

От «20» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Мережко Д.Ю., Смирнова С.В., Годунова И.В. Шарбатов И.Г., Согоян К.Р., Купцов А.В., Алексеев Е.П., Порман Е.Е., Бондаренко Е.А., Обрезчиков А.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: АИО «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»,  $t = 22,2^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 36,2\%$

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 <sup>1</sup>	Код вина	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>3</sup>	t°C
1	13.09.2019	133РСК0180	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-12,5%	-	Каб.Сов, Пино Черный, Мерло, Алиготе, Ркацители, Бианка Первенец Магарача	80,6	↓8, ↑210	9,7
2	13.09.2019	133РСК0160	Вино игристое брют розовое	2018	11-13%	-	Пино нуар, Цимлянский черный	80,3	нет	9,7
3	13.09.2019	133РСК0160 <sup>4</sup>	Вино игристое брют розовое	2018	11-13%	-	Пино нуар, Цимлянский черный	78,9	↑210	9,7
4	13.09.2019	133РСК0141	Вино игристое брют розовое	2018	12,5%	-	Ркацители, Рислинг, Шардоне, Алиготе, Пино Черный, Каберне Совиньон	78,8	↑210	9,7
5	13.09.2019	133РСК0156	Вино игристое выдержанное полусухое розовое	2016	10-12%	-	Пино Фран	77,5	↓211, ↑210	9,7
6	13.09.2019	133РСК0179	Вино белое полусладкое	2018	10,5/12,5%	40-55 г/дм <sup>3</sup>	Алиготе, Ркацители, Бианка, Первенец Магарача	79	нет	9,7
7	13.09.2019	133РСК0137	Вино игристое полусладкое розовое	2018	12,5%	-	Пино Нуар, Рислинг, Алиготе	79,8	нет	9,7

<sup>1</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 13.09.2019г.

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

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

<sup>4</sup> Повторяемость

№ 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	Несоответствующие дегустаторы <sup>1</sup>	t°С
8	13.09.2019	133РСК0197	Вино игристое полусладкое розовое	2018	10,5-13%	-	Каберне Сов, Кабарне, Саперави	71,6	нет	9,7
9	13.09.2019	133РСК0155	Вино игристое выдержанное полусладкое розовое	2016	10-12%	-	Пино Фран	72	↓21С	9,7
10	13.09.2019	133РСК0181	Вино игристое сладкое розовое	2018	10,5-12,5%	55г/дм <sup>3</sup>	Каб.Сов, Пино Черный, Мерло, Алиготе, Рисцители, Бианка, Пэрвенец Магарача	78,7	нет	9,7
11	13.09.2019	133РСК0138	Вино жемчужное полусладкое, красное	2018	1С,0%	-	Пино чер, Каберне сов., Бастардс, Саперави, Рислинг, Рисцители, Мускат Гамбургский	79	нет	13,3

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

Рис. 1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 20.09.2019 1 сет)

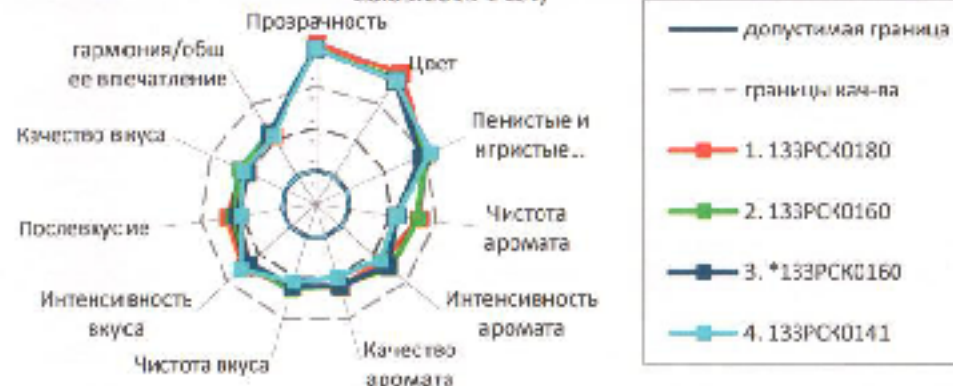


Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 20.09.2019 1 сет)

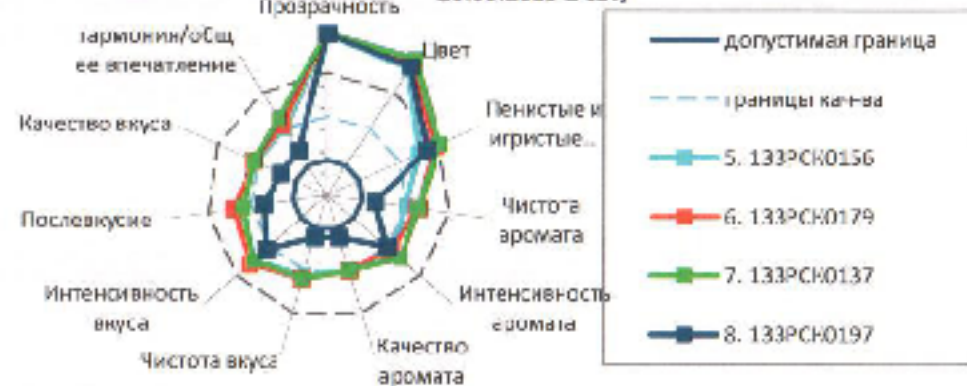
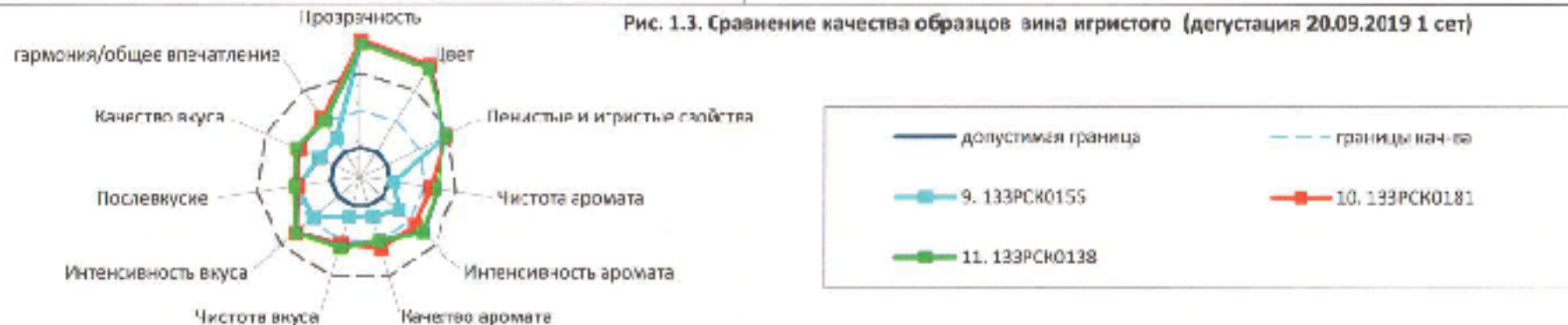


Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 20.09.2019 1 сет)



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

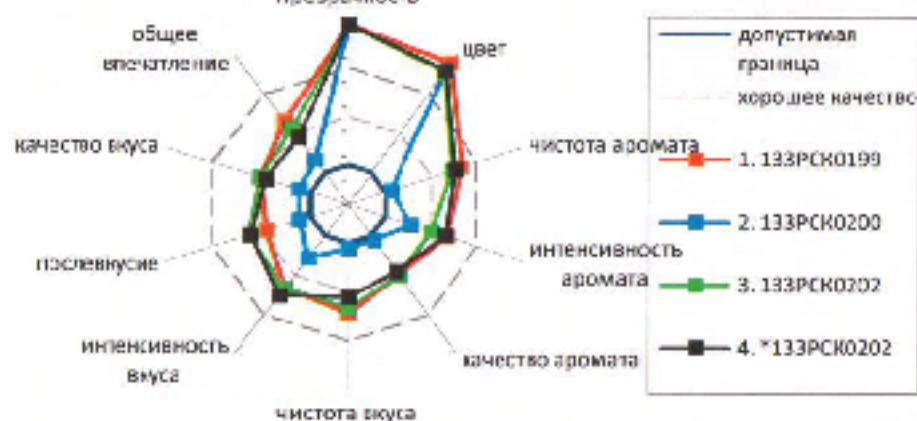
**Таблица 2**

№ п/п	Дата получения образца <sup>5</sup>	Код вина	Наименование <sup>6</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласовавшие дегустаторы <sup>7</sup>	t°C
1	19.09.2019	133РСК0199	Вино сухое белое	2017	12,5%	-	шардоне, совиньон, пино блан	79,33	↓210	10,8
2	19.09.2019	133РСК0200	Вино сухое розовое	2017	14,0%	-	пино нуар, каберне совиньон, шираз (сира), мерло	67,55	↑224	10,8
3	19.09.2019	133РСК0202	Вино полусухое розовое	2017	13,5%	17 г/дм <sup>3</sup>	шираз, пино нуар	78,21	↓210	10,8
4	19.09.2019	133РСК0202 <sup>8</sup>	Вино полусухое розовое	2017	13,5%	17 г/дм <sup>3</sup>	шираз, пино нуар	78	нет	10,8
5	19.09.2019	133РСК0205	Вино сухое красное	2018	13,5-14,5%	-	мерло	76,36	↓227,↑8	19,7
6	19.09.2019	133РСК0205 <sup>6</sup>	Вино сухое красное	2018	13,5-14,5%	-	мерло	76,98	↓230,↑8	19,7
7	19.09.2019	133РСК0204	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	каберне совиньон	77,6	нет	19,7
8	19.09.2019	133РСК0206	Вино сухое красное	2017	12,5-13,5%	-	каберне совиньон, мерло	78,4	нет	19,7
9	19.09.2019	133РСК0201	Вино сухое красное	2016	16-18%	-	каберне совиньон, шираз (сира)	79,4	нет	19,7

**Профили органолептического качества тихих вин (Рис.2.1-2.2)**

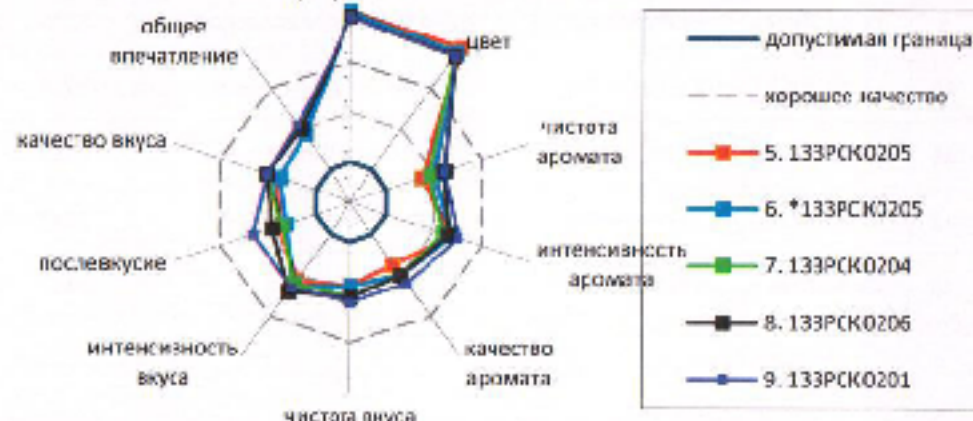
**Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация**

**20.09.2019 сет 2)**  
прозрачность



**Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация**

**20.09.2019 сет 2)**  
прозрачность



<sup>5</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 19.09.2019г.

<sup>6</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

<sup>7</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласовавшие дегустаторы были исключены из расчета балла вина.

<sup>8</sup> Повторяемость

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

**Таблица 3**

№ п/п	Дата получения образца <sup>9</sup>	Код вина	Наименование <sup>10</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>11</sup>	t°С
1	13.09.2019	133РСК0165	Вино белое полусладкое	2018	11-13%	23-35 г/дм <sup>3</sup>	рислинг	<b>79,7</b>	нет	10,7
2	19.09.2019	133РСК0207	Вино белое полусладкое	2018	11-12%	24-44 г/дм <sup>3</sup>	траминер розовый	<b>81,4</b>	нет	10,7
3	19.09.2019	133РСК0208	Вино белое полусладкое	2017	12-13%	24-44 г/дм <sup>3</sup>	ркацатели, совиньон	<b>77,6</b>	нет	10,7
4	13.09.2019	133РСК0193	Вино белое полусладкое	2018	11,0%	30 г/дм <sup>3</sup>	Траминер	<b>61,5</b>	нет	10,7
5	13.09.2019	133РСК0193 <sup>12</sup>	Вино белое полусладкое	2018	11,0%	30 г/дм <sup>3</sup>	Траминер	<b>62,2</b>	нет	10,7
6	13.09.2019	133РСК0150	Вино белое полусладкое	н/з	10,5-12,5%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	Рислинг, Шардоне, Алиготе и др.	<b>76,7</b>	↓8	10,7
7	13.09.2019	133РСК0190	Вино белое полусладкое	н/з	10,5-12,5%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	Ркацители, Алиготе	<b>78</b>	нет	10,7
8	13.09.2019	133РСК0176	Вино белое полусладкое	2018	10,0%	40 г/дм <sup>3</sup>	Траминер, Арвин, Рислинг, Шардоне	<b>81,1</b>	нет	10,7
9	13.09.2019	133РСК0142	Вино белое полусладкое	2018	12,0%	40 г/дм <sup>3</sup>	Коккур, Мускат	<b>77,6</b>	↑210	10,7
10	13.09.2019	133РСК0194	Вино сладкое белое	2018	9-11%	35-45 г/дм <sup>3</sup>	мускатные и белые сорта винограда	<b>74,5</b>	↓8,↑224	10,7
11	13.09.2019	133РСК0186	Вино белое	2017	19,0%	40 г/дм <sup>3</sup>	белые сорта	<b>78,24</b>	↓8,↑210	10,7
12	13.09.2019	133РСК0175	Вино сладкое белое	2017	10,5%	50 г/дм <sup>3</sup>	Совиньон блан, Траминер и др.	<b>79,10</b>	нет	10,7
13	13.09.2019	133РСК0187	Вино белое	2017	17,5%	70 г/дм <sup>3</sup>	белые сорта	<b>69,9</b>	↓8,↑210	10,7

<sup>9</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 13.09.2019г. и от 19.09.2019г.

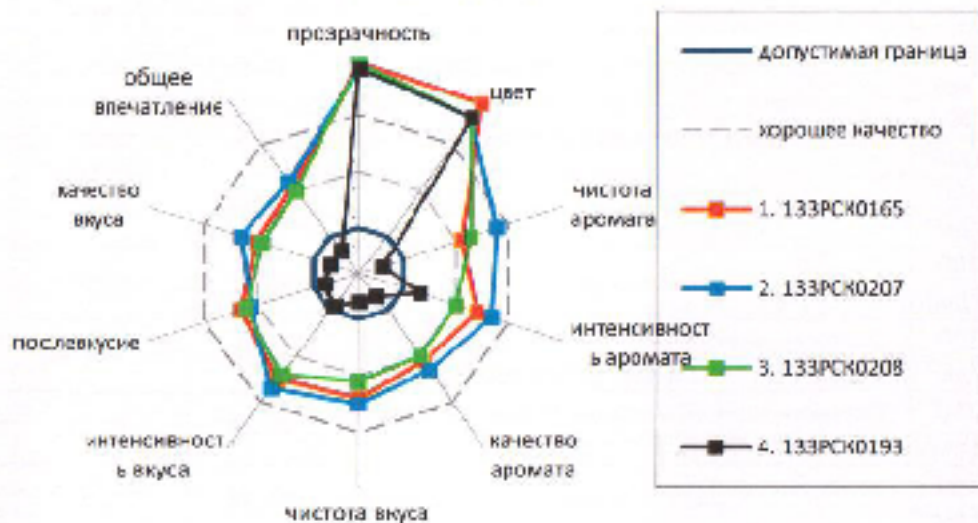
<sup>10</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

<sup>11</sup> С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из подсчета балла вина.

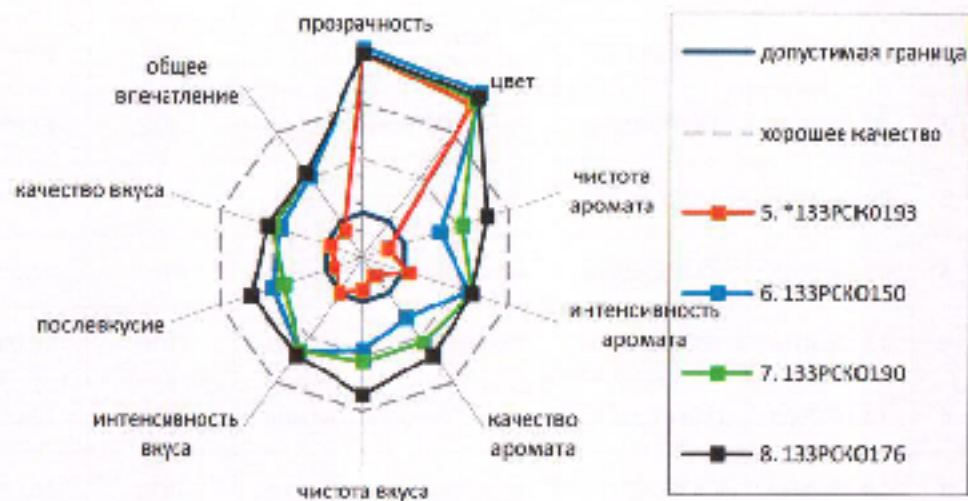
<sup>12</sup> Потеряемость.

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

**Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 20.09.2019 сет 3)**



**Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 20.09.2019 сет 3)**



**Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 20.09.2019 сет 3)**



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

**Таблица 4**

№ п/п	Дата получения образца <sup>13</sup>	Код вина	Наименование <sup>14</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>15</sup>	t°С
1	19.09.2019	133РСК0203	Вино полусладкое красное	2018	10,5%	40 г/дм <sup>3</sup>	Сира (шираз) и другие красные сорта	<b>76,6</b>	нет	19,7
2	13.09.2019	133РСК0172	Вино ликерное красное	2018	17,5%	60 г/дм <sup>3</sup>	Мерло, Каберне Совиньон, Одесский черный	<b>79,5</b>	нет	19,7
3	09.09.2019	133РСК0080	Вино сладкое красное	2018	12,0%	100 г/дм <sup>3</sup>	Саперави, Бастардо магарачский	<b>74,24</b>	↑8	19,7
4	09.09.2019	133РСК0093	Вино ликерное красное	2012	17,5%	100 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	<b>80,1</b>	↑210	19,7
5	13.09.2019	133РСК0168	Вино ликерное красное	2010	12,0%	110 г/дм <sup>3</sup>	Одесский черный, Бастардо Магарачский, Каберне Сов., Джават-Кара, кефесия	<b>80,5</b>	нет	19,7
6	13.09.2019	133РСК0168 <sup>16</sup>	Вино ликерное красное	2010	12,0%	110 г/дм <sup>3</sup>	Одесский черный, Бастардо Магарачский, Каберне Сов., Джават-Кара, кефесия	<b>78,88</b>	↑210	19,7
7	13.09.2019	133РСК0152	Вино ликерное красное	2018	16,0%	140 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	<b>76,89</b>	↓8	11,0
8	13.09.2019	133РСК0152 <sup>16</sup>	Вино ликерное красное	2018	16,0%	140 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	<b>77,73</b>	↓8, ↑210	11,0
9	13.09.2019	133РСК0164	Вино ликерное красное	2017	15,0%	140 г/дм <sup>3</sup>	Саперави, Каберне	<b>71,56</b>	↑210	11,0
10	13.09.2019	133РСК0151	Вино ликерное красное	2018	16,0%	160 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	<b>77,6</b>	нет	11,0
11	09.09.2019	133РСК0097	Вино ликерное сладкое красное	2018	16,0%	170 г/дм <sup>3</sup>	Каб.Сов, Бастардо Магарачский, Одесский Черный	<b>78,10</b>	↓3, ↑210	11,0
12	09.09.2019	133РСК0103	Вино выдержанное ликерное красное	2014	16,0%	180 г/дм <sup>3</sup>	Саперави	<b>81,4</b>	нет	11,0

<sup>13</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г., от 13.09.2019г и от 19.09.2019г

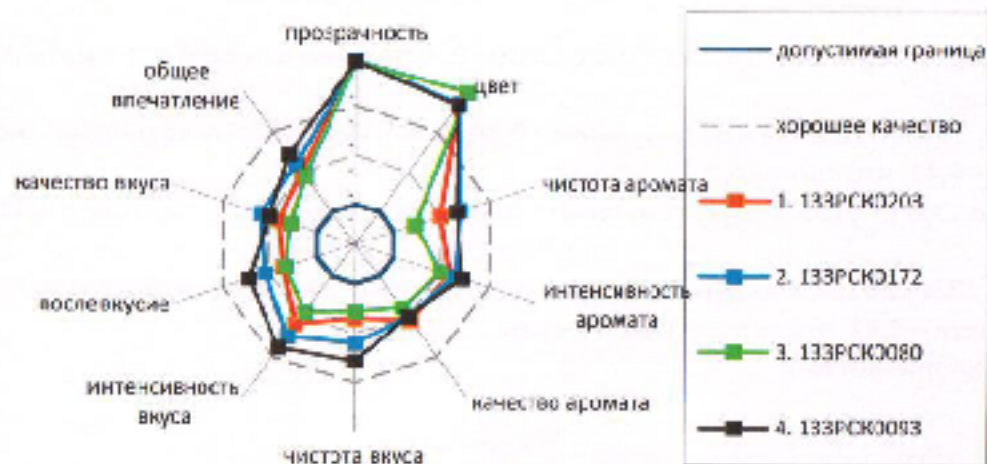
<sup>14</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

<sup>15</sup> С целью исключения неопределенности измерений несоответствующие дегустаторы были исключены из расчета балла вина.

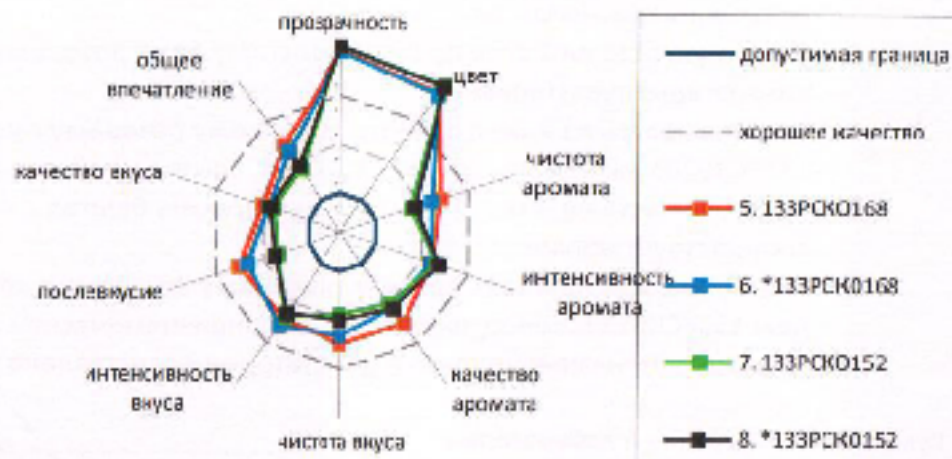
<sup>16</sup> Повторяемость

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

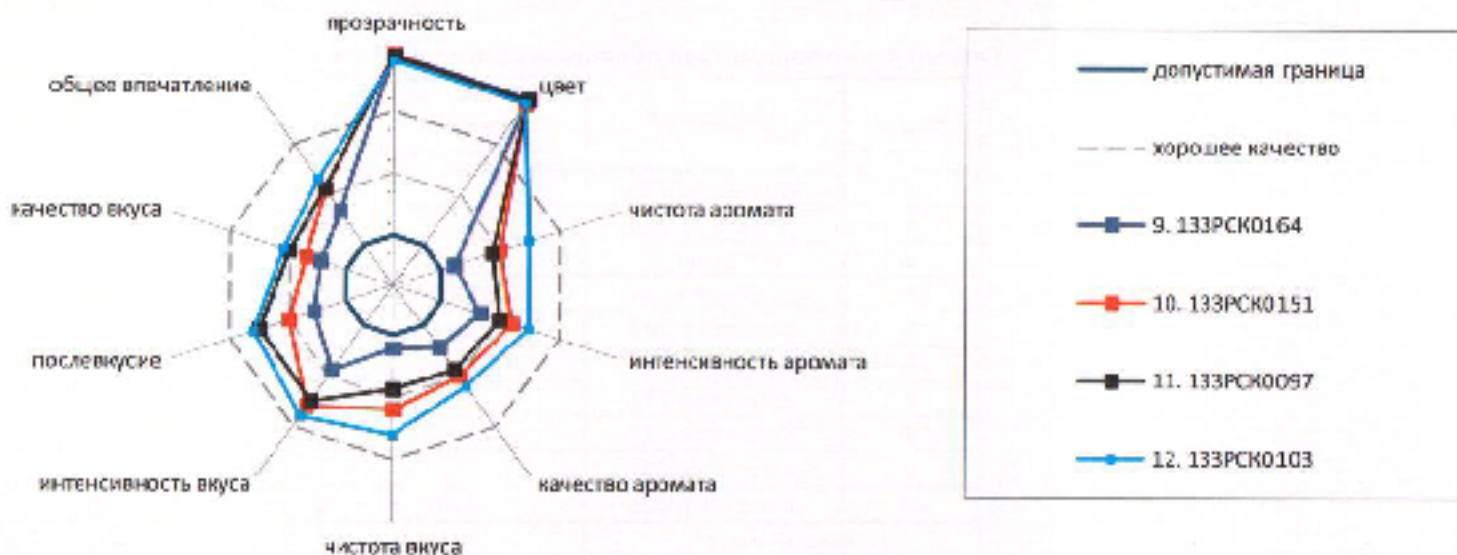
**Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 20.09.2019 сет 4)**



**Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 20.09.2019 сет 4)**



**Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 20.09.2019 сет 4)**



**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина полусладкого белого с кодом 133РСК0193 – 61,50 балла; максимальный балл – у образца вина полусладкого белого с кодом 133РСК0207 и вина выдержанного линерного красного – 81,4 балла.
2. Повторяемость на 1 сете по вину игристому брют розовому с кодом 133РСК0160 между панелями – 0,1, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 2 сете по вину полусладкому розовому с кодом 133РСК0202 между панелями – 0,34, и по вину сухому красному с кодом 133РСК0205 между панелями – 0,03 при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
4. Повторяемость на 3 сете по вину полусладкому белому с кодом 133РСК0193 между панелями – 0,06, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
5. Повторяемость на 4 сете по вину ликерному красному с кодом 133РСК0168 между панелями – 0,09, и по вину ликерному красному с кодом 133РСК0152 между панелями – 0,92 при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
6. 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.**

**Среднее значение параметров объективности испытателей**

№ п/п	Испытатели	Психосоматическое состояние (не менее 2,5)
1	дегустатор 205	5,00
2	дегустатор 210	3,67
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 224	3,67
5	дегустатор 227	3,67
6	дегустатор 230	5,00
7	дегустатор 231	4,33
8	дегустатор 234	5,00
9	дегустатор 003	5,00
10	дегустатор 008	4,00
<b>Общий итог</b>		<b>4,43</b>