

От «16» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Назимова Е.А., Фомичев А.В., Ушаков А.С., Юдич Ю.М., Годунова И.В., Шарбатов И.Г., Купцов А.В., Согоян К.Р., 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», $t = 22,7^{\circ}\text{C}$, $\omega = 40,2\%$.

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	Несогласованные дегустаторы ³	t°C
1	09.09.2019	133РСК0076	Вино игристое экстра брют белое	2017	11-13%	-	Шардоне, Пино Блан, Алиготе, Рислинг	70,73	↑218	9,7
2	09.09.2019	133РСК0050	Вино игристое брют белое	2018	10,5-12,5%	-	Пино блан, алиготе, бианка, рислинг	81,48	↑209	9,7
3	09.09.2019	133РСК0105	Вино игристое брют белое	2018	-	-	Пино блан, Бьянка, Мюллер-Тургау, Мускат	82,01	нет	9,7
4	09.09.2019	133РСК0125	Вино игристое брют белое	2018	12,5%	-	Шардоне, Рислинг, Ркацители	80,74	↓211	9,7
5	09.09.2019	133РСК0039	Вино игристое брют белое	2017	10,5-13%	-	классические сорта винограда	76,01	нет	9,7
6	09.09.2019	133РСК0041	Вино игристое брют белое	2017	10,5-13%	-	классические сорта винограда	79,48	↓211	9,7
7	09.09.2019	133РСК0117	Вино игристое брют белое	2017	11-13%	-	Шардоне	82,11	нет	9,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

² - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё 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	09.09.2019	133РСК0073	Вино игристое брютбелое	2016	10,5-13%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	79,62	↓211	9,7
9	09.09.2019	133РСК0087	Вино игристое брютбелое	2016	11-13%	-	Шардоне, Рислинг. Пино Блан	82,87	↓211	9,7
10	09.09.2019	133РСК0040	Вино игристое сухоебелое	2018	10-12%	-	мускатные сорта винограда	82,77	нет	9,7
11	09.09.2019	133РСК0129	Вино жемчужное сухое белое	2018	10,0%	-	Рислинг, Ркацители, Мускат белый, Мускат янтарный	79,77	нет	9,7

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

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 16/09/2019)

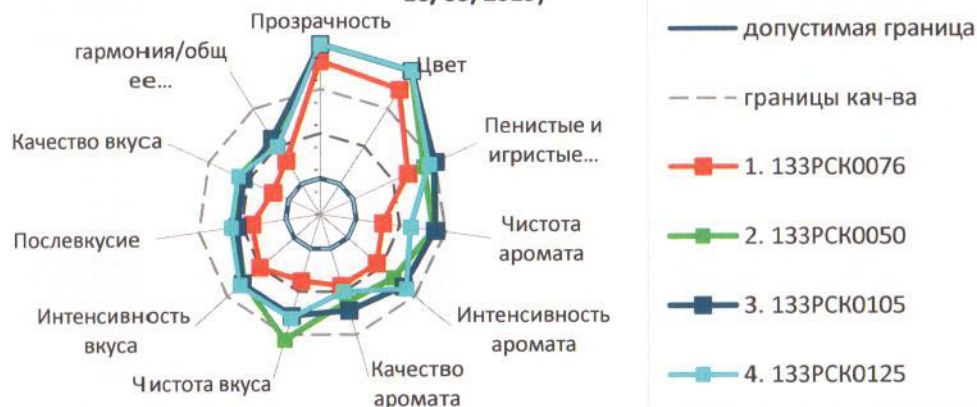


Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 16.09.2019)

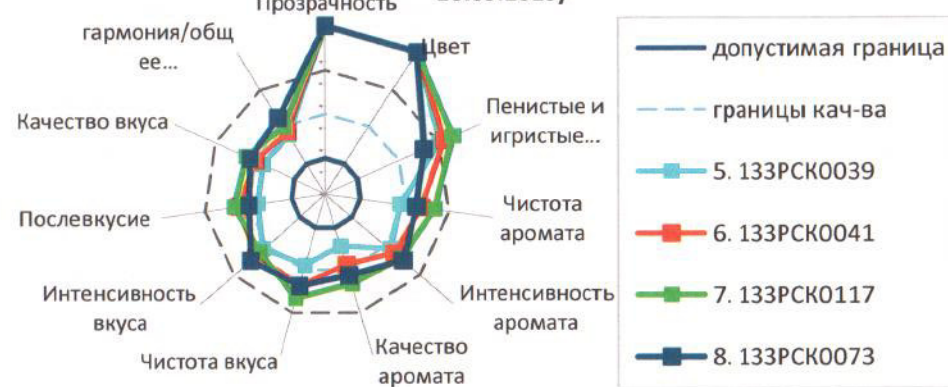


Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 16.09.2019)



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	09.09.2019	133РСК0004	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	ритон, рисус и смесь европейский и российских селекционных сортов	76,87	↓211	11,7
2	09.09.2019	133РСК0009	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	сибирьковский	80,72	↑231	11,7
3	09.09.2019	133РСК0010	Вино сухое белое	2018	13,5%	-	шардоне	81,22	нет	11,7
4	09.09.2019	133РСК0013	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	каберне фран	81,66	нет	11,7
5	09.09.2019	133РСК0014	Вино сухое белое	2018	13,5%	-	алиготе	82,23	нет	11,7
6	09.09.2019	133РСК0015	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	каберне совиньон	81,89	нет	11,7
7	09.09.2019	133РСК0026	Вино сухое белое	2018	13,0%	-	платовский, смесь европейский и российских селекционных белых сортов	75,71	↓218, ↑231	11,7
8	09.09.2019	133РСК0030	Вино сухое белое	2018	13,3%	-	совиньон блан	79,74	↑231	11,7
9	09.09.2019	133РСК0042	Вино сухое белое	2018	12-14%	-	шардоне	77,36	↓211	11,7
10	09.09.2019	133РСК0042 ⁷	Вино сухое белое	2018	12-14%	-	шардоне	77,23	↑231	11,7
11	09.09.2019	133РСК0019	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	шардоне и алиготе	82,60	↑231	11,7
12	09.09.2019	133РСК0021	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	алиготе, рислинг	82,24	↓209	11,7
13	09.09.2019	133РСК0057	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	Виорика	79,37	↑231	11,7

⁴ Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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 16.09.2019 сет 2)

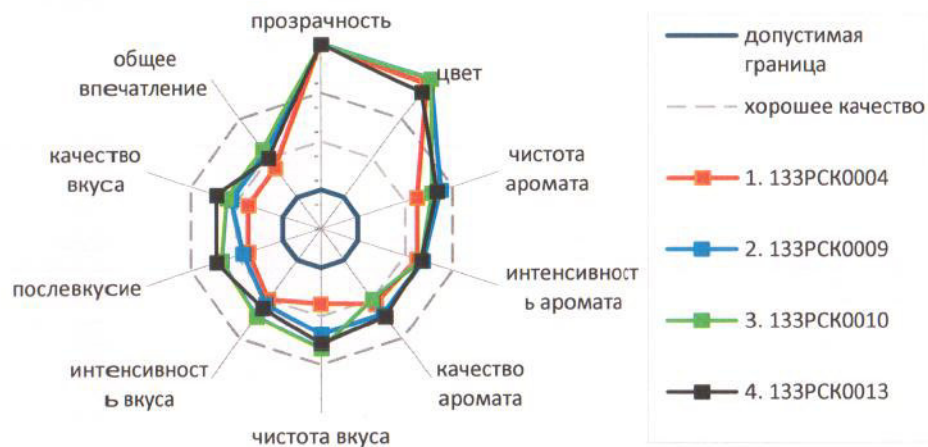


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2019 сет 2)

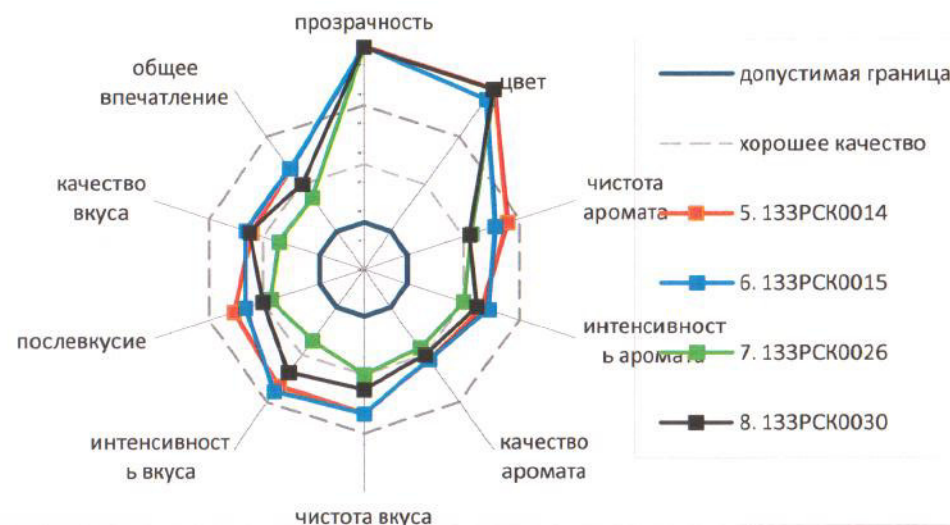
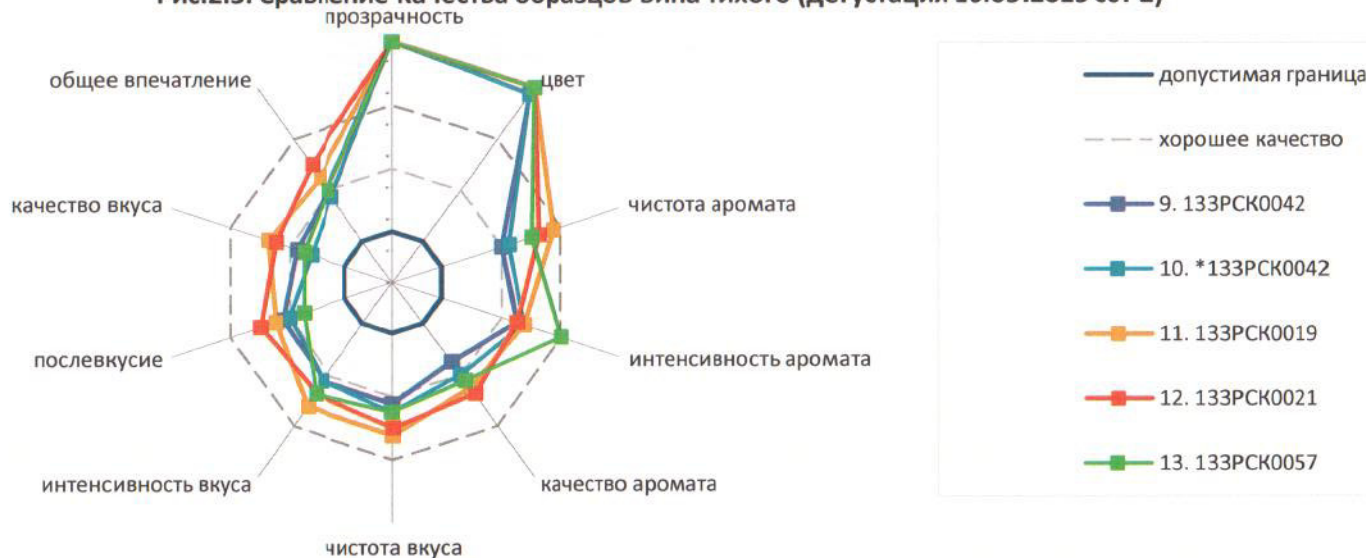


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2019 сет 2)



№ 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	09.09.2019	133РСК0017	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	каберне и цимлянский чёрный	81,1	нет	17,7
2	09.09.2019	133РСК0005	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	рубин голодриги и смесь европейский и российских селекционных сортов	79,8	нет	17,7
3	09.09.2019	133РСК0006	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	саперави	81,91	↑231	17,7
4	09.09.2019	133РСК0022	Вино сухое красное	2018	14,5%	-	каберне-совиньон, саперави	80,1	↓218, ↑231	17,7
5	09.09.2019	133РСК0023	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	саперави, красностоп	81,22	↑231	17,7
6	09.09.2019	133РСК0025	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	саперави северный, смесь европейский и российских красных сортов	78,88	↓209	17,7
7	09.09.2019	133РСК0001	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	саперави	82,22	↓209, ↑231	17,7
8	09.09.2019	133РСК0002	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	пино нуар, мерло	80,7	нет	17,7
9	09.09.2019	133РСК0007	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	каберне-совиньон	83,2	нет	17,7
10	09.09.2019	133РСК0007 ¹¹	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	каберне-совиньон	82,21	↓218	17,7
11	09.09.2019	133РСК0008	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	мерло	77,90	↑231	17,7
12	09.09.2019	133РСК0011	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Красностоп	82,11	↓204	17,7
13	09.09.2019	133РСК0020	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	каберне, саперави	80,77	↑231	17,7
14	09.09.2019	133РСК0027	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	цимлянский чёрный	80,47	↓211, ↑231	17,7

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 09.09.2019г.

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 16.09.2019 сет 3)

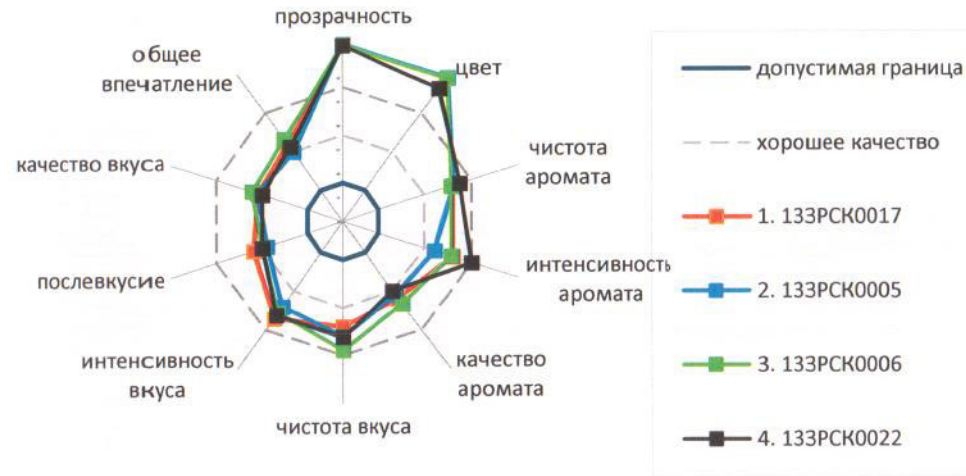


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2019 сет 3)

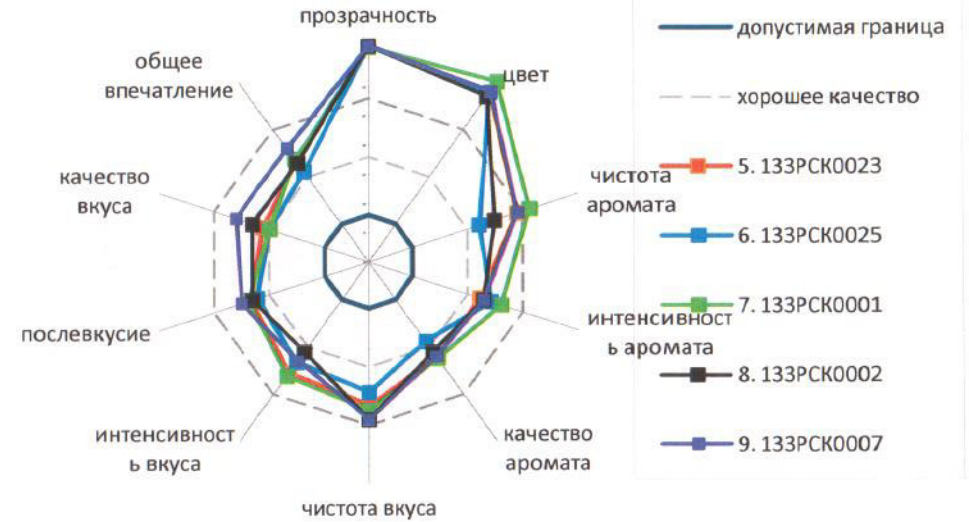
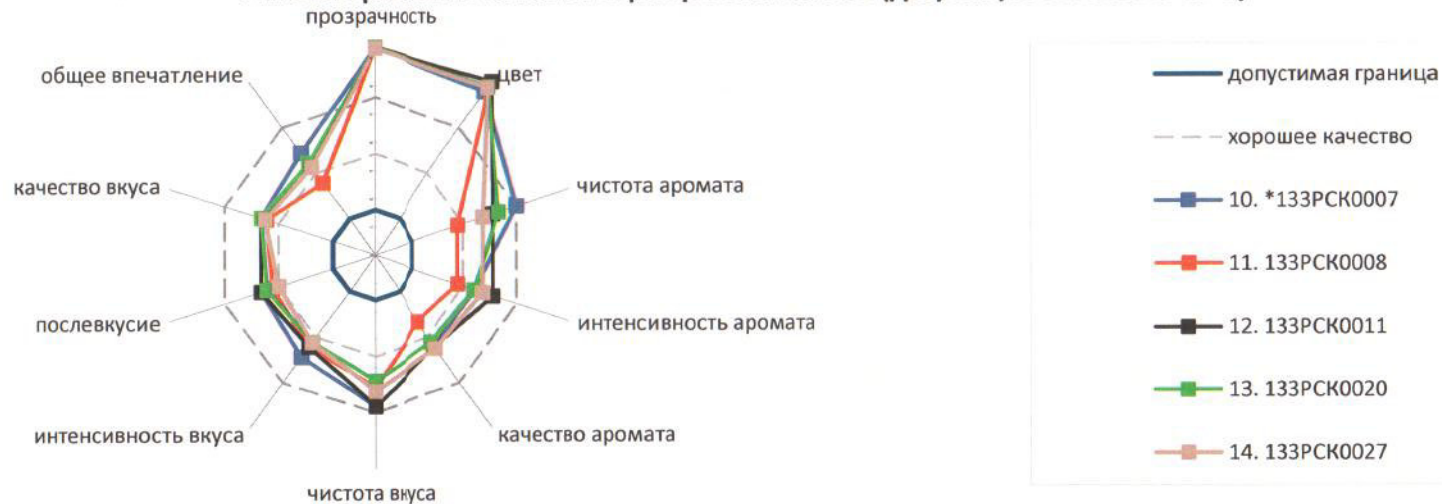


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2019 сет 3)



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	09.09.2019	133РСК0016	Вино сухое розовое	2018	13,0%	-	каберне-фран	82,7	нет	11,7
2	09.09.2019	133РСК0024	Вино сухое розовое	2018	13,0%	-	левокумский, цитронный магарач, смесь европейский и российских селекционных сортов	78,49	↓3, ↑231	11,7
3	09.09.2019	133РСК0037	Вино сухое розовое	2018	12,2%	-	пино нуар	79,1	нет	11,7
4	09.09.2019	133РСК0003	Вино сухое розовое	2018	13,0%	-	левокумский и смесь европейский и российских селекционных сортов	74,8	нет	11,7
5	09.09.2019	133РСК0038	Вино полусухое розовое	2017	12,5%	-	каберне-совиньон	80,66	↑218	11,7
6	09.09.2019	133РСК0036	Вино полусладкое розовое	2018	12,5%	25 г/л	левокумский, смесь европейский и российских селекционных красных сортов	75,12	↑231	11,7
7	09.09.2019	133РСК0113	Вино ликерное розовое	2018	16,0%	135 г/дм ³	Мускат янтарный, Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель, Мускат розовый, Мускат белый	84,3	нет	11,7

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.4.1-4.2)

Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2019 сет 4)

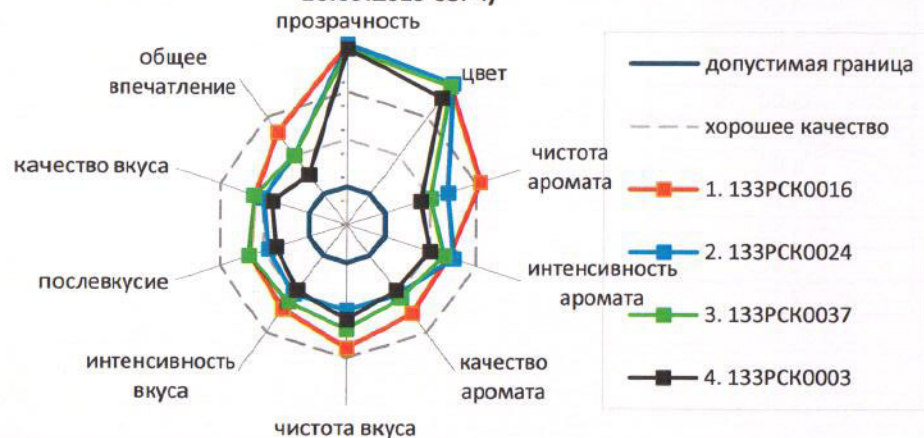
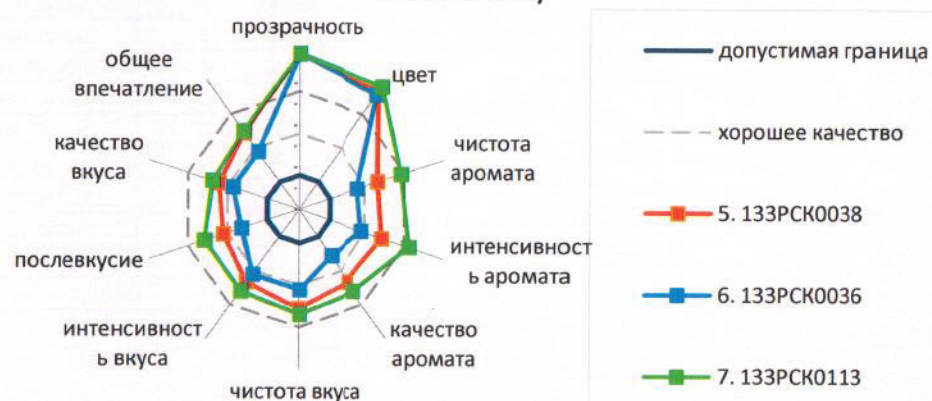


Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2019 сет 4)



¹² Согласно акту приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию от 09.09.2019г.

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

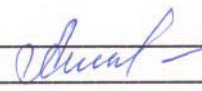
¹⁴ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина игристое экстра брют белое с кодом 133РСК0076 – 70,73 балла; максимальный балл – у образца вина ликерное розовое с кодом 133РСК0113 – 84,3 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухому белому с кодом 133РСК0042 между панелями – 0,77, при критической границе – 4,49, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 3 сете по вину сухому красному с кодом 133РСК0007 между панелями – 0,96, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
4. 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 204	4,67
2	дегустатор 209	4,67
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 218	5,00
5	дегустатор 219	5,00
6	дегустатор 227	3,67
7	дегустатор 228	5,00
8	дегустатор 230	5,00
9	дегустатор 231	4,33
10	дегустатор 003	5,00
Общий итог		4,73