

От «20» ноября 2018 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Руденко Д.Ю., Ставцев А.В., Кравченко П.А., Фомичев А.В., Купцов А.В., Смирнова С.В., Инал-Ипа И.А., Мережко Д.Ю.

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

*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»,  $t = 18,2^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 21,3\%$*

*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 в Сенсорную Лабораторию АО МВКЗ «КиН» обезличенном состоянии, промаркированные шифрами, в опломбированной упаковке.*

**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 (Таблица 1):

Таблица 1

Дата дегустации	Наименование
20.11.2018	Вино Защищённого Географического наименования «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое Шардоне ассамбляж 2017г ООО «Винодельня Юбилейная»

2. 1 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 2

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>1</sup>	Наименование <sup>2</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000304	14.11.18	Вино полусухое белое	2017	13,0%	4,5 г/л	Рислинг	-	80,72
2	102РСК000244	14.11.18	Вино полусухое белое	2017	13,0%	4,5 г/л	Рислинг	-	83,17
3	102РСК000275	14.11.18	Вино полусухое белое	2017	12,2%	6,3 г/л	Рислинг	-	81,11
4	102РСК000246	14.11.18	Вино столов полусухое белое	-	12,0%	5-15 г/дм3	без указания сорта	2016	75,57
5	102РСК000260	14.11.18	Вино полусухое белое	2017	12,1%	14,3 г/л	Пино Блан	-	83,36
6	102РСК000271	14.11.18	Вино полусухое белое	2017	13,0%	15 г/дм3	Мускат	-	84,86
7	102РСК000287	14.11.18	Вино полусухое белое	2017	12,5%	16,5 г/л	Совиньон	-	80,73
8	102РСК000305	14.11.18	Вино полусладкое белое	-	12,4%	30 г/дм3	Шардоне, Совиньон Блан	2018	80,51
9	102РСК000274	14.11.18	Вино полусладкое белое	2017	11,5%	40 г/дм3	Ритон Виллар Блан, Рислинг	-	79,60
10	102РСК000216	14.11.18	Вино полусладкое белое	2017	12,5%	20-40 г/дм3	Мускат	-	81,24
11	102РСК000292	14.11.18	Вино полусладкое белое	2017	11,8-12,8%	24-44 г/дм3	Ркацители, Шардоне	-	77,11
12	102РСК000283	14.11.18	Вино полусладкое белое	2017	12-13,5%	24-44 г/дм3	Ркацители, Совиньон	-	73,86
13	102РСК000321	15.11.18	Вино полусладкое розовое	2017	12,5%	20-40 г/дм3	Каберне-Совиньон	-	76,48

<sup>1</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.18 и № 6 от 15.11.18.

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

**Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 1-4)**

**Рис. 1. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)**



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 1. 102РСК000304  
■ 2. 102РСК000244    ■ 3. 102РСК000275

**Рис. 2. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)**



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 4. 102РСК000246  
■ 5. 102РСК000260    ■ 6. 102РСК000271

**Рис. 3. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)**



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 7. 102РСК000287  
■ 8. 102РСК000305    ■ 9. 102РСК000274

**Рис. 4. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)**



— допустимая граница    - - - граница кач-ва    ■ 10. 102РСК000216  
■ 11. 102РСК000292    ■ 12. 102РСК000283    ■ 13. 102РСК000321

3. 2 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 3

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>3</sup>	Наименование <sup>4</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК000284	14.11.18	Вино молодое сухое красное	2018	12,0%	-	Саперави	-	80,99
2	102РСК000318	15.11.18	Вино сухое красное	2018	14,0%	-	Мерло, Каберне Фран	-	78,87
3	102РСК000175	13.11.18	Вино столовое сухое красное	-	11-13%	-	Бастардо Магарачский, Каберне-Совиньон, Одесский чёрный	2017	79,99
4	102РСК000235	14.11.18	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Красностоп	-	82,29
5	102РСК000314	15.11.18	Вино сухое красное	2017	13,3%	-	Саперави	-	82,83
6	102РСК000208	13.11.18	Вино сухое красное	2017	12,5%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Каберне-Совиньон	-	78,87
7	102РСК000299	14.11.18	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	Каберне-Совиньон	-	80,14
8	102РСК000299 <sup>5</sup>	14.11.18	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	Каберне-Совиньон	-	78,60
9	102РСК000278	14.11.18	Вино сухое красное	2016	13,5%	-	Красностоп	-	85,57

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 5, 6)

Рис.5. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)

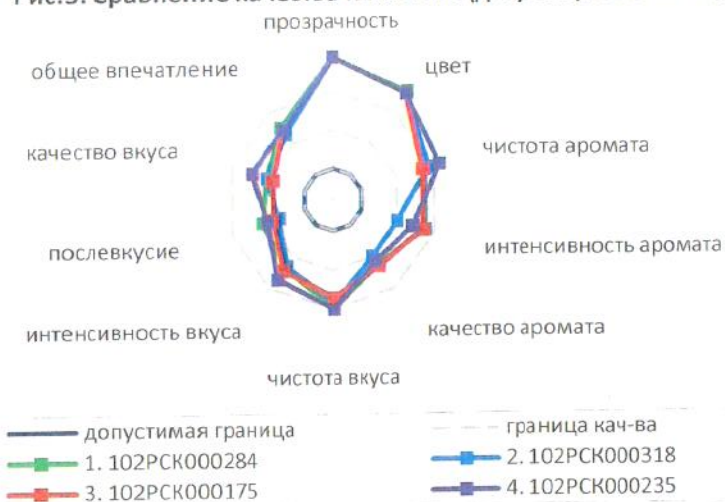
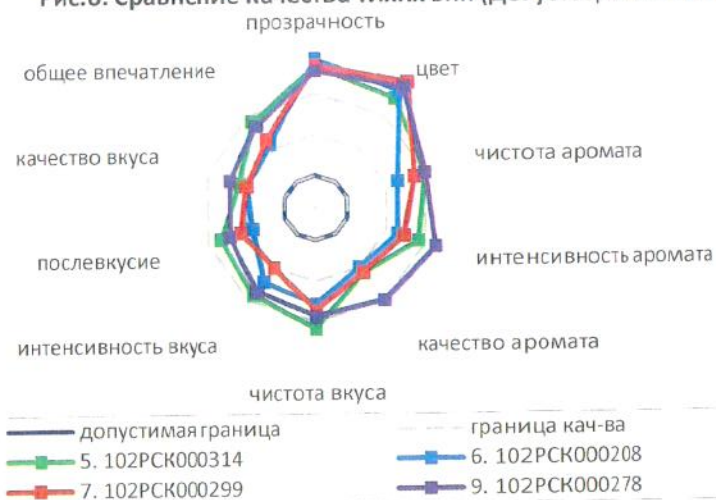


Рис.6. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)



<sup>3</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 4 от 13.11.18, №5 от 14.11.18, №6 от 15.11.18

<sup>4</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье и дата розлива).

<sup>5</sup> Сходимость

4. 3 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 4

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>6</sup>	Наименование <sup>7</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, Балл
1	102РСК000226	14.11.18	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Саперави, Каберне Совиньон	-	80,61
2	102РСК000272	14.11.18	Вино сухое красное	2017	13,3%	-	Пино Нуар	-	81,62
3	102РСК000234	14.11.18	Вино сухое красное	2017	12,5%	-	Каберне Совиньон	-	78,57
4	102РСК000294	14.11.18	Вино сухое красное	2016	12,5%	-	Каберне Совиньон	-	80,10
5	102РСК000245	14.11.18	Вино столов сухое красное	2015	13,3%	-	без указания сортов	-	81,42
6	102РСК000257	14.11.18	Вино сухое красное	2015	13,0%	-	без указания сортов	-	81,60
7	102РСК000310	15.11.18	Вино столов сухое красное	2015	13-15,0%	-	Мерло	-	82,33
8	102РСК000252	14.11.18	Вино столов сухое красное	2014	13,0%	-	без указания сортов	-	85,73
9	102РСК000252 <sup>8</sup>	14.11.18	Вино стол сухое красное	2014	13,0%	-	без указания сортов	-	86,28
10	102РСК000308	15.11.18	Вино полусладкое красное	-	13,4%	30 г/дм <sup>3</sup>	Мерло, Каберне Совиньон	2018	77,72
11	102РСК000312	15.11.18	Вино ликёрн спец красн	-	17,5%	70 г/дм <sup>3</sup>	из красн европ сортов	2018	80,70

<sup>6</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 5 от 14.11.18 и №6 от 15.11.18.

<sup>7</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>8</sup> Сходимость

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 7-9)

Рис.7. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)

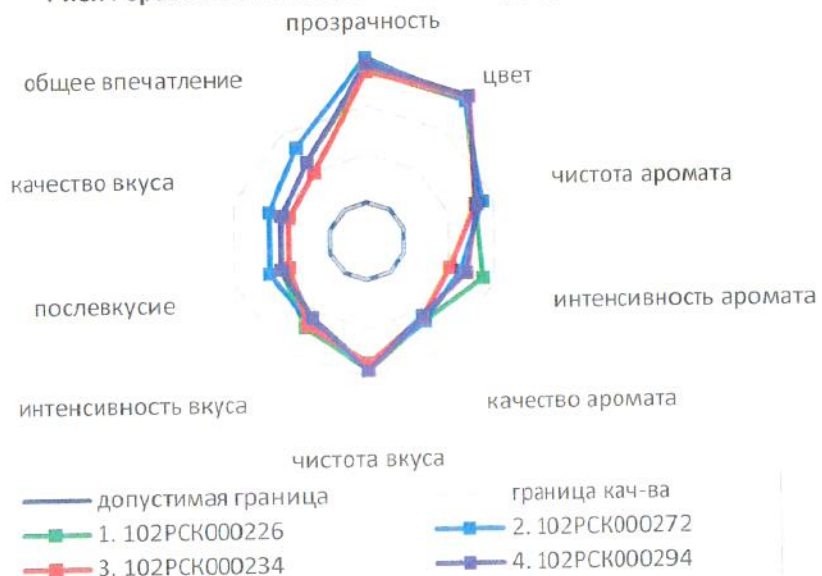


Рис.8. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)

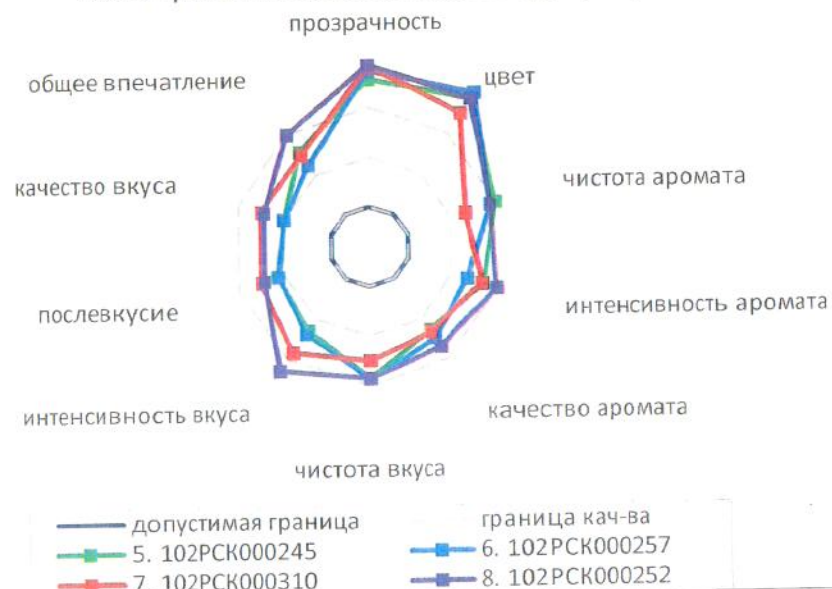


Рис.9. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)



5. 4 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 5

№ п/п	Код вина	Дата получения образца <sup>9</sup>	Наименование <sup>10</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	дата розлива	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл
1	102РСК00084	09.11.18	Сладкое белое	2016	11,0%	59 г/л	Совиньон Блан	-	82,72
2	102РСК000159	13.11.18	Вино ликёрн спец белое	2016	17,5%	60 г/дм3	Кокур, Ркацители, Алиготе	-	81,15
3	102РСК000239	14.11.18	Вино ликёрное спец выдерж белое	2010	19,5%	40 г/дм3	Кокур белый, Ркацители, Алиготе	-	79,44
4	102РСК000238	14.11.18	Вино ликёрное спец выдерж белое	2013	18,0%	100 г/дм3	Семильон, Алиготе, Пино серый	-	82,23
5	102РСК000222	14.11.18	Вино ликёрн спец белое	2011	16,0%	150г/дм3	мускатные сорта	-	86,28
6	102РСК000237	14.11.18	Вино ликёрное спец выдерж белое	2014	16,0%	160 г/дм3	Кокур белый	-	83,97
7	102РСК000076	09.11.18	Вино ликёрное выдерж белое	2012	16,0%	200 г/дм3	Фурминт, Гарс Левелю	-	87,71
8	102РСК000218	14.11.18	Вино ликёрное спец выдерж белое	2011	16,0%	200 г/дм3	Мускат белый	-	87,43

<sup>9</sup> Согласно актам приема образцов на испытание в Сенсорную лабораторию № 3 от 09.11.18, №4 от 13.11.18, №5 от 14.11.18.

<sup>10</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

**Профили органолептического качества тихих вин (10, 11)**

Рис.10. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)

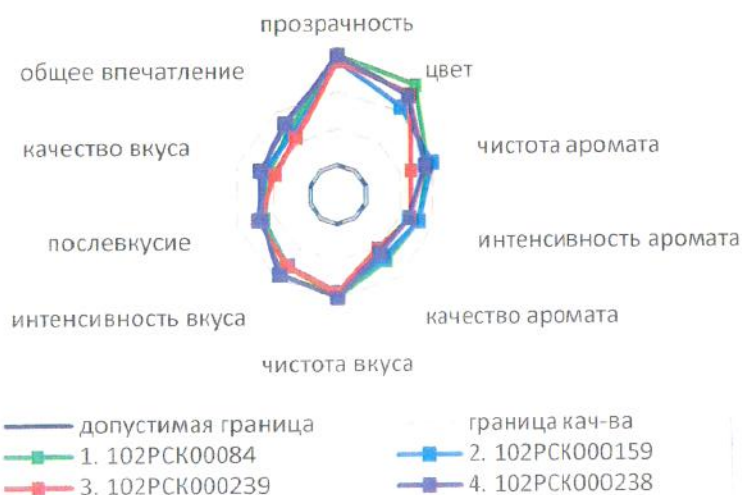
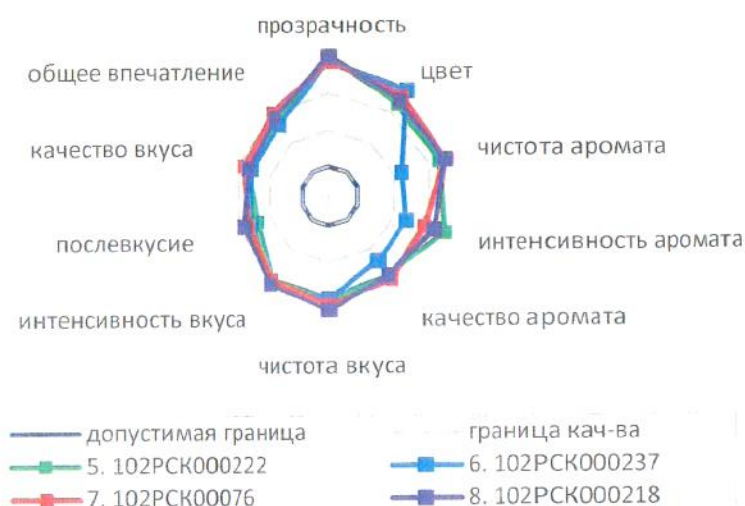


Рис.11. Сравнение качества тихих вин (дегустация 20.11.18)



**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина полусладкого белого с кодом 102РСК000283 – 73,86 балла; максимальный балл – у образца вина ликерного выдержанного белого 102РСК000076 – 87,71 балла.
2. Сходимость на 2 сете по образцу вина сухого красного с кодом 102РСК000299 между панелями – 0, при критической границе 4,60, что соответствует норме.
3. Сходимость на 3 сете по образцу вина столового сухого красного с кодом 102РСК000252 между панелями – 0,04, при критической границе 4,60, 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 203	5,00
2	дегустатор 204	4,70
3	дегустатор 214	5,00
4	дегустатор 218	5,00
5	дегустатор 224	5,00
6	дегустатор 227	4,00
7	дегустатор 003	4,70
8	дегустатор 012	4,00
<i>Общий итог</i>		<i>4,71</i>