

От «25» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Лукьянчук Е.В., Лазарев И.Е., Согоян К.Р., Купцов А.В., Фомичев А.В., Годунова И.В., Ставцев А.В., Ковчина К.И., Бондаренко Е.А., 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», $t = 21,9^{\circ}\text{C}$, $\omega = 33,4\%$

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 сег. 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	133РСК0322	Вино игристое экстра брют белое	2018	10,5-12,5%	-	шардоне, совиньон рислинг	77	↑215	9,7
2	20.09.2019	133РСК0306	Вино игристое брют белое	н/в	11,5-13,5%	-	Рислинг, Ркацителли, Шардоне	82,3	нет	9,7
3	24.09.2019	133РСК0347	Вино игристое брют белое	2018	10,5-12,5%	-	Шардоне, Рислинг, Алиготе	81,4	нет	9,7
4	20.09.2019	133РСК0323	Вино игристое брют белое	2018	10,5-12,5%	-	шардоне, совиньон рислинг	83	нет	9,7
5	20.09.2019	133РСК0316	Вино игристое брют белое	2014	10,5-13,5%	-	Шардоне, Рислинг, гр Пино, Алиготе	79,1	нет	9,7
6	20.09.2019	133РСК0321	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-12,5%	-	каберне сов, пино чёрный, рислинг	81,1	нет	9,7
7	24.09.2019	133РСК0346	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-12,5%	-	Шардоне, Алиготе, Пино Черный	81,2	нет	9,7
8	20.09.2019	133РСК0317	Вино игристое выдержанное полусухое белое	2016	10,5-13,5%	-	Шардоне, Рислинг, Пино, Алиготе	80,6	нет	9,7
9	20.09.2019	133РСК0325	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-12,5%	40-55 г/дм ³	шардоне, совиньон рислинг	81,6	нет	9,7
10	24.09.2019	133РСК0345	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-12,5%	40-50 г/дм ³	алиготе, шардоне, рислинг	80,8	нет	9,7

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г. и от 24.09.2019г

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
11	20.09.2019	133РСК0318	Вино игристое выдержанное полусладкое белое	2016	10,5-13,5%	-	Шардоне, Рислинг, группы Пино, Алиготе	79,73	↓8,↑215	9,7
12	20.09.2019	133РСК0324	Вино игристое сладкое розовое	2018	10,5-12,5%	55 г/дм ³	каберне совиньон, пино черный, рислинг	79,90	нет	9,7
13	20.09.2019	133РСК0313	Вино игристое полусладкое красное	2014	11,5-13,5%	-	каберне совиньон	81,5	нет	11,7

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

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 25.09.2019 1 сет)

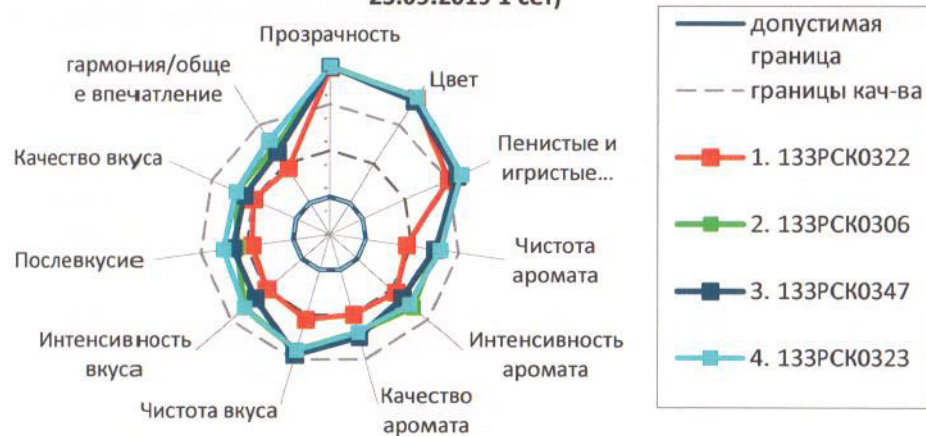


Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 25.09.2019 1 сет)



Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 25.09.2019 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	24.09.2019	133РСК0336	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	Алиготе	67,76	↑215	10,2
2	24.09.2019	133РСК0337	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	Алиготе, Ркацители	76,45	↓211	10,2
3	24.09.2019	133РСК0342	Вино сухое белое	2017	13,5%	-	шардоне	77,77	↓211	10,2
4	20.09.2019	133РСК0252	Вино сухое розовое	2018	12,5%	-	Пино Нуар, Сира	81	нет	10,2
5	20.09.2019	133РСК0252 ⁷	Вино сухое розовое	2018	12,5%	-	Пино Нуар, Сира	81,5	нет	10,2
6	24.09.2019	133РСК0348	Вино сухое розовое	2016	13,9%	-	Мерло, Мальбек	80,99	↓8,211, ↑218	10,2
7	20.09.2019	133РСК0286	Вино сухое красное	н/в	11-13%	-	Каберне и Мерло	82,46	↓211	19,7
8	20.09.2019	133РСК0269	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Каберне Совиньон	81,34	↓211	19,7
9	20.09.2019	133РСК0311	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Мерло и Каберне Сов.	78,3	нет	19,7
10	24.09.2019	133РСК0332	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	Каберне Совиньон	74,3	нет	19,7
11	24.09.2019	133РСК0335	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	пино фран	72,34	↑215	19,7
12	20.09.2019	133РСК0310	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	Каберне Совиньон	83,45	↓211	19,7
13	20.09.2019	133РСК0303	Вино выдержанное сухое красное	2015	11-13%	-	Каберне Сов.	86,46	↓211	19,7

⁴ Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г. и от 24.09.2019г.

⁵ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье 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 25.09.2019 сет 2)

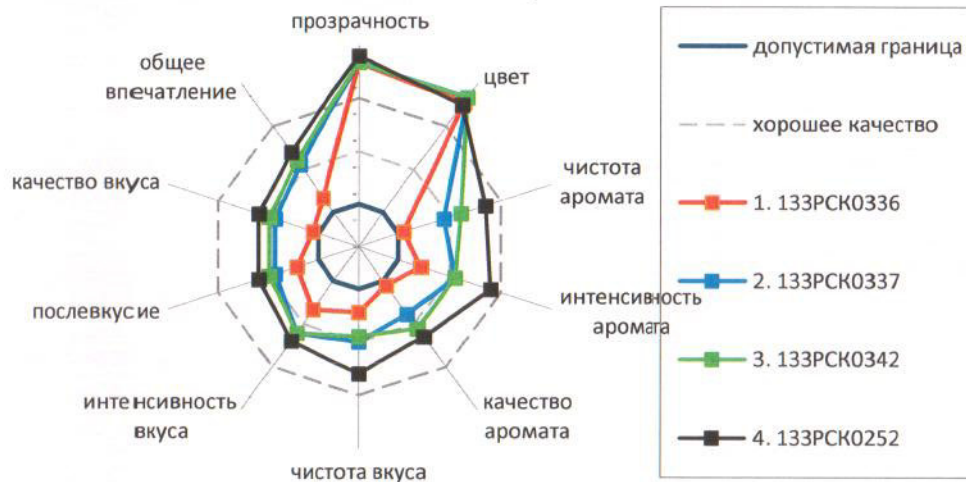


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 25.09.2019 сет 2)

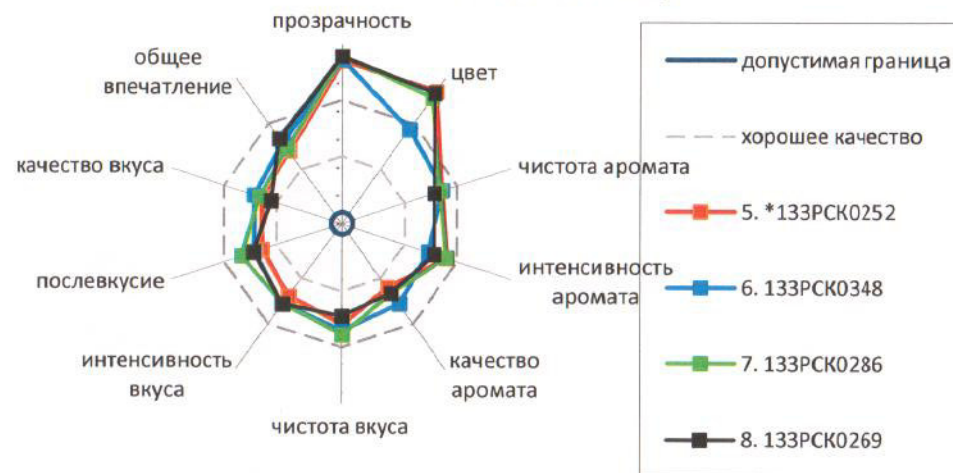
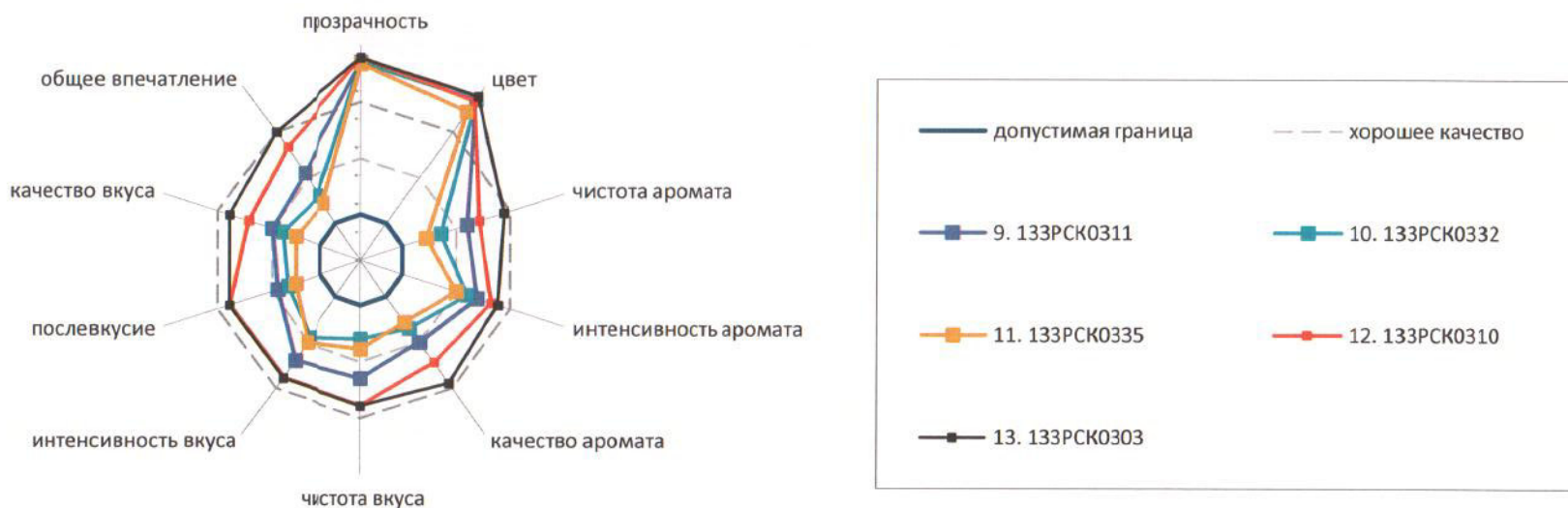


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 25.09.2019 сет 2)



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	20.09.2019	133РСК0258	Вино столовое полусладкое белое	2018	11,5%	35 г/дм ³	мускат оттонель	80,8	нет	10,2
2	20.09.2019	133РСК0284	Вино столовое полусладкое белое	н/в	10,5-12,5%	30-40 г/дм ³	Ркацители, Шардоне. Алиготе и др.	75,35	↓211	10,2
3	24.09.2019	133РСК0328	Вино полусладкое белое	2018	10,5%	30 г/дм ³	белые сорта	72,1	нет	10,2
4	20.09.2019	133РСК0301	Вино полусладкое белое	2018	10,5-12,5%	30-40 г/дм ³	мускатные сорта	80,77	↓211	10,2
5	24.09.2019	133РСК0349	Вино полусладкое белое	2017	10,5-12,5%	34-44 г/дм ³	рислинг	77,23	↓211 ↑218	10,2
6	24.09.2019	133РСК0330	Вино полусладкое белое	2017	11,0%	30 г/дм ³	траминер	72,78	↓8	10,2
7	20.09.2019	133РСК0285	Вино столовое полусладкое белое	2012	9-13%	30-45 г/дм ³	шардоне, алиготе, пино гри и мускатные сорта	76,43	↓211, 230. ↑8	10,2
8	20.09.2019	133РСК0283	Вино полусладкое красное	н/в	10,5-12,5%	34-44 г/дм ³	Каберне Сов, Мерло, Саперави, Бастардо и др.	79,99	↓211	19,7
9	20.09.2019	133РСК0283 ¹¹	Вино полусладкое красное	н/в	10,5-12,5%	34-44 г/дм ³	Каберне Сов, Мерло, Саперави, Бастардо и др.	80,55	↓211	19,7
10	20.09.2019	133РСК0296	Вино полусладкое красное	2018	13,0%	30 г/дм ³	Пино Нуар	79,00	нет	19,7
11	20.09.2019	133РСК0297	Вино полусладкое красное	2016	13,0%	30 г/дм ³	Пино Нуар	78,76	↓211	19,7
12	20.09.2019	133РСК0228	Вино сладкое красное	2018	9-11%	55 г/дм ³	Мерло, мускатные сорта	80,5	↓211	19,7

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 20.09.2019г. и от 24.09.2019г.

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 25.09.2019 сет 3)

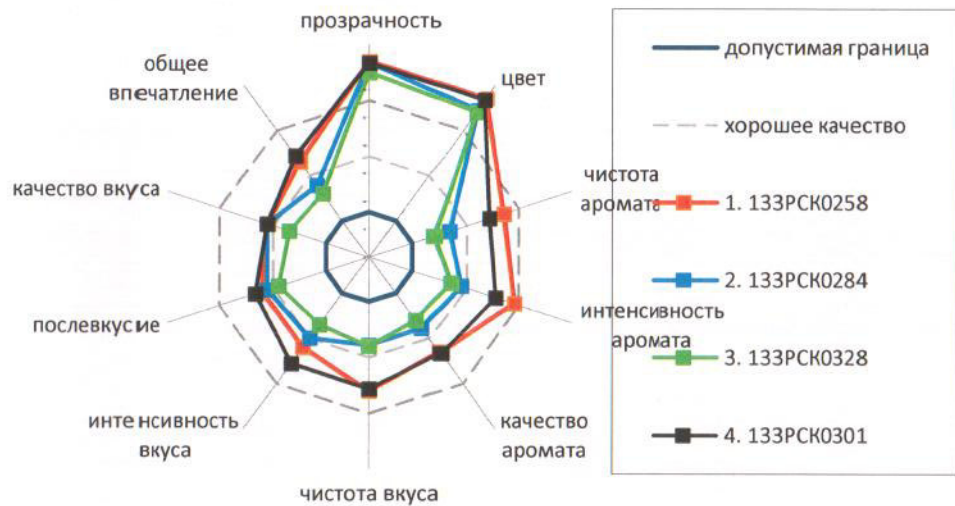


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 25.09.2019 сет 3)

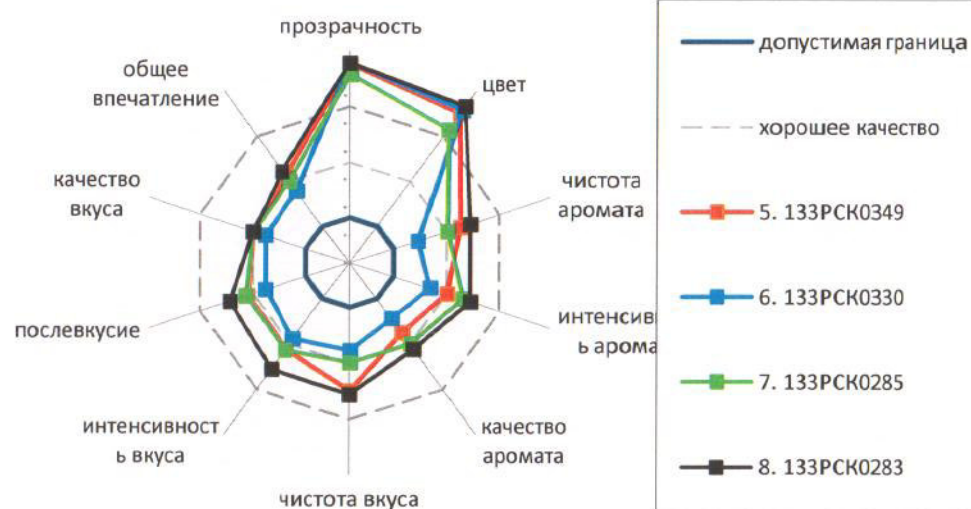
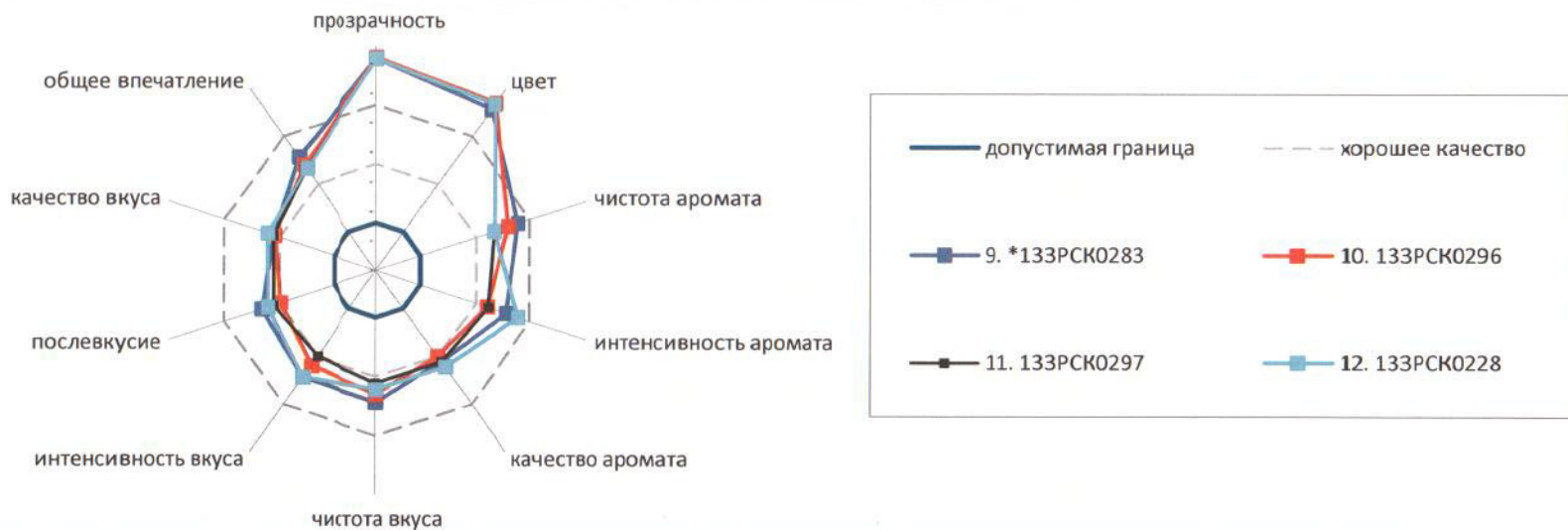


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 25.09.2019 сет 3)



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	Сырьё	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы ¹⁴	t°C
1	20.09.2019	133РСК0217	Вино сладкое белое	2018	11-12%	45-65 г/дм ³	Мускатные сорта и Траминер розовый	79,5	нет	10,2
2	20.09.2019	133РСК0234	Вино ликерное белое	2015	16,0%	-	Алиготе, Альбилио крымский, Ркацители, Кокур	79,33	↓211	10,2
3	20.09.2019	133РСК0235	Специальное вино выдержанное белое	2012	17,5%	95 г/дм ³	Кокур, Ркацители, Алиготе	82,4	нет	16,3
4	20.09.2019	133РСК0232	Специальное вино выдержанное белое	2015	18,0%	100 г/дм ³	Семильон, Алиготе, Пино серый	81,1	нет	16,3
5	20.09.2019	133РСК0302	Вино ликерное, сладкое (портвейн)	н/в	17,0%	-	Алиготе, Шардоне, Кокур, Ркацители	80,4	нет	10,2
6	20.09.2019	133РСК0289	Винный напиток сладкий белый	2011	16,0%	160 г/дм ³	Ркацигели	81,2	нет	10,2
7	20.09.2019	133РСК0282	Винный напиток красный	2015	16,0%	160 г/дм ³	Каберне Сов., Саперави, Бастардо, Одесский черный	83,1	нет	19,7
8	20.09.2019	133РСК0279	Вино сладкое розовое (винный напиток)	2011	16,0%	195 г/дм ³	Мускат розовый	82,8	нет	10,2

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



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 обсчета балла вина

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 133РСК0336 – 67,76 балла; максимальный балл – у образца вина выдержанного сухого красного с кодом 133РСК0303 – 86,46 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухому розовому с кодом 133РСК0252 между панелями – 0,03, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 3 сете по вину полусладкому красному с кодом 133РСК0283 между панелями – 0,17, 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 204	5,00
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 215	4,00
5	дегустатор 218	5,00
6	дегустатор 227	3,67
7	дегустатор 230	5,00
8	дегустатор 235	4,00
9	дегустатор 003	4,00
10	дегустатор 008	5,00
Общий итог		4,50