

От «26» сентября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Согоян К.Р., Купцов А.В., Годунова И.В., Ставцев А.В., Сидоров А.И., Филиппов О.П., Фомичев А.В., Лесниченко М.М., Лесниченко В.В, Мережко Д.Ю., Назимова Е.А., Ковчина К.И.

**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»,  $t = 22,4^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 33,4\%$**

**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 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	24.09.2019	133РСК0383	Игристое экстра брют розовое	2017	11-13%	менее 6 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Рислинг, Пино блан, Саперави	80,8	↓229, ↑225	9,5
2	24.09.2019	133РСК0360	Игристое брют белое	2018	12,0%	12 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Алиготе	80,7	↓225, ↑220	9,5
3	24.09.2019	133РСК0364	Игристое полусухое белое	2018	12,0%	-	Мускат белый и Совиньон	80,26	↑220	9,5
4	24.09.2019	133РСК0361	Игристое полусухое розовое	2018	12,4%	26 г/дм <sup>3</sup>	пино нуар	83,7	↓225, ↑220	9,5
5	24.09.2019	133РСК0375	Игристое полусухое розовое	2018	10,5-12,5%	25-40 г/дм <sup>3</sup>	Алиготе, Траминер розовый, Саперави	80,93	нет	9,5
6	24.09.2019	133РСК0376	Игристое полусухое белое	2017	10,5-12,5%	-	Алиготе, Траминер розовый	80	нет	9,5
7	24.09.2019	133РСК0363	Игристое полусладкое белое	2018	12,2%	50 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Совиньон	80,54	↓225	9,5
8	24.09.2019	133РСК0379	Игристое полусладкое белое	2017	10,5-12,5%	-	Пино Блан, Рислинг, Бьянка	74,35	↓225, 229, 204	9,5

<sup>1</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 24.09.2019г

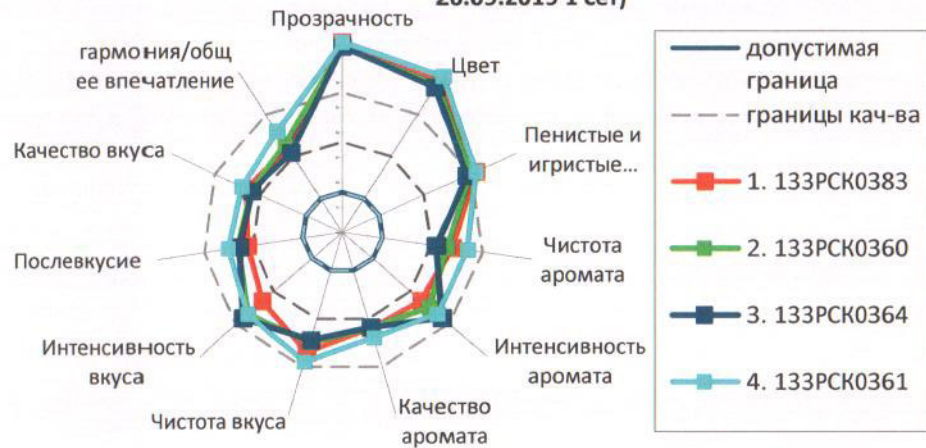
<sup>2</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

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

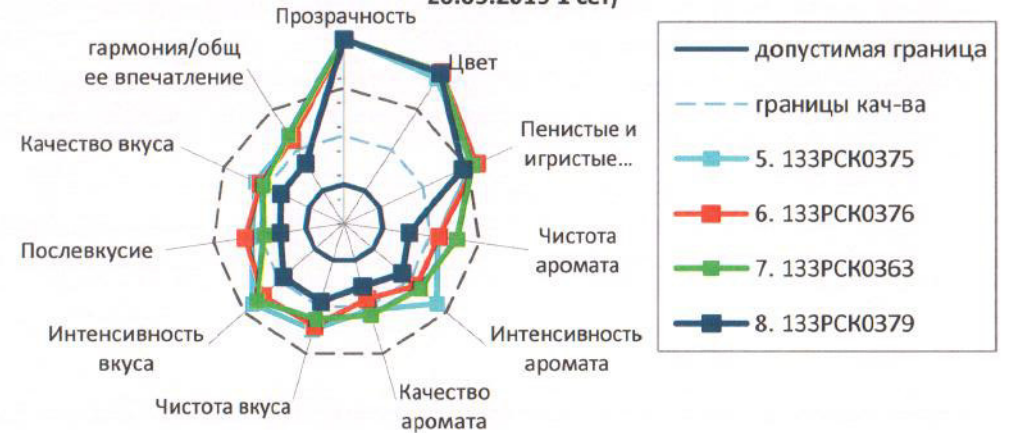
№ п/п	Дата получения образца <sup>1</sup>	Код вина	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>3</sup>	t°C
9	24.09.2019	133РСК0388	Игристое полусладкое розовое	2017	10,5-12,5%	40-55г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, бьянка, рислинг, Алиготе	80,25	нет	9,5
10	24.09.2019	133РСК0371	Игристое полусладкое белое	2016	11-13%	-	Шардоне, Рислинг, Совиньон	79	↓225, ↑229	9,5

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

**Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 26.09.2019 1 сет)**



**Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 26.09.2019 1 сет)**



**Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 26.09.2019 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	Несогласованные дегустаторы <sup>6</sup>	t°C
1	24.09.2019	133РСК0351	Вино сухое белое	2018	13,5%	-	рислинг	<b>74,73</b>	↓220	10,2
2	24.09.2019	133РСК0377	Вино сухое белое	2018	11,5%	-	Грюнер Вельтлинер	<b>76,1</b>	↑212	10,2
3	24.09.2019	133РСК0380	Вино сухое белое	2018	12,0%	-	мускат	<b>79,18</b>	↑212	10,2
4	24.09.2019	133РСК0365	Вино сухое красное	2018	14,4%	-	Каберне Совиньон, Мерло	<b>80,9</b>	↓220, ↑212	19,5
5	24.09.2019	133РСК0359	Вино сухое красное	2018	13,6%	-	Сира, Марселан	<b>81,66</b>	нет	19,5
6	24.09.2019	133РСК0357	Вино сухое красное	2018	14,0%	-	Мерло, Каберне фран	<b>79</b>	↑212, 225	19,5
7	24.09.2019	133РСК0340	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	Каберне Сов, Мерло	<b>62,59</b>	нет	19,5
8	24.09.2019	133РСК0352	Вино сухое красное	2018	13,5%	-	Каберне Сов, Мерло	<b>77,5</b>	↓229, ↑212	19,5
9	24.09.2019	133РСК0338	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Каберне Совиньон	<b>73,91</b>	↓220	19,5
10	24.09.2019	133РСК0339	Вино сухое красное	2017	10,5%	-	мерло	<b>68,4</b>	↓225,229 ↑212	19,5
11	24.09.2019	133РСК0343	Вино сухое красное	2017	11,5%	-	Каберне Совиньон	<b>76,00</b>	↓225, ↑212	19,5
12	24.09.2019	133РСК0344	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	бастардо	<b>79,18</b>	↑212	19,5
13	24.09.2019	133РСК0353	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Каберне Совиньон	<b>80,2</b>	↓225, ↑212	19,5

<sup>4</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 24.09.2019г.

<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 обсчета балла вина.

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

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 2)

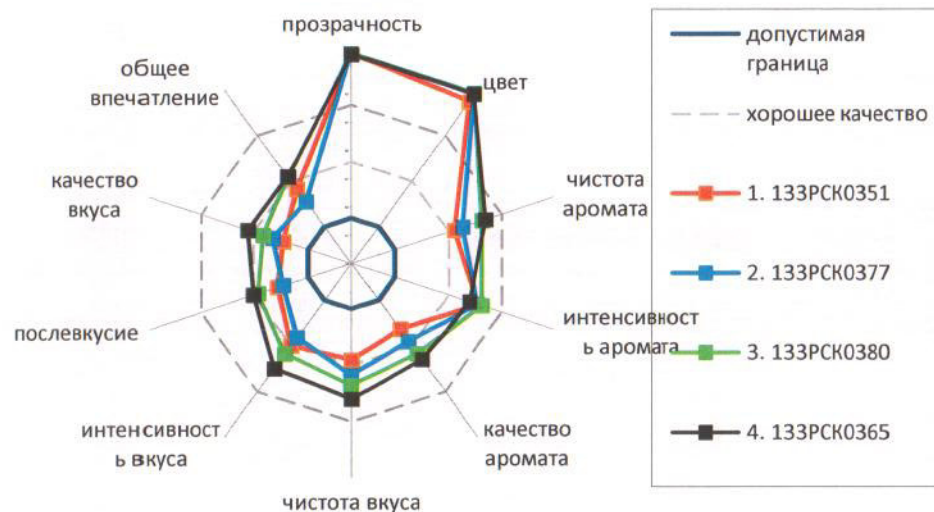


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 2)

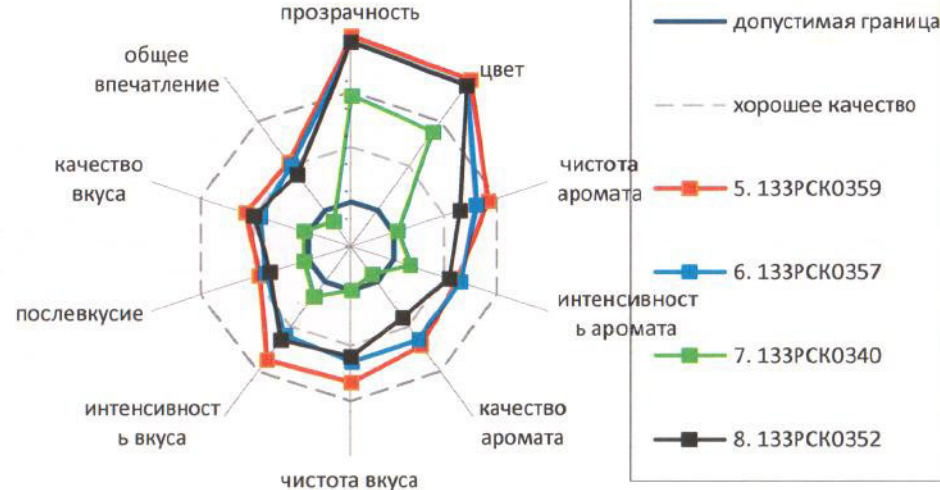
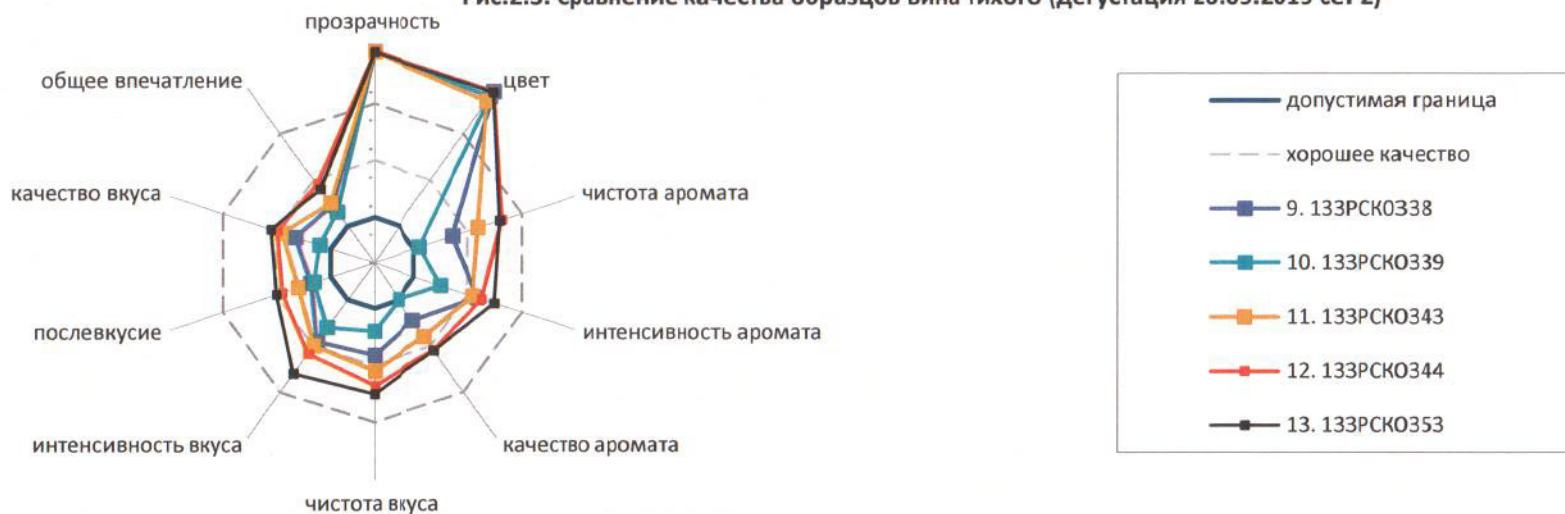


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 2)



**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	Несогласованные дегустаторы <sup>9</sup>	t°C
1	24.09.2019	133РСК0425	Вино сухое белое	2015	11,5%	-	рислинг	<b>81,01</b>	↓211 ↑212	10,2
2	24.09.2019	133РСК0422	Вино сухое белое	2015	11,5%	-	сибирьковский	<b>82,01</b>	↓211 ↑212	10,2
3	24.09.2019	133РСК0421	Вино сухое белое	2015	11,5%	-	совињон блан	<b>74,02</b>	↓211 ↑215	10,2
4	24.09.2019	133РСК0420	Вино сухое белое	2015	13,0%	-	шардоне, пино блан	<b>82,67</b>	↓211, 229	10,2
5	24.09.2019	133РСК0418	Вино сухое белое	2015	11,5%	-	шардоне	<b>64</b>	↓229 ↑212	10,2
6	24.09.2019	133РСК0415	Вино сухое белое	2015	10-12%	-	алиготе	<b>63,44</b>	↓211, 229↑212	10,2
7	24.09.2019	133РСК0366	Вино полусухое белое	2018	13,8%	-	пино гри	<b>80,1</b>	↑212	10,2
8	24.09.2019	133РСК0331	Вино полусухое розовое	2018	12,5%	-	Шардоне-Мерло-Ркацители	<b>73,9</b>	↓211	10,2
9	24.09.2019	133РСК0358	Вино полусухое розовое	2018	12,8%	-	Пино Нуар, Пино Гри	<b>79,8</b>	↑212	10,2
10	24.09.2019	133РСК0358 <sup>10</sup>	Вино полусухое розовое	2018	12,8%	-	Пино Нуар, Пино Гри	<b>81,5</b>	↑212	10,2
11	24.09.2019	133РСК0423	Вино полусухое красное	2018	15,0%	-	саперави	<b>81,00</b>	↓211	19,5
12	24.09.2019	133РСК0413	Вино полусухое красное	2015	9-11%	-	красные сорта	<b>74,9</b>	↓229, 220	19,5

<sup>7</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 24.09.2019г.

<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 26.09.2019 сет3)

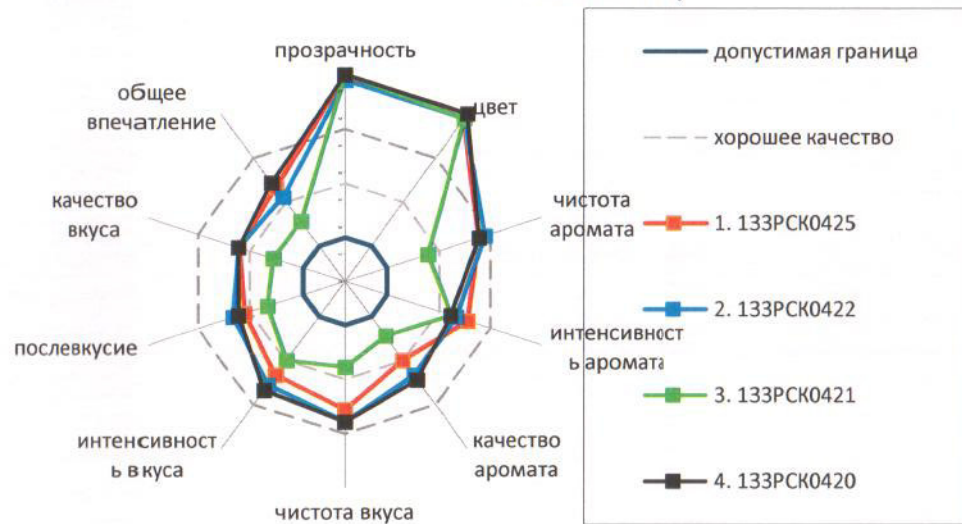


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 3)

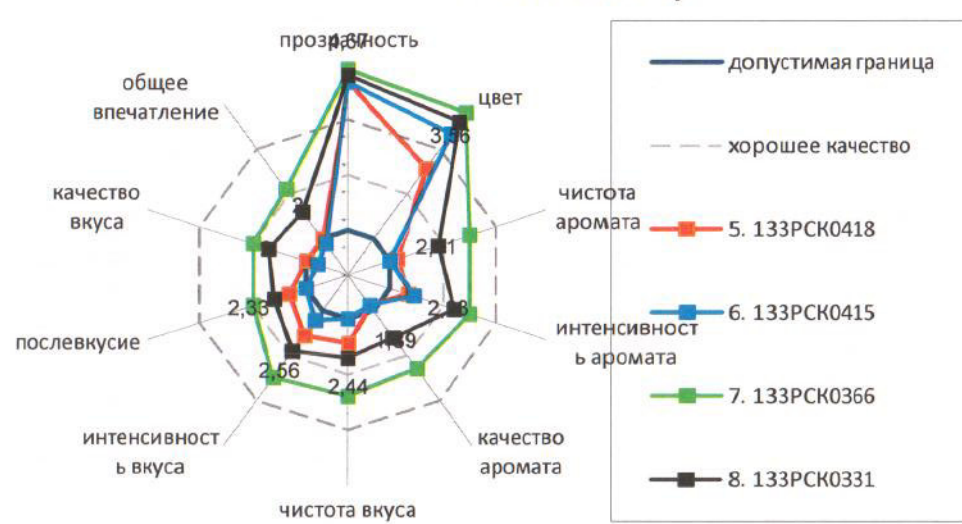
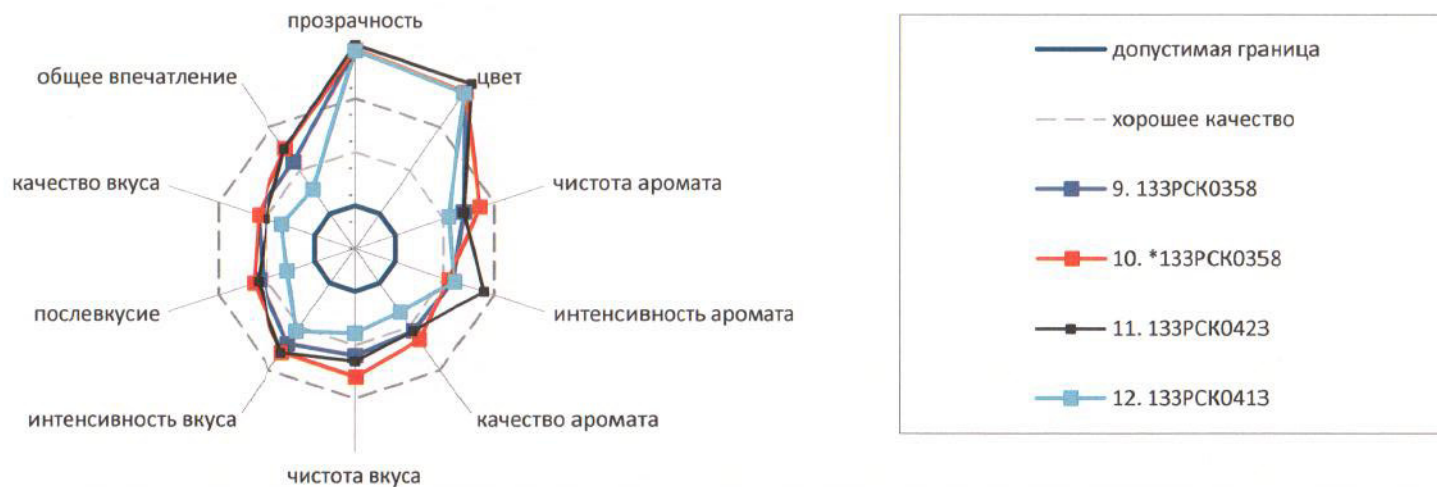


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 3)



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	Несогласованные дегустаторы <sup>13</sup>	t°C
1	24.09.2019	133РСК0362	Вино полусладкое белое	2018	13,2%	30 г/дм <sup>3</sup>	Совиньон блан, Шардоне	80,8	↓211↑212	10,2
2	24.09.2019	133РСК0369	Вино полусладкое белое	2018	9-11%	30 г/дм <sup>3</sup>	белые мускатные	76,01	нет	10,2
3	24.09.2019	133РСК0374	Вино полусладкое розовое	2018	12,5%	20-40 г/дм <sup>3</sup>	Каберне Совиньон	79,9	↓211↑212	10,2
4	24.09.2019	133РСК0333	Вино полусладкое белое	2017	11,5%	30 г/дм <sup>3</sup>	Кокур	75,28	↑212	10,2
5	24.09.2019	133РСК0354	Вино полусладкое белое	2017	12,5%	-	рислинг	78,52	нет	10,2
6	24.09.2019	133РСК0367	Вино полусладкое розовое	2017	9-11%	30-40 г/дм <sup>3</sup>	мускатные сорта	74,37	↓225	10,2
7	24.09.2019	133РСК0334	Вино полусладкое красное	2018	10,5%	30 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	75,54	↓225	19,5
8	24.09.2019	133РСК0334 <sup>14</sup>	Вино полусладкое красное	2018	10,5%	30 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	74,37	↓225	19,5
9	24.09.2019	133РСК0356	Вино полусладкое красное	2017	14,0%	18-38г/дм <sup>3</sup>	мерло	79	↓225↑220.229	19,5
10	24.09.2019	133РСК0355	Вино полусладкое красное	2017	14,0%	18-38г/дм <sup>3</sup>	мерло	78,99	↓225	19,5
11	24.09.2019	133РСК0341	Вино специальное красное (кагор)	2017	16,0%	30 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	81,57	↓230↑225.212	19,5

<sup>11</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 24.09.2019г

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

<sup>13</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обседа 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 26.09.2019 сет 4)

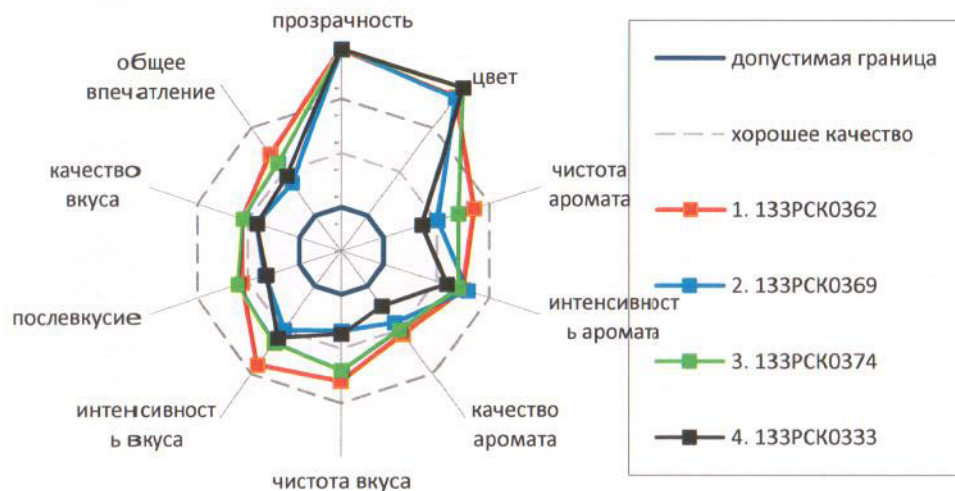


Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 4)

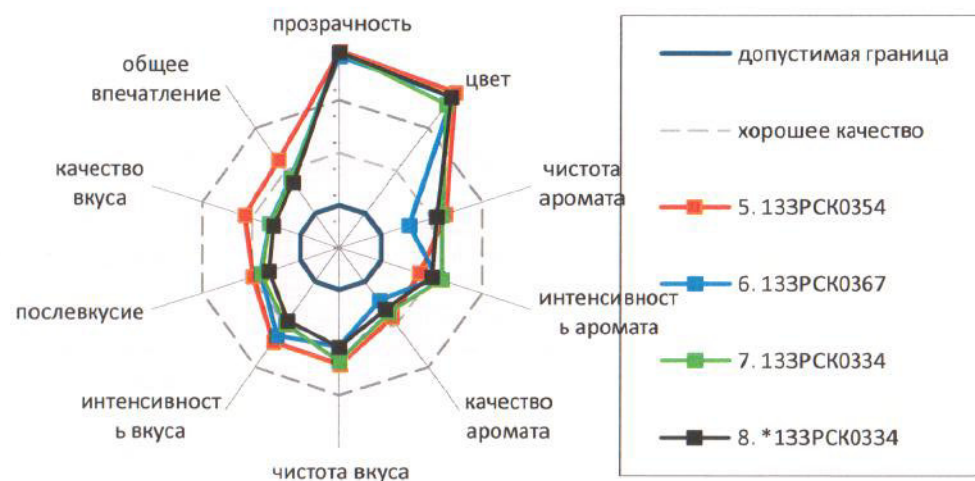
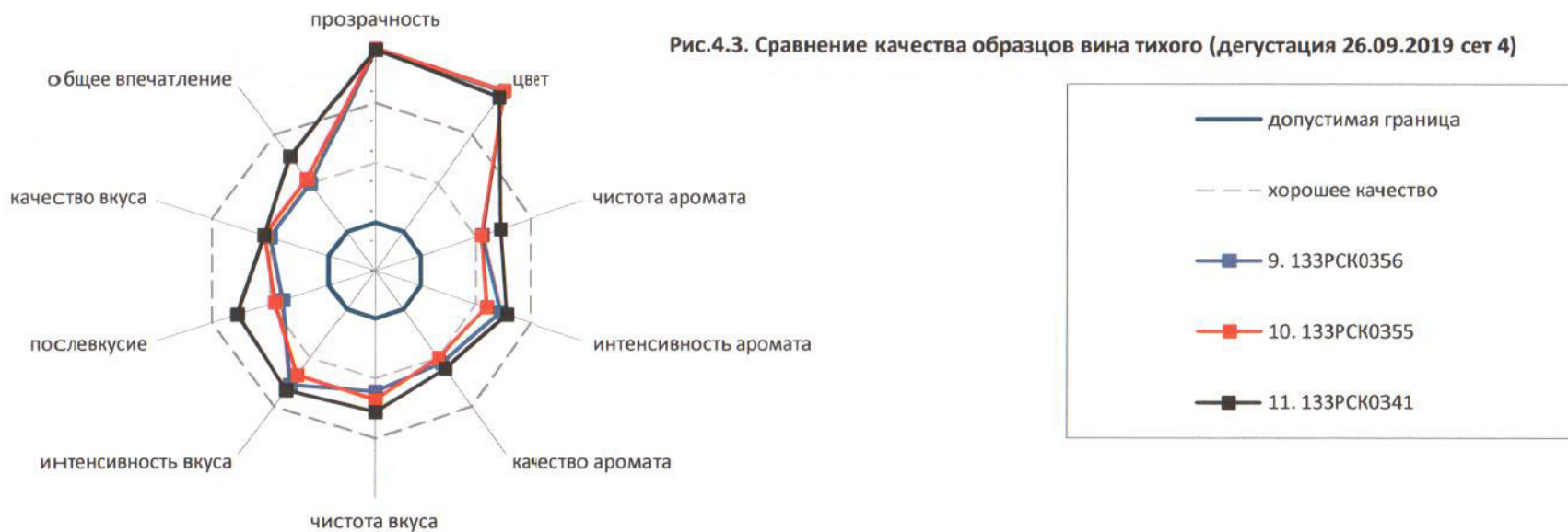


Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 26.09.2019 сет 4)





**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого красного с кодом 133РСК0340 – 62,59 балла; максимальный балл – у образца вина игристого полусухого розового с кодом 133РСК0361 – 83,70 балла.
2. Повторяемость на 3 сете по вину полусухому розовому с кодом 133РСК0358 между панелями – 0,98, при критической границе – 4,35, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому красному с кодом 133РСК0334 между панелями – 0,28, при критической границе – 4,3, 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	4,33
2	дегустатор 209	5,00
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 212	5,00
5	дегустатор 218	5,00
6	дегустатор 220	3,67
7	дегустатор 224	4,33
8	дегустатор 225	5,00
9	дегустатор 227	3,67
10	дегустатор 229	4,00
11	дегустатор 230	5,00
12	дегустатор 003	4,67
<b>Общий итог</b>		<b>4,56</b>

