

От «19» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Селиванова Т.С., Фомичев А.В., Тихомиров А.В., Laurent Chapiac, Смирнова С.В., Купцов А.В., Шарбатов И.Г., Годунова И.В.

Цель: проведение органолептической оценки винодельческой продукции

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КВН»

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 = 22,2°C, ω=37,0%

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 ¹	Код вина	Наименование ²	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ³	t°C
1	13.09.2019	133РСК0178	Вино игристое экстра брют белое	2018	10,5-12,5%	-	Алиготе, Ркацители, Бианка, Первенец Магарача	79,99	нет	9,7
2	13.09.2019	133РСК0139	Вино игристое брют белое	2018	12,5%	-	шардоне, рислинг	81,01	↓233, ↑11	9,7
3	13.09.2019	133РСК0161	Вино игристое брют белое	2018	11-13%	-	Шардоне, Алиготе, Пино Нуар	79,87	↓233	9,7
4	13.09.2019	133РСК0177	Вино игристое брют белое	2018	10,5-12,5%	-	Алиготе, Ркацители, Бианка, Первенец Магарача	80,61	нет	9,7
5	13.09.2019	133РСК0196	Вино игристое брют белое	2018	10,5-13%	-	Рислинг, Алиготе, Совиньон , Шардоне	72,58	↓233	9,7
6	13.09.2019	133РСК0140	Вино игристое белое полусухое	2018	12,5%	-	Рислинг, Алиготе	79,44	↑11	9,7
7	13.09.2019	133РСК0195	Вино игристое белое полусухое	2018	10,5-13%	-	Рислинг, Алиготе, Совиньон , Шардоне	77,14	↓233, ↑211	9,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 13.09.2019г.

² - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье 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	13.09.2019	133РСК0153	Вино игристое выдержанное полусухое белое	2016	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	78,51	↓233, ↑11	9,7
9	13.09.2019	133РСК0154	Вино игристое выдержанное полусухое розовое	2016	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	79,13	↓233	9,7
10	13.09.2019	133РСК0136	Вино игристое белое полусладкое	2018	12,0%	-	Мускат белый и Мускат янтарный	80,66	↓206, ↑11	9,7
11	13.09.2019	133РСК0198	Вино игристое белое полусладкое	2018	10,5-13%	40-55 г/дм ³	Рислинг, Алиготе, Совиньон, Шардоне	72,57	↓233	9,7

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

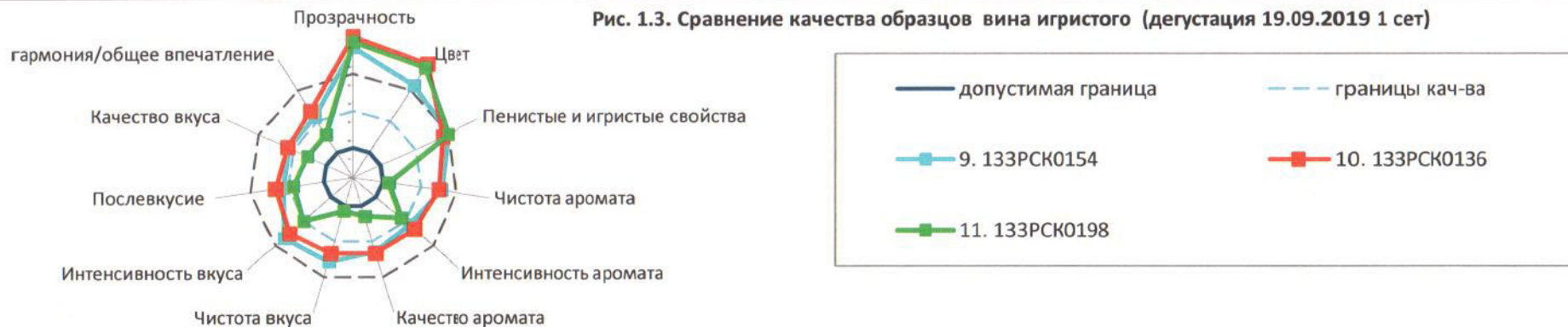
Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 19.09.2019 1 сет)



Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 19.09.2019 1 сет)



Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 19.09.2019 1 сет)



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

Таблица 2

№ п/п	Дата получения образца ⁴	Код вина	Наименование ⁵	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ⁶	t°C
1	13.09.2019	133РСК0132	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	Ркацители, Алиготе	77,98	нет	10,5
2	13.09.2019	133РСК0162	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	Сибирьковский	79,35	нет	10,5
3	13.09.2019	133РСК0167	Вино сухое белое	2018	12,0%	-	Мускат белый, Мускат оттонель, Мускат Александрийский	79,36	нет	10,5
4	13.09.2019	133РСК0184	Вино сухое белое	2018	8,0%	-	Шардоне	74,28	↓211	10,5
5	13.09.2019	133РСК0166	Вино сухое белое	2017	11-13%	-	рислинг	73,00	↑11	10,5
6	13.09.2019	133РСК0185	Вино сухое белое	2015	11-13%	-	Ркацители	76,66	↓206, ↑233	10,5
7	13.09.2019	133РСК0185 ⁷	Вино сухое белое	2015	11-13%	-	Ркацители	76,86	↓206	10,5
8	13.09.2019	133РСК0145	Вино полусухое белое	2018	10-12%	-	Рислинг	79,82	↓211, 233	10,5
9	13.09.2019	133РСК0148	Вино полусухое белое	н/в	10,5-12,5%	-	Ркацители, Алиготе	80,3	↓206	10,5
10	13.09.2019	133РСК0149	Вино полусухое белое	н/в	10,5-12,5%	-	Рислинг, Ркацители, Алиготе	79,35	нет	10,5
11	13.09.2019	133РСК0159	Вино полусухое белое	2018	12,0%	-	Рислинг	80,86	нет	10,5

⁴ Согласно акту приема образцов на испытание от 13.09.2019г.

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

⁶ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

⁷ Повторяемость

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

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 2)

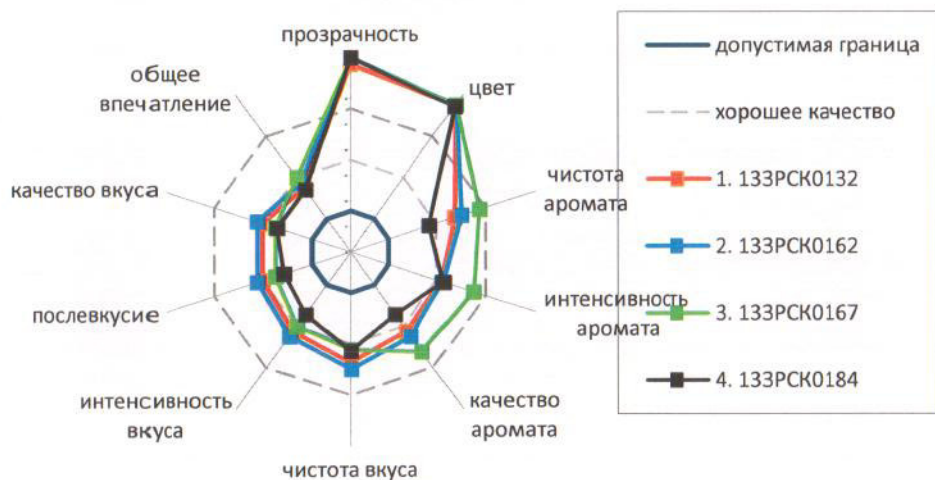


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 2)

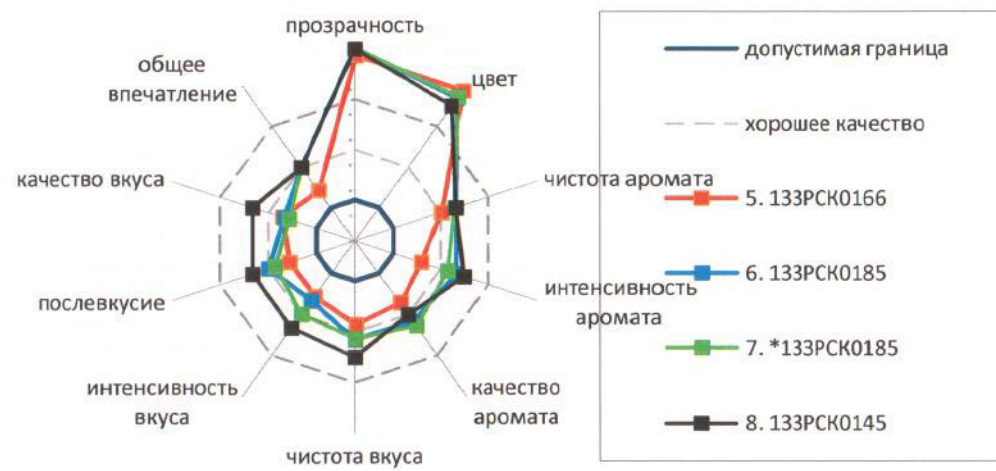
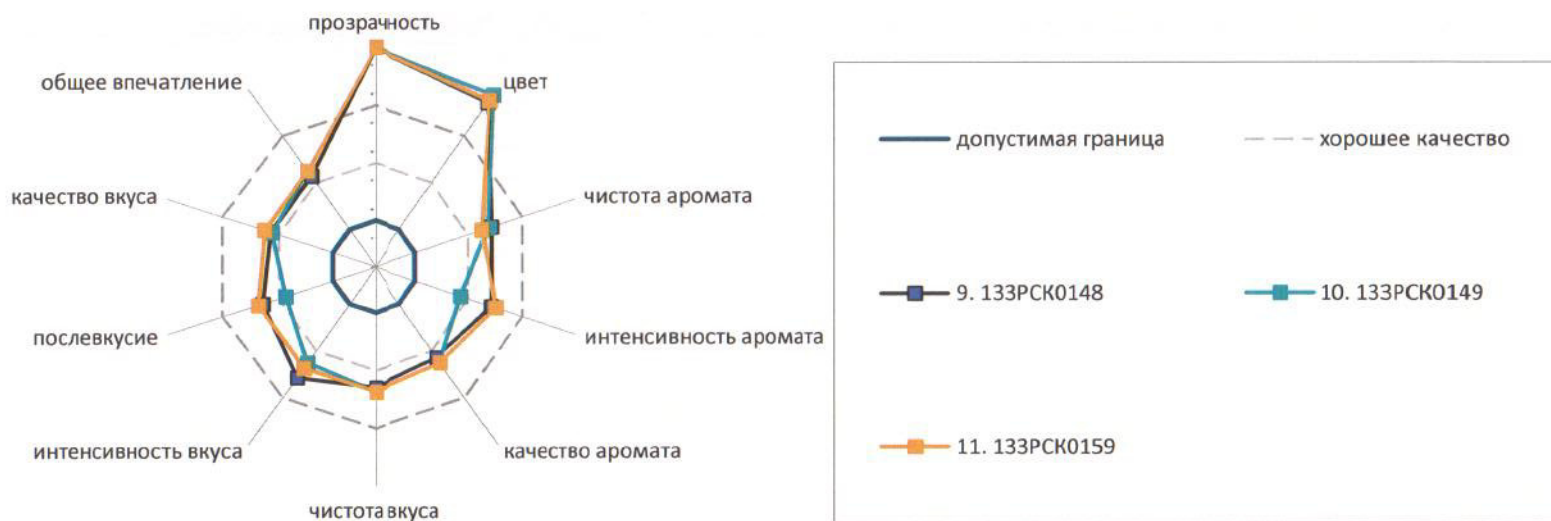


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 2)



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

Таблица 3

№ п/п	Дата получения образца ⁸	Код вина	Наименование ⁹	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы ¹⁰	t°C
1	13.09.2019	133РСК0134	Вино сухое красное	2018	11,0%	-	Салерави	80,1	нет	19,7
2	13.09.2019	133РСК0183	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	Салерави	75,98	нет	19,7
3	13.09.2019	133РСК0192	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Пино Фран	79,44	↓233	19,7
4	13.09.2019	133РСК0174	Вино сухое красное	2018	13,5%	-	Каберне Совиньон	76	↓233	19,7
5	13.09.2019	133РСК0169	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	сира	73,99	↓211, ↑206	19,7
6	13.09.2019	133РСК0170	Вино сухое красное	2018	11-13%	-	мерло	78,01	↓233	19,7
7	13.09.2019	133РСК0163	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	Салерави	79,98	нет	19,7
8	13.09.2019	133РСК0158	Вино сухое красное	2017	14,0%	-	Мерло	77,28	↓218	19,7
9	13.09.2019	133РСК0158 ¹¹	Вино сухое красное	2017	14,0%	-	Мерло	77,67	↓233, ↑11	19,7
10	13.09.2019	133РСК0157	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	шираз, мерло, каб.фран, каб.сов.	80,48	нет	19,7
11	13.09.2019	133РСК0171	Вино сухое красное	2016	11-13%	-	Каберне Сов.	77,14	↓233	19,7
12	13.09.2019	133РСК0147	Вино полусухое красное	н/в	10,5-12,5%	-	Каберне, Мерло, Бастардо	81,23	нет	19,7

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 13.09.2019г.

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

¹⁰ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

¹¹ Повторяемость

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

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 3)

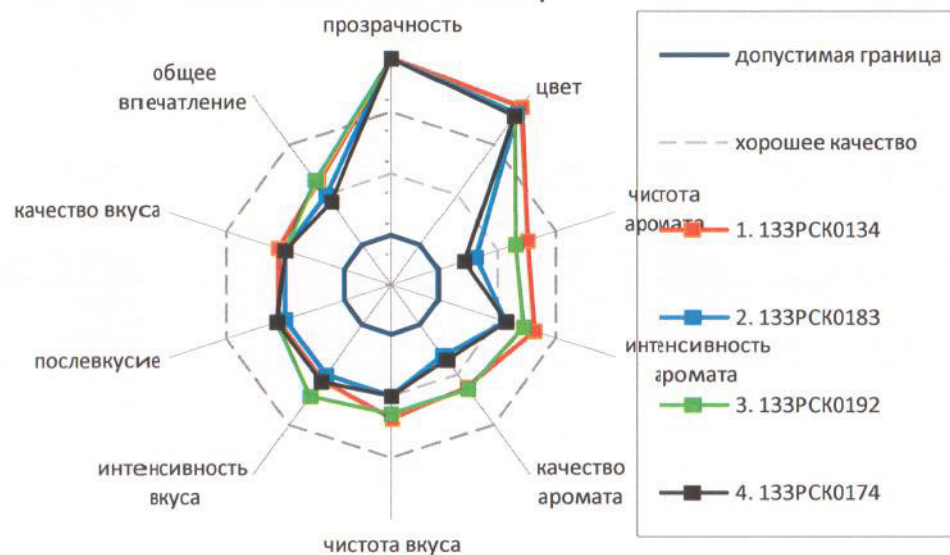


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 3)

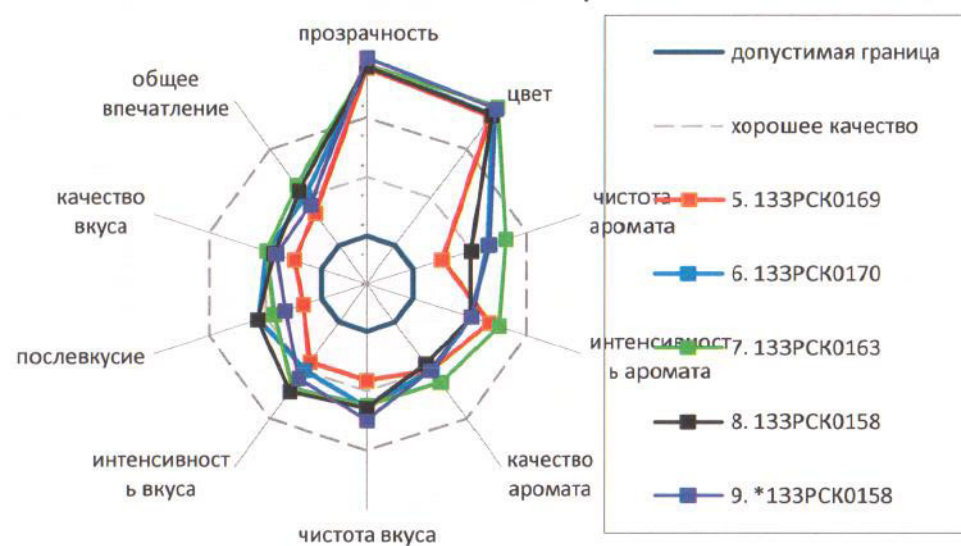
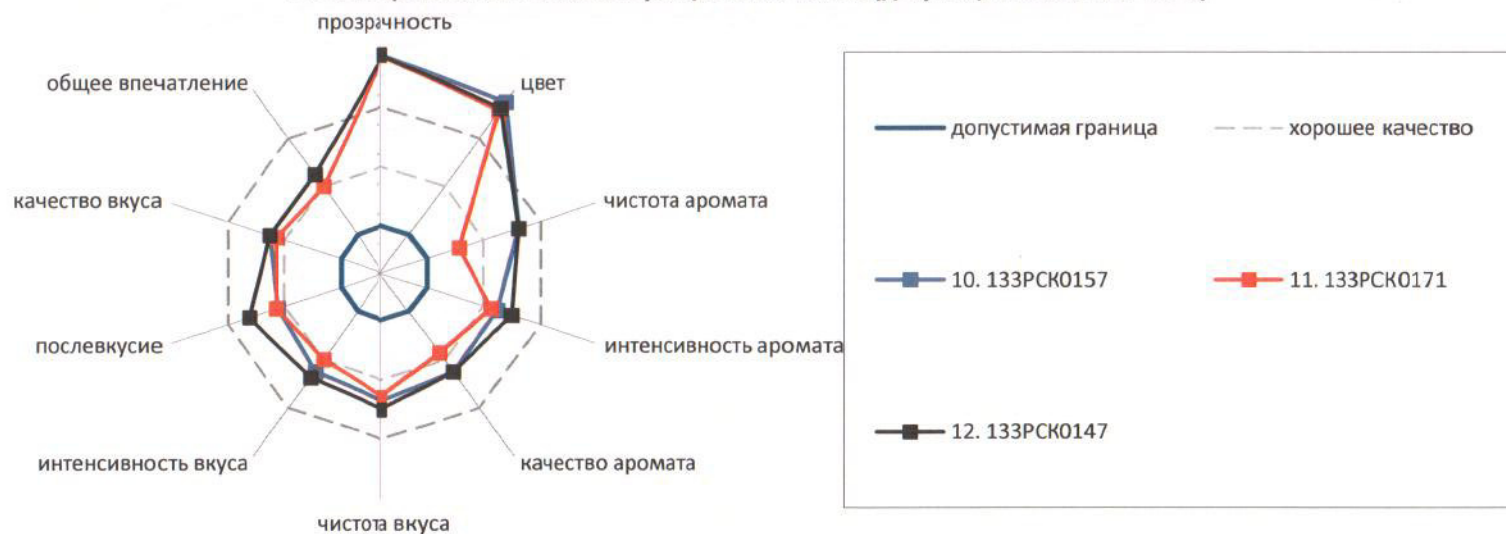


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 3)



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

Таблица 4

№ п/п	Дата получения образца ¹²	Код вина	Наименование ¹³	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы ¹⁴	t°C
1	13.09.2019	133РСК0133	Вино сухое розовое	2018	12,5%	-	Каб.Сов., Алиготе, Пино Нуар	80,46	↓233	10,9
2	13.09.2019	133РСК0144	Вино полусухое розовое	2018	13,0%	-	Каберне совиньон	81,43	↓233	10,9
3	13.09.2019	133РСК0173	Вино полусладкое розовое	2018	11-13%	30г/дм ³	Кокур, Ркаители, Каберне Совиньон	78,44	↓233	10,9
4	13.09.2019	133РСК0189	Вино красное полусладкое	2018	13,0%	35г/дм ³	бастардо магарачский	80,1	нет	19,7
5	13.09.2019	133РСК0182	Вино красное полусладкое	2018	13,0%	35г/дм ³	Каберне Сов.	79,27	↓233	19,7
6	13.09.2019	133РСК0135	Вино красное полусладкое	2018	11,5%	18-45 г/дм ³	Бастардо	80,12	нет	19,7
7	13.09.2019	133РСК0143	Вино красное полусладкое	2017	11-13%	20-40 г/дм ³	красные сорта винограда	75,86	нет	19,7
8	13.09.2019	133РСК0143 ¹⁵	Вино красное полусладкое	2017	11-13%	20-40 г/дм ³	красные сорта винограда	79,28	↓233	19,7
9	13.09.2019	133РСК0146	Вино красное полусладкое	н/в	10,5-12,5%	34-44 г/дм ³	Саперави, Каберне Сов, Мерло и др.	76,86	↓233	19,7
10	13.09.2019	133РСК0191	Вино специальное красное	2017	17,5%	70 г/дм ³	красные сорта	81,29	↓11	19,7
11	09.09.2019	133РСК0092	Винный напиток красный	-	16,0%	180 г/дм ³	алеатико с добавлением спирта этилового рект.	80,09	нет	19,7

¹² Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г. и от 13.09.2019г

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

¹⁴ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

¹⁵ Повторяемость

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

Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 4)

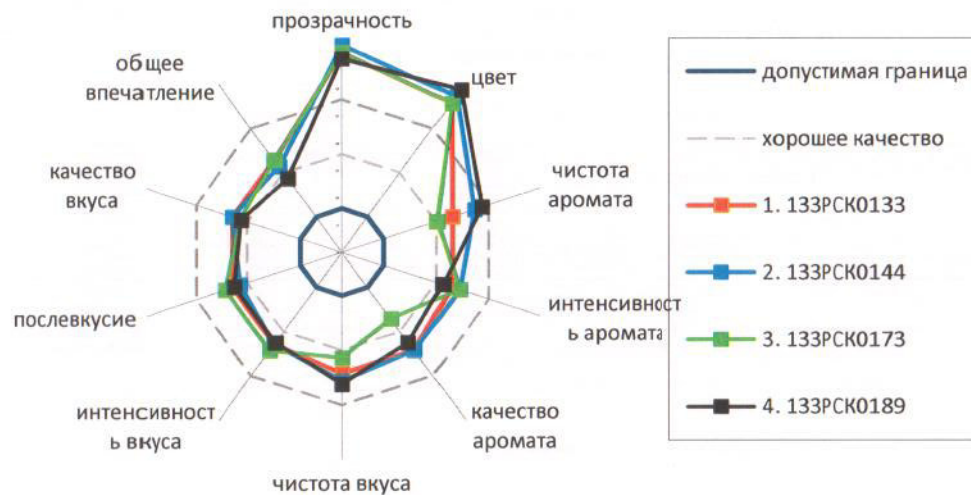


Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 4)

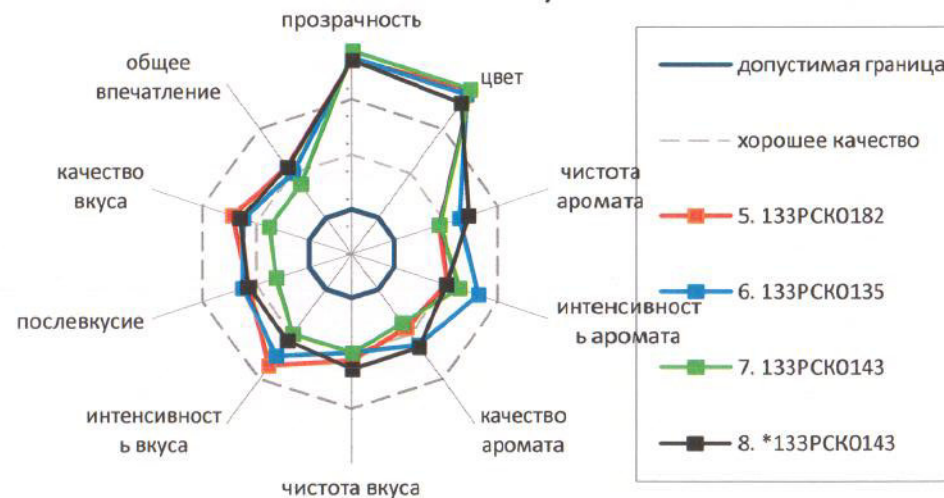
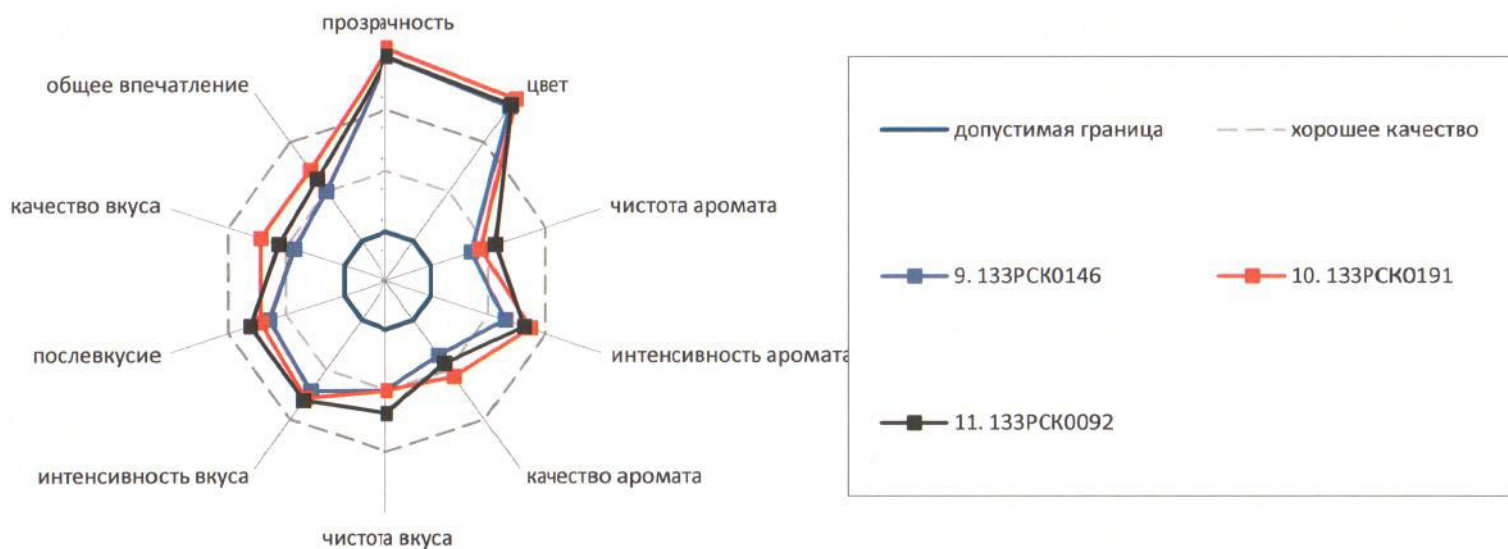


Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 19.09.2019 сет 4)

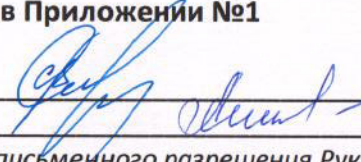


Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина игристого белого полусладкого с кодом 133РСК0198 – 72,57 балла; максимальный балл – у образца вина полусухого розового с кодом 133РСК0144 – 81,43 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухому белому с кодом 133РСК0185 между панелями – 0,05, при критической границе – 4,6, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 3 сете по вину сухому красному с кодом 133РСК0158 между панелями – 0,09, при критической границе – 4,6, что соответствует норме.
4. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому красному с кодом 133РСК0143 между панелями – 0,63, при критической границе – 4,6, 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	4,33
2	дегустатор 211	5,00
3	дегустатор 218	5,00
4	дегустатор 227	3,67
5	дегустатор 231	4,33
6	дегустатор 233	5,00
7	дегустатор 003	5,00
8	дегустатор 011	4,00
Общий итог		4,54

