

От «23» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Лазарев И.Е., Годунова И.В., Купцов А.В., Сокоян К.Р., Руденко Д.Ю., Фомичев А.В., Тихомиров А.В., Ставцев А.В., Лукьянчук Е.В., Смирнова С.В.

*Цель: проведение органолептической оценки винодельческой продукции*

*Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиИ»*

*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 = 20,5°C, ω=35,2%*

*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	20.09.2019	133РСК0242	Вино игристое БРЮТ белое	2018	11,5%	-	Шардоне, Рислинг	74,8	нет	9,2
2	20.09.2019	133РСК0243	Вино игристое БРЮТ белое	2018	10,5-13%	-	Шардоне, Совньон, группы Пино, Алиготе, Каб. Сов.	75,12	↓11	9,2
3	20.09.2019	133РСК0261	Вино игристое БРЮТ белое	2018	11,5-13,5%	-	кокур	81,7	нет	9,2
4	20.09.2019	133РСК0314	Шампанское коллекционное сухое белое	2012	10,5-13,5%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе.	81,21	↓11	9,2
5	20.09.2019	133РСК0247	Вино игристое полусухое белое	2018	11,5%	-	Шардоне, Рислинг. Алиготе	77,23	↑3	9,2
6	20.09.2019	133РСК0315	Шампанское коллекционное полусухое белое	2013	10,5-13,5%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе.	79,23	↓211, 11	9,2
7	20.09.2019	133РСК0229	Вино игристое полусладкое белое	н/в	11,5-12,5%	-	белые сорта	72,67	↓11	9,2
8	20.09.2019	133РСК0307	Вино игристое полусладкое белое	н/в	11,5-13,5%	-	Рислинг, Ркацители, Шардоне	80,2	нет	9,2
9	20.09.2019	133РСК0248	Вино игристое полусладкое белое	2018	11,5%	-	разные сорта	74,9	↑3	9,2

<sup>1</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г.

<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	Несоответствующие дегустаторы <sup>3</sup>	t°C
10	20.09.2019	133РСК0245	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-13%	-	Шардоне, Совньон, группы Пино, Алиготе	78,45	↓201	9,2
11	20.09.2019	133РСК0249	Вино игристое полусладкое белое	2018	11,5%	-	мускатные сорта	80,78	↓211	9,2
12	20.09.2019	133РСК0308	Вино игристое полусладкое мускатное белое	н/в	10,0%	-	мускатные сорта	80,1	↓11	9,2

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

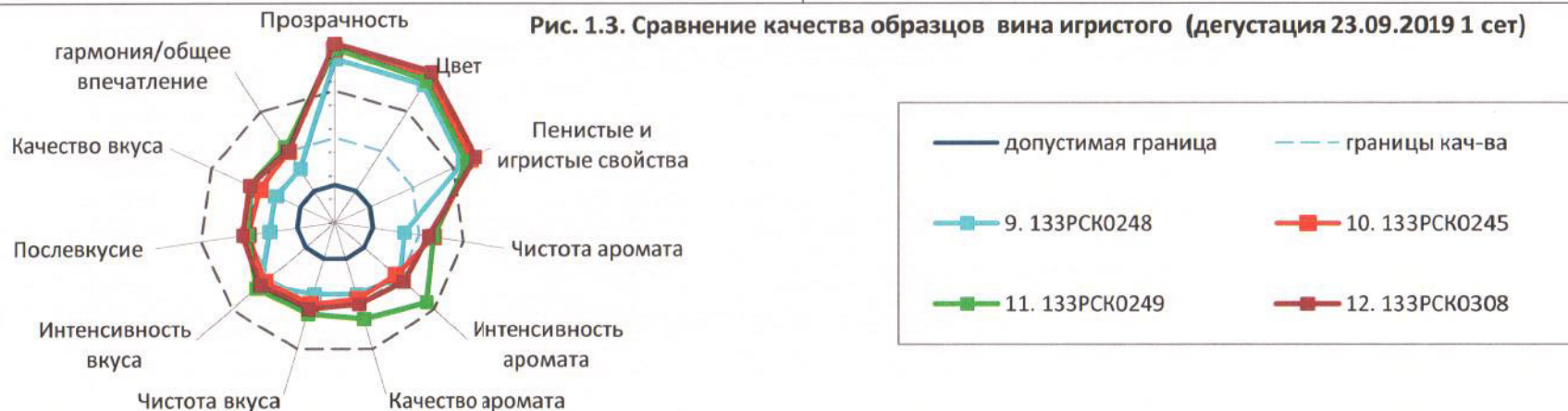
**Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 23.09.2019 1 сет)**



**Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 23.09.2019 1 сет)**



**Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 23.09.2019 1 сет)**



**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	20.09.2019	133РСК0212	Вино сухое белое	2018	13,5-14,5%	-	Совиньон Блан	<b>81,35</b>	↓211, 203	10,2
2	20.09.2019	133РСК0213	Вино сухое белое	2018	12,5-13,5%	-	шардоне-совиньон	<b>78,79</b>	↓211	10,2
3	20.09.2019	133РСК0237	Вино сухое белое	2018	11,5-13,5%	-	Шардоне	<b>75,86</b>	↓211, ↑201	10,2
4	20.09.2019	133РСК0257	Вино сухое белое	2018	11-13%	-	Кокур, Алиготе, Ркацители	<b>74,8</b>	↓211	10,2
5	20.09.2019	133РСК0262	Вино сухое белое	2018	11,5%	-	Алиготе	<b>77,5</b>	нет	10,2
6	20.09.2019	133РСК0211	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	шардоне	<b>77,3</b>	нет	10,2
7	20.09.2019	133РСК0221	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	шардоне	<b>78,3</b>	нет	10,2
8	20.09.2019	133РСК0222	Вино сухое белое	2017	13-14%	-	Совиньон блан	<b>82,6</b>	нет	10,2
9	20.09.2019	133РСК0223	Вино сухое белое	2017	12,5-13,5%	-	Ркацители	<b>77,45</b>	↓211	10,2
10	20.09.2019	133РСК0270	Вино сухое белое	2017	10-12%	-	Алиготе	<b>74,36</b>	↓211, 11	10,2
11	20.09.2019	133РСК0275	Вино сухое белое	2017	10-12%	-	Совиньон Блан	<b>76,12</b>	↓211	10,2
12	20.09.2019	133РСК0266	Вино сухое белое	2016	11,5%	-	Совиньон блан	<b>77,01</b>	↓211,235	10,2

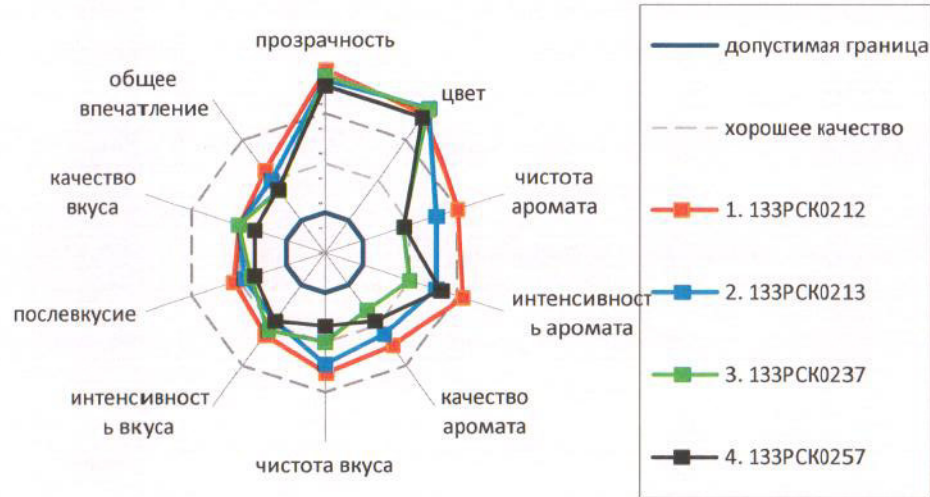
<sup>4</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г.

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

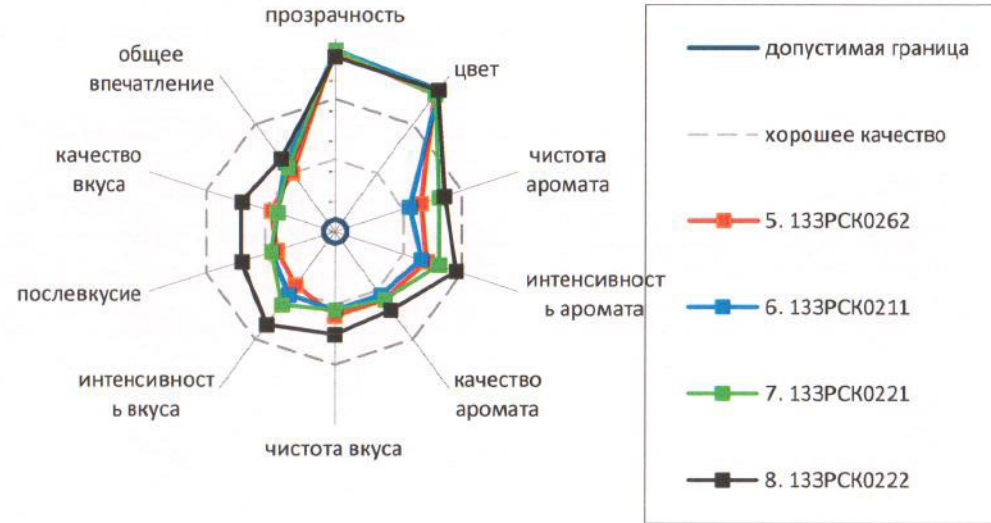
<sup>6</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обчета балла вина.

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

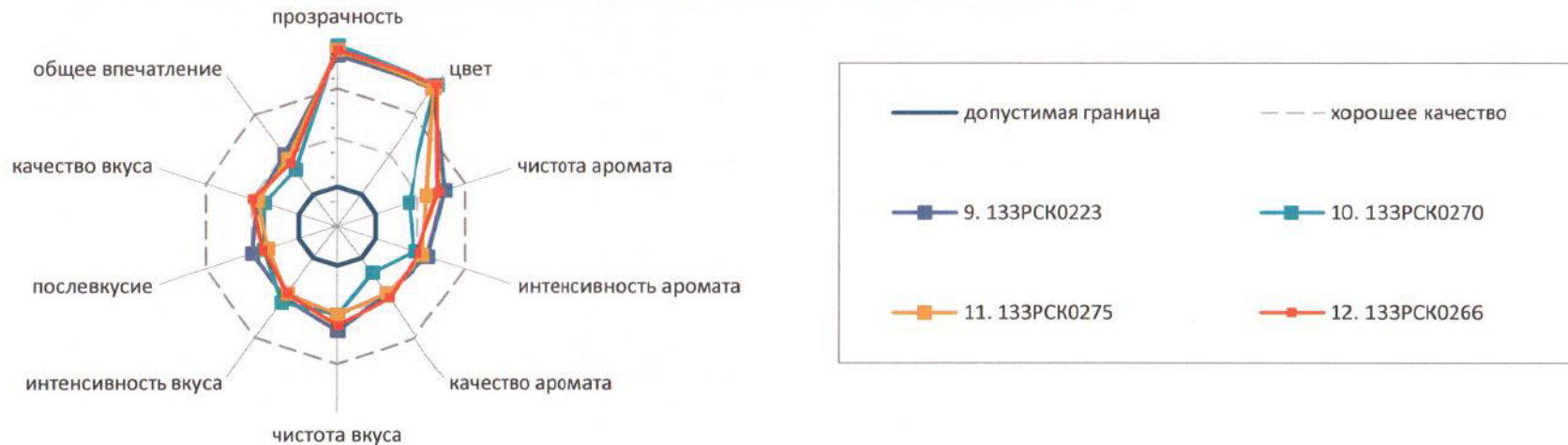
**Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 2)**



**Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 2)**



**Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 2)**



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

**Таблица 3**

№ п/п	Дата получения образца <sup>7</sup>	Код вина	Наименование <sup>8</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>9</sup>	t°C
1	20.09.2019	133РСК0272	Вино сухое красное	2018	10-12%	-	Каберне Сов.	<b>78,44</b>	↓211	19,7
2	20.09.2019	133РСК0231	Вино сухое красное	-	12,0%	-	Каб.Сов, Цимлянский, Красностоп 3., Саперави, Морастель	<b>80,48</b>	↓211,11	19,7
3	20.09.2019	133РСК0259	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Саперави, Каберне Совиньон	<b>80,2</b>	↓235	19,7
4	20.09.2019	133РСК0264	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Каберне Совиньон	<b>80,21</b>	↓211	19,7
5	20.09.2019	133РСК0265	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Саперави	<b>75,7</b>	нет	19,7
6	20.09.2019	133РСК0268	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Бастардо	<b>79,3</b>	нет	19,7
7	20.09.2019	133РСК0238	Вино сухое красное	2018	12-14%	-	мерло	<b>79,6</b>	↓211, ↑235	19,7
8	20.09.2019	133РСК0239	Вино сухое красное	2018	12-14%	-	Каберне Сов.	<b>80,61</b>	↓211, ↑235	19,7
9	20.09.2019	133РСК0233	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	санджовезе	<b>73,68</b>	↓211	19,7
10	20.09.2019	133РСК0227	Вино сухое красное	2017	12-14%	-	Каберне Совиньон	<b>75,09</b>	↓211, ↑235	19,7
11	20.09.2019	133РСК0227 <sup>10</sup>	Вино сухое красное	2017	12-14%	-	Каберне Совиньон	<b>75,61</b>	↓211, ↑235	19,7

<sup>7</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г.

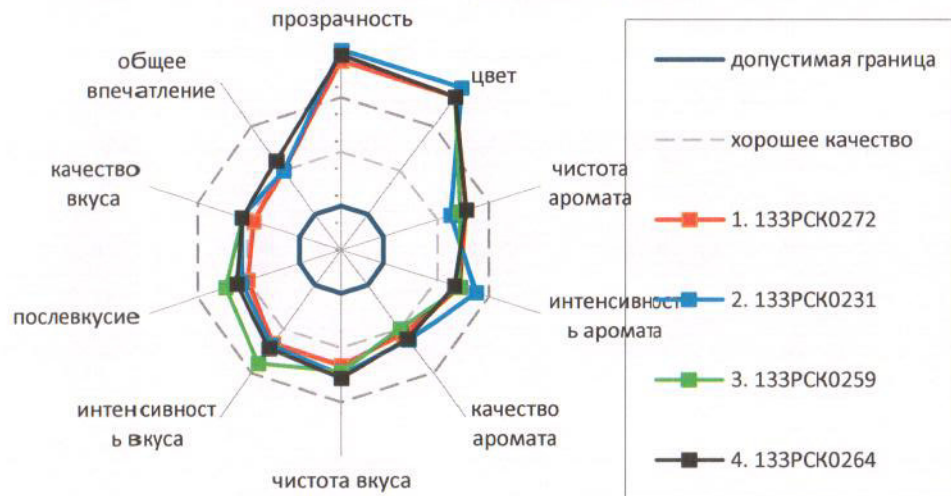
<sup>8</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>9</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

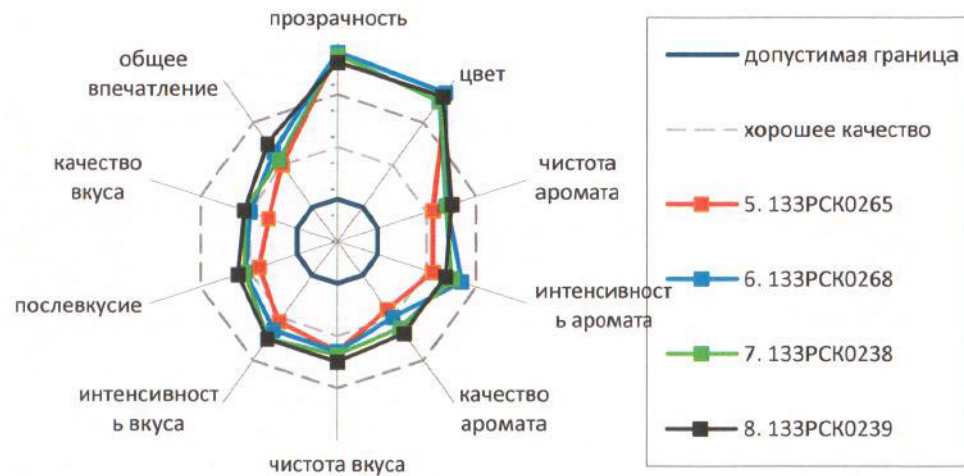
<sup>10</sup> Повторяемость

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

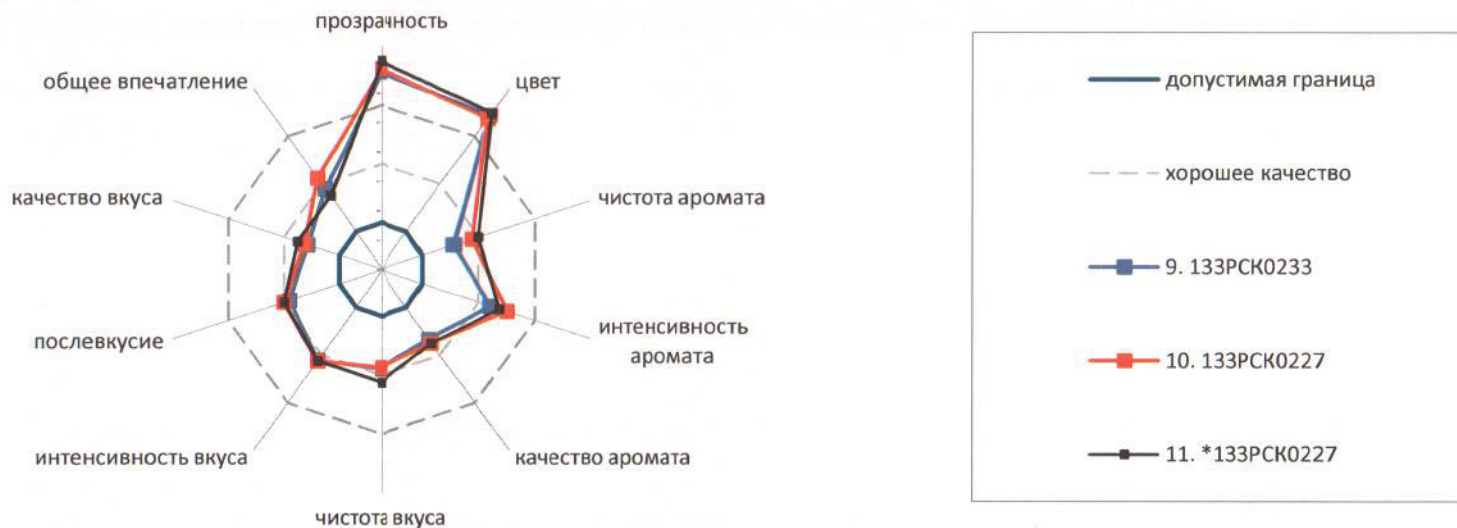
**Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 3)**



**Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 3)**



**Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 3)**



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

**Таблица 4**

№ п/п	Дата получения образца <sup>11</sup>	Код вина	Наименование <sup>12</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>13</sup>	t°C
1	20.09.2019	133РСК0209	Вино полусладкое белое	2018	11-12%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	мускатные сорта	<b>81,3</b>	нет	10,2
2	20.09.2019	133РСК0224	Вино полусладкое белое	2018	11-12%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	мускатные сорта	<b>73,33</b>	↓11	10,2
3	20.09.2019	133РСК0253	Вино полусладкое белое	2018	11-13%	30 г/дм <sup>3</sup>	Ркацители, Шардоне, Совиньон, Кокур	<b>77,7</b>	нет	10,2
4	20.09.2019	133РСК0255	Вино полусладкое белое	2018	11-13%	30 г/дм <sup>3</sup>	Кокур, Ркацители, Алиготе	<b>77,6</b>	нет	10,2
5	20.09.2019	133РСК0263	Вино полусладкое белое	2018	11,5%	35 г/дм <sup>3</sup>	мускат	<b>79,44</b>	↓11	10,2
6	20.09.2019	133РСК0254	Вино полусладкое красное	2018	11-13%	30 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо, Каб.Сов., Одесский черный	<b>78,4</b>	нет	19,7
7	20.09.2019	133РСК0215	Вино полусладкое красное	2018	11,5-12,5%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	Каберне Сов. и Пино Нуар	<b>78,1</b>	нет	19,7
8	20.09.2019	133РСК0219	Вино полусладкое красное	2018	11-12%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	Бастардо магарачский	<b>78,1</b>	нет	19,7
9	20.09.2019	133РСК0226	Вино полусладкое красное	2017	11,7-12,7%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	Каберне Сов, Мерло	<b>77,1</b>	нет	19,7
10	20.09.2019	133РСК0226 <sup>14</sup>	Вино полусладкое красное	2017	11,7-12,7%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	Каберне Сов, Мерло	<b>78,50</b>	нет	19,7
11	20.09.2019	133РСК0214	Вино полусладкое красное	2017	13,0%	24 -44 г/дм <sup>3</sup>	Каб.Сов., Мерло	<b>78,8</b>	нет	19,7

<sup>11</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г

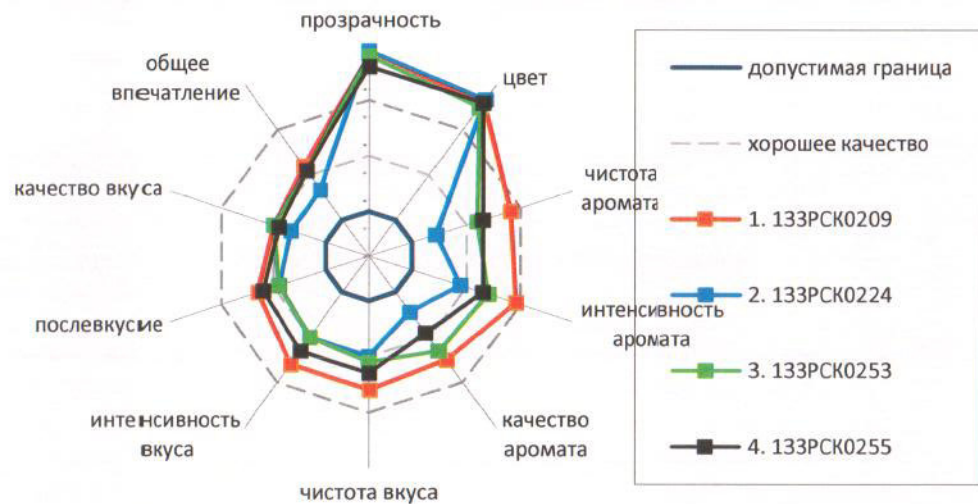
<sup>12</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>13</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

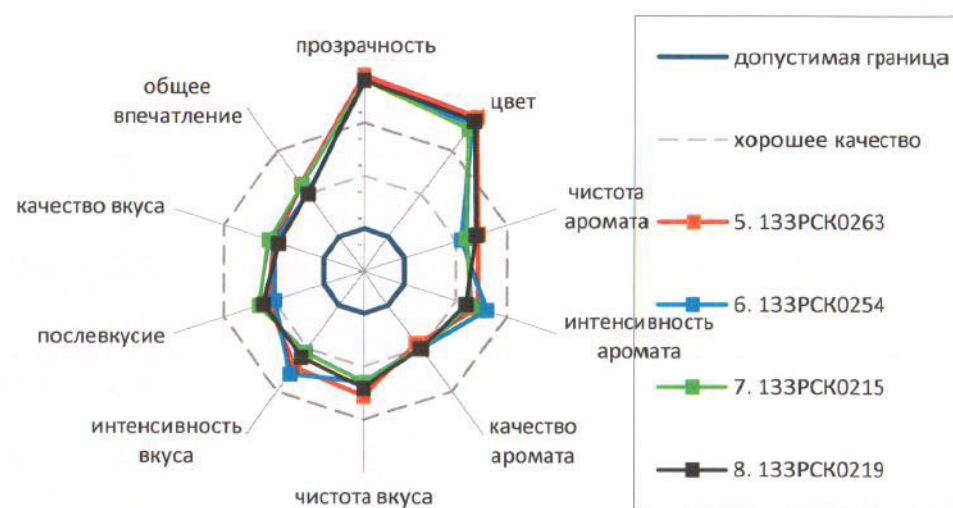
<sup>14</sup> Повторяемость

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

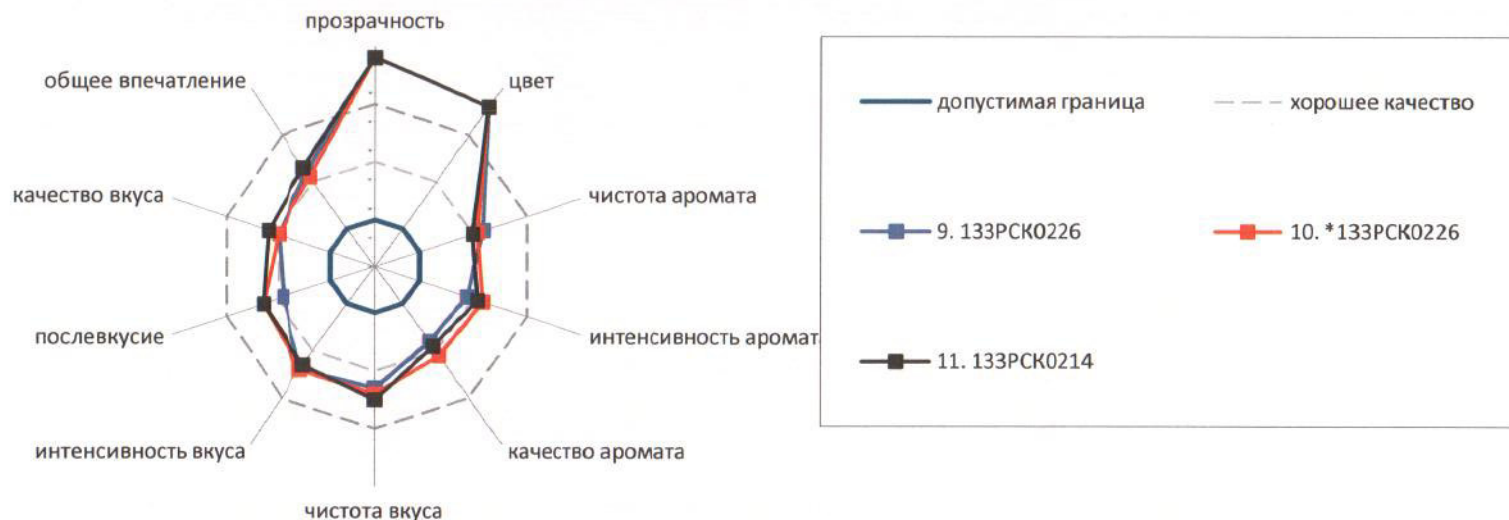
**Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 4)**



**Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 4)**



**Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2019 сет 4)**





**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина игристого полусладкого белого с кодом 133РСК0229 – 72,67 балла; максимальный балл – у образца вина сухого белого с кодом 133РСК0222 – 82,6 балла.
2. Повторяемость на 3 сете по вину сухому красному с кодом 133РСК0227 между панелями – 0,01, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому красному с кодом 133РСК0226 между панелями – 0,9, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
4. 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 201	4,33
2	дегустатор 203	4,00
3	дегустатор 204	4,67
4	дегустатор 211	5,00
5	дегустатор 218	5,00
6	дегустатор 227	3,67
7	дегустатор 230	5,00
8	дегустатор 235	4,00
9	дегустатор 003	5,00
10	дегустатор 011	4,00
<b>Общий итог</b>		<b>4,47</b>

