

От «24» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Годунова И.В., Сидоров А.И., Лукьянчук Е.В., Согоян К.Р., Лазарев И.Е., Купцов А.В., Руденко Д.Ю., Фомичев А.В., Назимова Е.А., Мережко Д.Ю., Инал-Ипа И.А., Саркисян А.Г.

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 = 22,4°C, ω=32,2%

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	20.09.2019	133РСК0244	Вино игристое розовое брют	2018	10,5-13%	-	Шардоне, Совиньон, Рислинг, группы Пино, Алиготе, Каб.Сов.	78,22	нет	9,7
2	20.09.2019	133РСК0276	Вино игристое розовое брют	2018	12,5%	-	Алиготе, Пино нуар. Шардоне, Ркацители и др.	81,06	нет	9,7
3	20.09.2019	133РСК0319	Шампанское выдержанное розовое полусухое	2016	10,5-13,5%	-	Пино, Алиготе, Каб.Сов.	80,33	↓201	9,7
4	20.09.2019	133РСК0241	Вино игристое полусладкое розовое	-	11,5%	-	Шардоне, Рислинг, Алиготе, Каб. Сов.	78,76	↓201	9,7
5	20.09.2019	133РСК0246	Вино игристое полусладкое розовое	2018	10,5-13%	-	Шардоне, Совиньон, группы Пино, Алиготе, Каб. Сов.	78,74	↓201	9,7
6	20.09.2019	133РСК0246 ⁴	Вино игристое полусладкое розовое	2018	10,5-13%	-	Шардоне, Совиньон, группы Пино, Алиготе, Каб. Сов.	79	↓201	9,7
7	20.09.2019	133РСК0250	Вино игристое полусладкое розовое	2018	11,5%	-	мускатные сорта	79,09	↓225	9,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г.

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

³ С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

⁴ Повторяемость

№ 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	20.09.2019	133РСК0309	Вино игристое полусладкое розовое	н/в	10,0%	-	Ркацителли, Шардоне, Мерло.	80,78	нет	9,7
9	20.09.2019	133РСК0277	Вино полусладкое розовое	2018	11,5%	-	мускатные сорта	82,39	нет	9,7
10	20.09.2019	133РСК0320	Шампанское выдержанное полусладкое розовое	2016	10,5-13,5%	-	группа Пино, Алиготе, Каб.Сов.	73,65	↑224,↓3	9,7
11	20.09.2019	133РСК0251	Вино игристое полусладкое красное	2018	12,0%	-	разные сорта	80,93	нет	9,7

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

Рис. 1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 24.09.2019 1 сет)



Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 24.09.2019 1 сет)

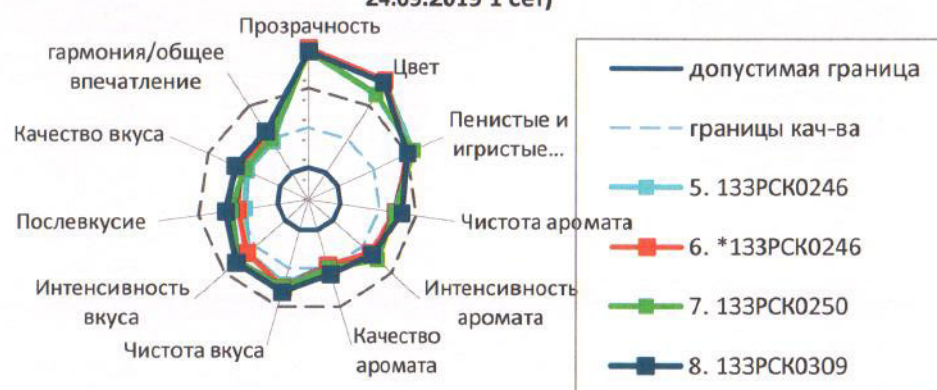
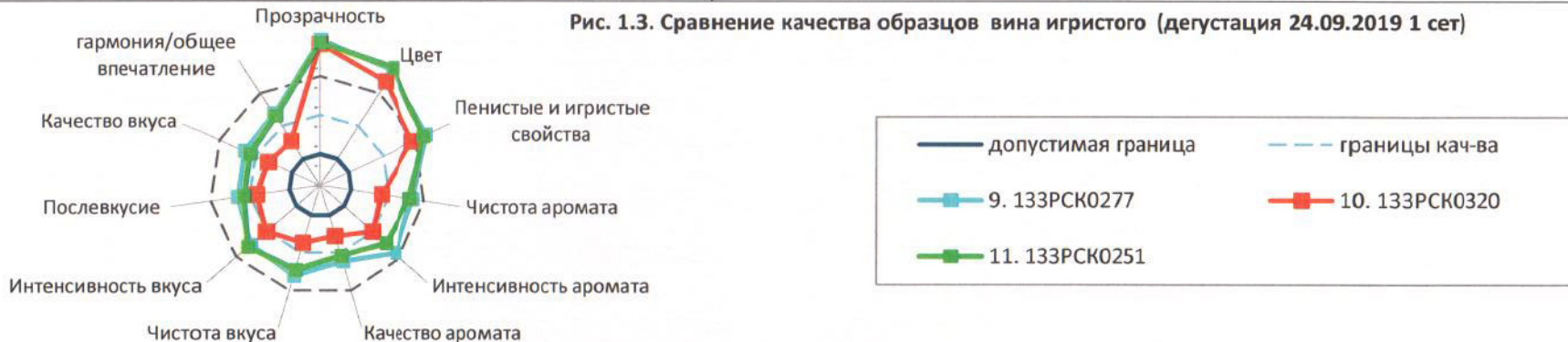


Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 24.09.2019 1 сет)



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	Несогласованные дегустаторы ⁷	t°C
1	20.09.2019	133РСК0290	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	Шардоне	78,8	↓211, ↑225	11,5
2	20.09.2019	133РСК0292	Вино сухое белое	2018	12,0%	-	Алиготе	75,92	↑12	11,5
3	20.09.2019	133РСК0298	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	Шардоне	79,42	нет	11,5
4	20.09.2019	133РСК0291	Вино сухое белое	2017	12,5%	-	Алиготе	79,1	↓211, ↑224	11,5
5	20.09.2019	133РСК0280	Вино сухое белое	2016	11-13%	-	Совиньон	73,29	↑12	11,5
6	20.09.2019	133РСК0218	Вино сухое розовое	2018	13,5-14,5%	-	Совиньон блан, Каберне сов.	78,56	↑224	11,5
7	20.09.2019	133РСК0240	Вино сухое розовое	2018	12,5-14,5%	-	красные сорта	74,25	нет	11,5
8	20.09.2019	133РСК0312	Вино сухое розовое	2018	12,9%	-	Каберне Совиньон	78,72	↓211	11,5
9	20.09.2019	133РСК0236	Вино сухое розовое	2017	12,5-14,5%	-	красные европ. сорта	72,25	нет	11,5
10	20.09.2019	133РСК0288	Вино сухое красное	н/в	11-13%	-	Мерло, Каберне Сов., Саперави, Бастардо	80,54	↓211	19,8
11	20.09.2019	133РСК0295	Вино сухое красное	2017	14,0%	-	саперави	79,4	↑225, 12	19,8
12	20.09.2019	133РСК0281	Вино сухое красное	2016	11-13%	-	Каберне Совиньон	80,27	↑224	19,8
13	20.09.2019	133РСК0299	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	каберне	77,8	↓218, ↑12	19,8

⁵ Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г.

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.

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

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 2)

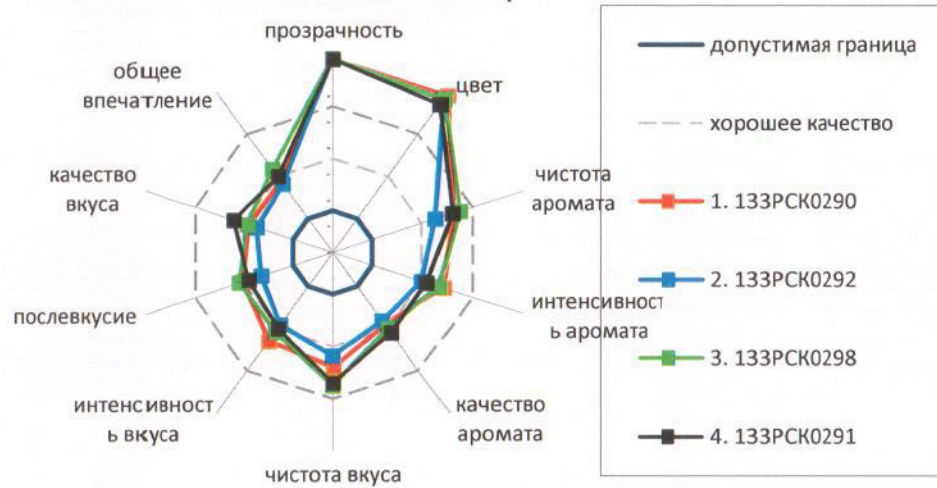


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 2)

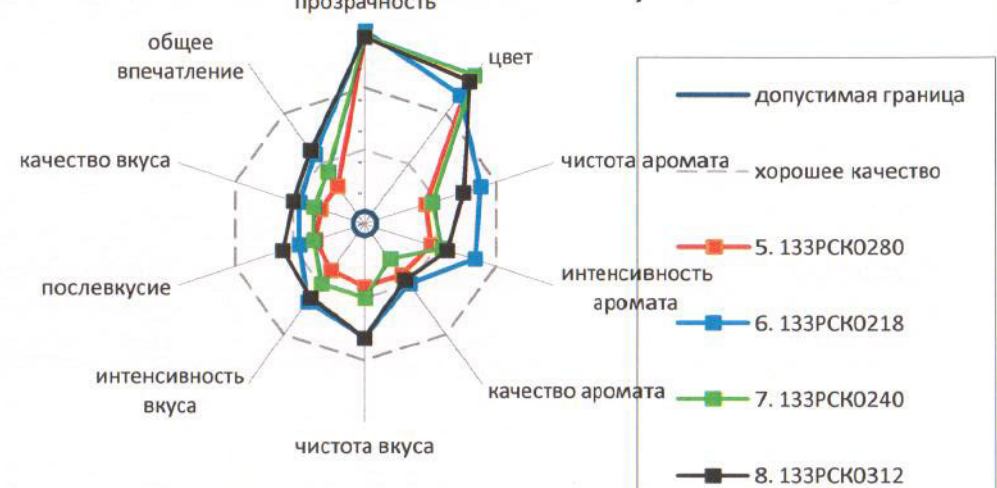


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 2)



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	Несоответствующие дегустаторы ¹⁰	t°C
1	20.09.2019	133РСК0326	Вино сухое белое	2018	13,5%	-	шардоне	82,2	↓211, ↑225	11,5
2	20.09.2019	133РСК0304	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	Траминер	80,58	нет	11,5
3	20.09.2019	133РСК0305	Вино сухое белое	2017	11,0%	-	шардоне	80,18	↓211	11,5
4	20.09.2019	133РСК0278	Вино полусухое белое	2018	11,0%	-	рислинг	78,64	↓218	11,5
5	20.09.2019	133РСК0293	Вино полусухое белое	н/в	10,5-12,5%	-	Рислинг, Алиготе, Ркацители и др.	78,46	↓211	11,5
6	20.09.2019	133РСК0327	Вино полусухое белое	2018	10,5-12,5%	7-17 г/дм ³	ркацители; алиготе	79,6	нет	11,5
7	20.09.2019	133РСК0300	Вино полусухое белое	2017	10,5-12,5%	-	рислинг	77,1	↓211, ↑12	11,5
8	20.09.2019	133РСК0216	Вино полусухое белое	2018	11,5-12,5%	-	Мускат, Ркацители	79,5	нет	11,5
9	20.09.2019	133РСК0225	Вино полусухое розовое	2017	11-12%	-	мускат, мерло	79,67	нет	11,5
10	20.09.2019	133РСК0220	Вино полусухое красное	2017	10,5-11%	-	Пино нуар	78,71	↓211	19,7
11	20.09.2019	133РСК0220 ¹¹	Вино полусухое красное	2017	10,5-11%	-	Пино нуар	78,20	↓211, ↑12	19,7

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г.

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 24.09.2019 сет 3)



— допустимая граница - - - хорошее качество ■ 1. 133РСК0326
■ 2. 133РСК0304 ■ 3. 133РСК0305 ■ 4. 133РСК0278

Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 3)



— допустимая граница - - - хорошее качество ■ 5. 133РСК0293
■ 6. 133РСК0327 ■ 7. 133РСК0300 ■ 8. 133РСК0216

Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 3)



— допустимая граница
- - - хорошее качество
■ 9. 133РСК0225
■ 10. 133РСК0220
■ 11. *133РСК0220

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	20.09.2019	133РСК0287	Вино полусладкое белое	2018	10,5-12,5%	30-40 г/дм ³	Рислинг, Ркацителли, Шардоне, Алиготе и др.	78,3	↓211,↑225	11,7
2	20.09.2019	133РСК0274	Вино полусладкое белое	2017	10-12%	30-40 г/дм ³	мускат	75,83	↑203	11,7
3	20.09.2019	133РСК0274 ¹⁵	Вино полусладкое белое	2017	10-12%	30-40 г/дм ³	мускат	75,64	↑203	11,7
4	20.09.2019	133РСК0271	Вино полусладкое белое	2016	10-12%	30-40 г/дм ³	-	76,5	нет	11,7
5	20.09.2019	133РСК0210	Вино полусладкое розовое	2018	10,5-12,5%	34-44 г/дм ³	мускатные сорта	77,63	↓211	11,7
6	20.09.2019	133РСК0294	Вино полусладкое розовое	н/в	10,5-12,5%	30-40 г/дм ³	белые и красные сорта.	76,26	нет	11,7
7	20.09.2019	133РСК0230	Вино столовое полусладкое красное	2018	10-12%	20-30 г/дм ³	каберне, мерло	77,43	нет	19,5
8	20.09.2019	133РСК0256	Вино полусладкое красное	2018	11-13%	30 г/дм ³	Бастардо, Мерло, Каберне Сов., Одесский черный	76,31	нет	19,5
9	20.09.2019	133РСК0260	Вино полусладкое красное	2018	12,0%	35 г/дм ³	Саперави, Бастардо магарачский, Каб.Сов.	78,66	нет	19,5
10	20.09.2019	133РСК0273	Вино полусладкое красное	2018	12,0%	35 г/дм ³	Пино Нуар	76,16	нет	19,5
11	20.09.2019	133РСК0267	Вино полусладкое красное	2017	11,0%	35 г/дм ³	Пино Нуар	75,46	↓224	19,5

¹² Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г

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 подсчета балла вина.

¹⁵ Повторяемость

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

Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 4)

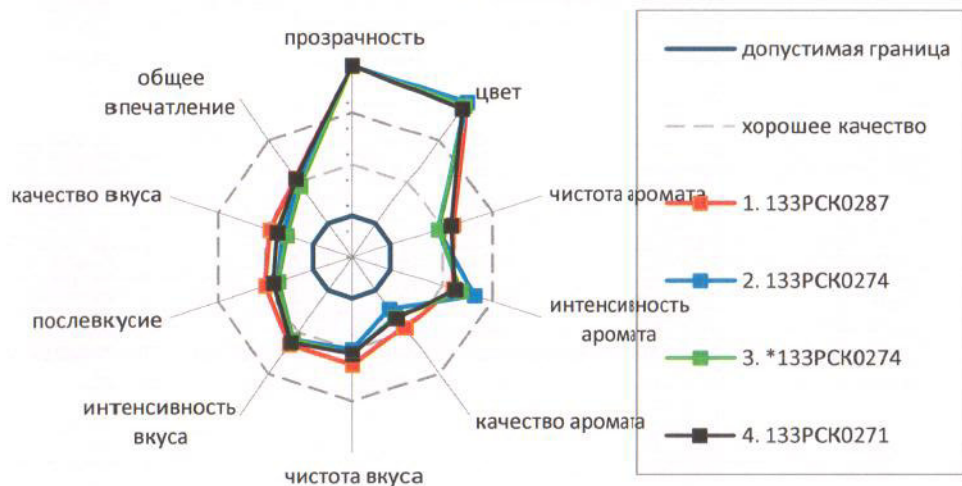


Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 4)

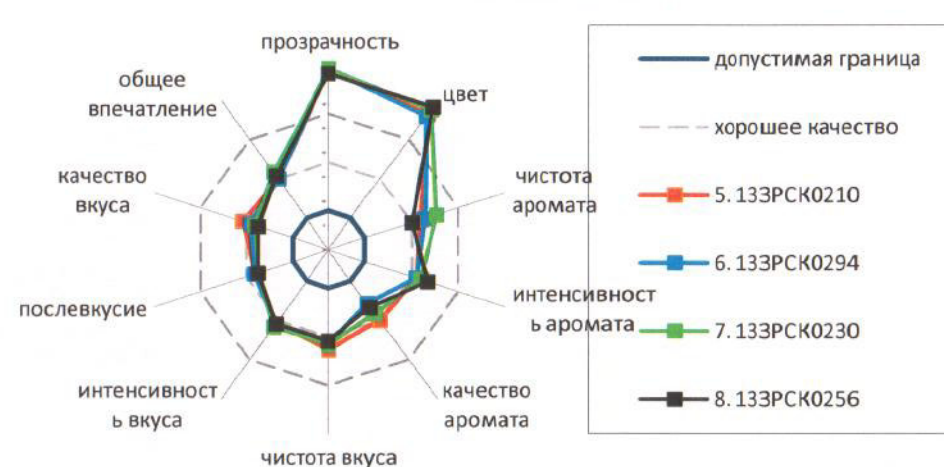
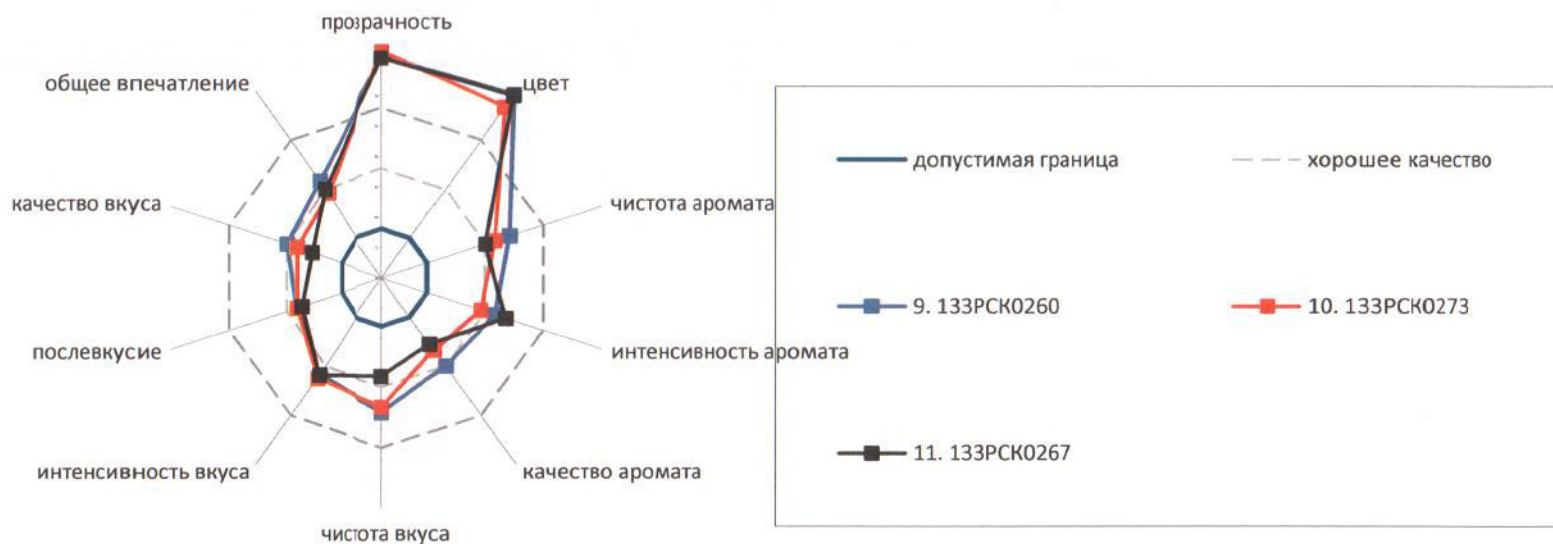


Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2019 сет 4)



Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 133РСК0280 – 73,29 балла; максимальный балл – у образца вина полусладкого розового с кодом 133РСК0277 – 82,39 балла.
2. Повторяемость на 1 сете по вину игристому полусладкому розовому с кодом 133РСК0246 между панелями – 0,04, при критической границе – 4,26, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 3 сете по вину полусухому красному с кодом 133РСК0220 между панелями – 0,04, при критической границе – 4,3, что соответствует норме.
4. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому белому с кодом 133РСК0274 между панелями – 0,02, 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 200	4,33
2	дегустатор 201	4,33
3	дегустатор 203	4,00
4	дегустатор 209	5,00
5	дегустатор 211	5,00
6	дегустатор 218	5,00
7	дегустатор 224	4,00
8	дегустатор 225	4,33
9	дегустатор 227	3,67
10	дегустатор 230	5,00
11	дегустатор 235	4,00
12	дегустатор 012	4,00
Общий итог		4,39

