

От «12-16» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Председатель комиссии	А.Г. Саркисян, руководитель Союза сомелье и экспертов России
Члены комиссии	Отобранные испытатели, члены Союза сомелье и экспертов России и Российской ассоциации сомелье, преподаватели школ сомелье, дипломаты Wine&Spirits Education Trust, зарубежные эксперты (Италия)

Место проведения заседания ДК: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, дегустационный зал.

Наименование заказчика: ООО «С.С.Э.Р.»

Адрес заказчика: 125190 г. Москва, Ленинградский пр-т, д.80, корп. 66, пом. XI, ком. 27 тел. +7(985) 922-18-20.

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», $t = 22,9^{\circ}\text{C}$, $\omega = 28,1\%$

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».

1. Подготовка дегустаторов к работе с анкетой по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».

Цель: Калибровка дегустаторов с использованием образца вина с обсуждением дескрипторов.

Перед основной дегустацией вина осуществлена работа с дегустаторами для выработки единого понимания каждого дескриптора анкеты, а также с целью подготовки сенсорного инструмента испытателей.

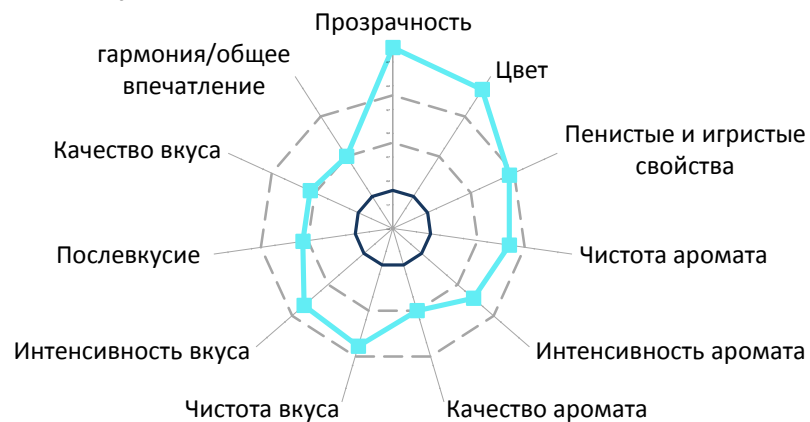
2. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 1

№ п/п	№ образца на дегустации /Код вина	Дата дегустации	Тип вина ¹	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
9	1. 102РСК00059	13.11.2018	Игристое жемчужное сухое белое	-	10,0%	-	Рислинг, Ркацители, Мускат белый, Мускат Янтарный	2018	80

Приложение 1. Профили органолептического качества вин игристых

**Рис. 1.1. Профиль 7.102РСК00059
(дегуcтация 12.11.2018)**



— допустимая граница - - - границы кач-ва —■— 1. 102РСК00059

¹ - Информация указана в шифре на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива)