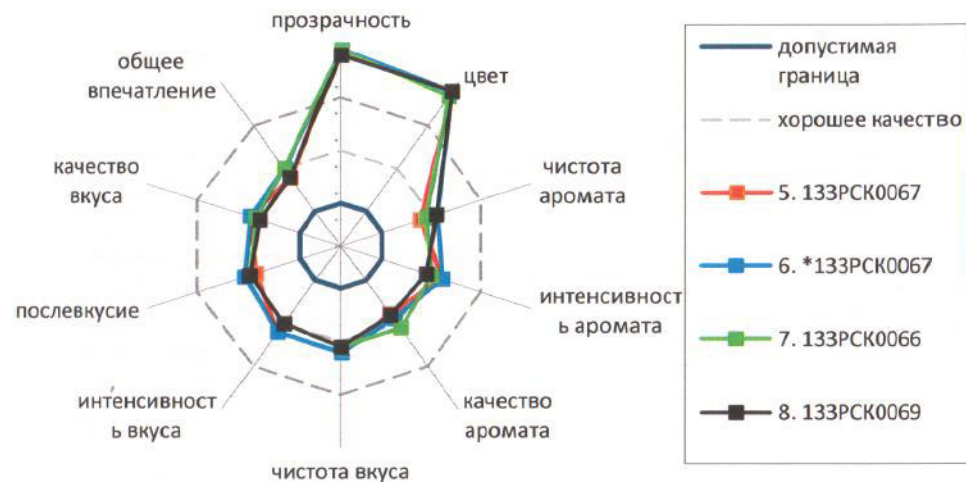
<sup>15</sup>

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

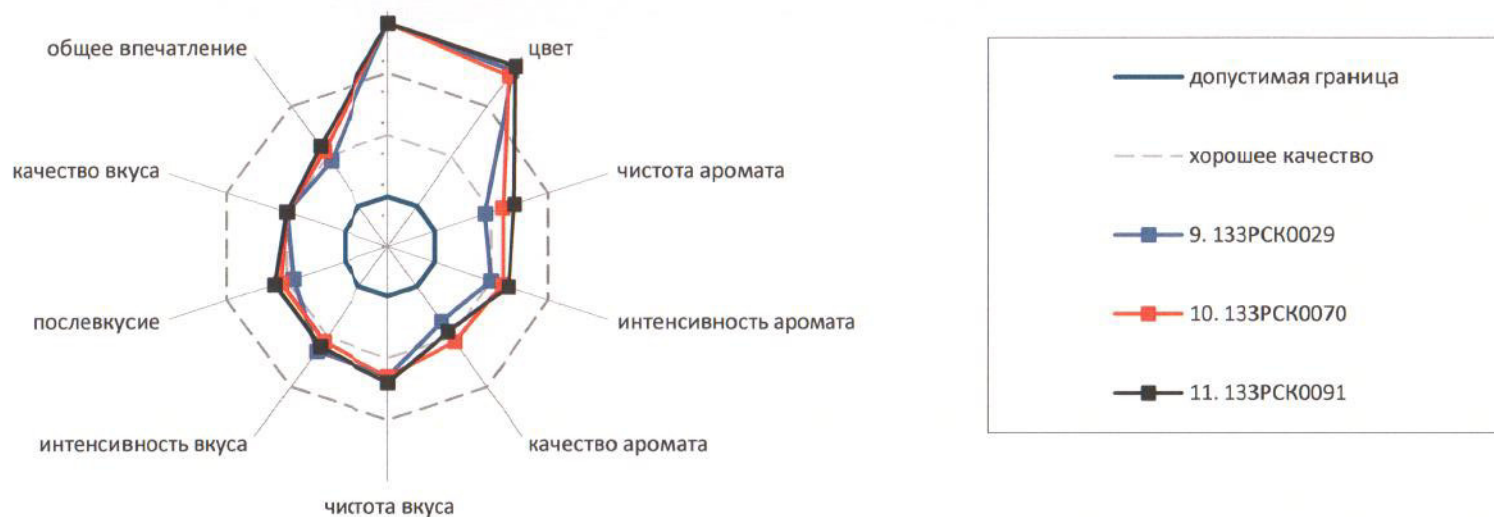
**Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 4)**



**Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 4)**



**Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2019 сет 4)**





**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина полусладкого белого с кодом 133РСК0068 – 72,00 балла; максимальный балл – у образца вина сухого белого с кодом 133РСК0033 – 84,11 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухому белому с кодом 133РСК0064 между панелями – 0,35, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 3 сете по вину сухому красному с кодом 133РСК0047 между панелями – 0,58, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
4. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому белому с кодом 133РСК0067 между панелями – 0,26, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
5. 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 209	4,67
2	дегустатор 211	5,00
3	дегустатор 218	5,00
4	дегустатор 227	3,67
5	дегустатор 230	5,00
6	дегустатор 231	5,00
7	дегустатор 232	4,33
8	дегустатор 204	4,33
9	дегустатор 003	5,00
10	дегустатор 008	5,00
<b>Общий итог</b>		<b>4,70</b>

