

От «27» сентября 2019 г.

<b>Модератор</b>	Антонова Н.С.
<b>Члены комиссии</b>	Согоян К.Р., Купцов А.В., Годунова И.В., Филиппов О. П., Фомичев А.В., Порман Е.Е., Руденко Д.Ю., 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 = 22,9°C, ω=30,4%**

**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	133РСК0389	Вино игристое экстра брют белое	2017	11-13%	менее 6 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Бьянка, рислинг, Алиготе	81,98	нет	10,0
2	24.09.2019	133РСК0393	Вино игристое брют белое	2018	10,5-13%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Пино блан, Рислинг	77,29	↓3	10,0
3	24.09.2019	133РСК0396	Вино игристое брют белое	2018	10,5-12,5%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Пино Блан, Бьянка, Рислинг	78,49	нет	10,0
4	24.09.2019	133РСК0397	Вино игристое брют белое	2018	10,5-12,5%	-	пино блан	77,11	нет	10,0
5	24.09.2019	133РСК0400	Вино игристое брют розовое	2017	10,5-12,5%	6-15 г/дм <sup>3</sup>	Алиготе, Пино Блан, Бьянка, Рислинг, Саперави	79,72	↑212	10,0
6	24.09.2019	133РСК0392	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-13%	40-55 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Пино блан, Рислинг	78,71	↑212	10,0
7	24.09.2019	133РСК0392 <sup>4</sup>	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-13%	40-55 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Пино блан, Рислинг	79,49	нет	10,0

<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.

<sup>4</sup> Повторяемость

№ 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
8	24.09.2019	133РСК0401	Вино игристое полусладкое белое	2018	11-13%	25-35 г/дм <sup>3</sup>	Рислинг, Рисус, Шардоне	79,99	нет	10,0

**Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1-1.2)**

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 27.09.2019 1 сет)

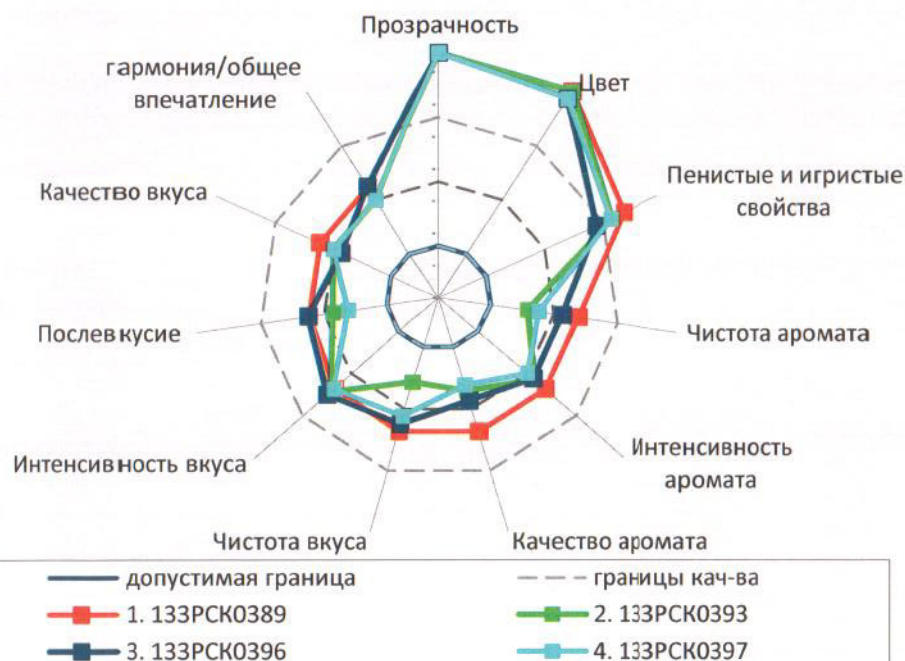


Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 27.09.2019 1 сет)



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

**Таблица 2**

№ п/п	Дата получения образца <sup>5</sup>	Код вина	Наименование <sup>6</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несоответствующие дегустаторы <sup>7</sup>	t°C
1	24.09.2019	133РСК0368	Вино сухое красное	2018	10-12%	-	каберне	<b>72,35</b>	нет	19,7
2	24.09.2019	133РСК0370	Вино сухое красное	2018	10-12%	-	мерло	<b>71</b>	↑212	19,7
3	24.09.2019	133РСК0373	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Цимлянский черный	<b>76,28</b>	↑212	19,7
4	24.09.2019	133РСК0381	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Рубин голодриги, Мускат гамбургский	<b>75,57</b>	↑212	19,7
5	24.09.2019	133РСК0387	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	каберне и мерло	<b>76,72</b>	↑212	19,7
6	24.09.2019	133РСК0390	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	франковка	<b>79,86</b>	нет	19,7
7	24.09.2019	133РСК0395	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	санджовезе	<b>79,11</b>	нет	19,7
8	24.09.2019	133РСК0399	Вино сухое красное	2018	12,0%	-	Красностоп анапский, Анчелотта	<b>80,36</b>	нет	19,7
9	24.09.2019	133РСК0408	Вино сухое красное	2018	10-12%	-	шираз	<b>74,61</b>	нет	19,7
10	24.09.2019	133РСК0409	Вино сухое красное	2018	12,5%	-	бастардо	<b>76,43</b>	↑212	19,7
11	24.09.2019	133РСК0382	Вино сухое красное	2017	13,0%	-	Мерло, Каберне Сов, Красностоп анапский, Сапериави.	<b>81,11</b>	нет	19,7
12	24.09.2019	133РСК0372	Вино сухое красное	2016	14,0%	-	мерло, гренаш	<b>73,56</b>	↑212	19,7
13	24.09.2019	133РСК0394	Вино сухое красное	2015	12,5%	-	Каберне Совиньон	<b>77,85</b>	↓211	19,7

<sup>5</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 24.09.2019г.

<sup>6</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>7</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 27.09.2019 сет 2)

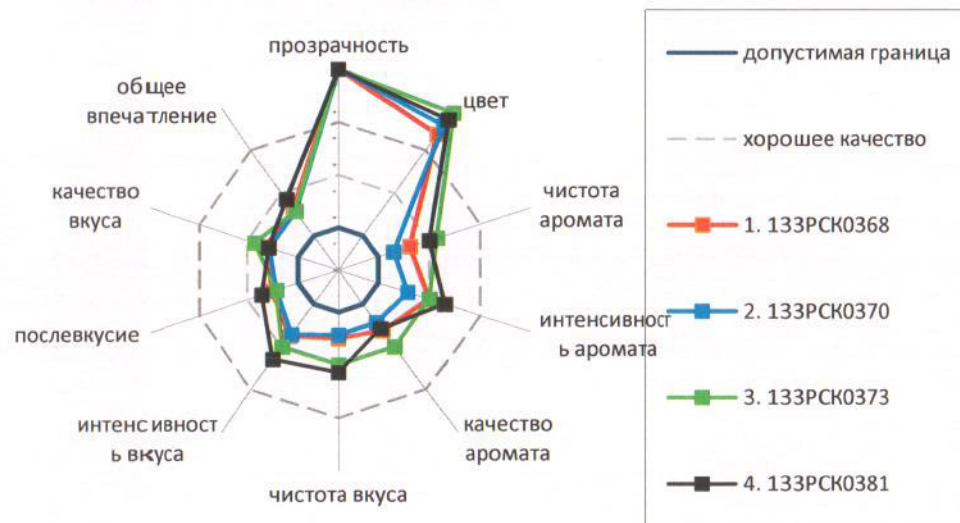


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 2)

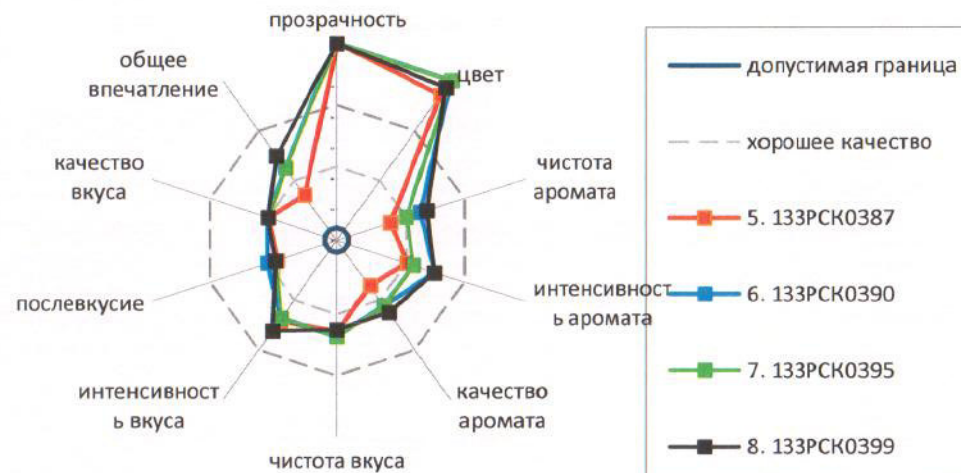
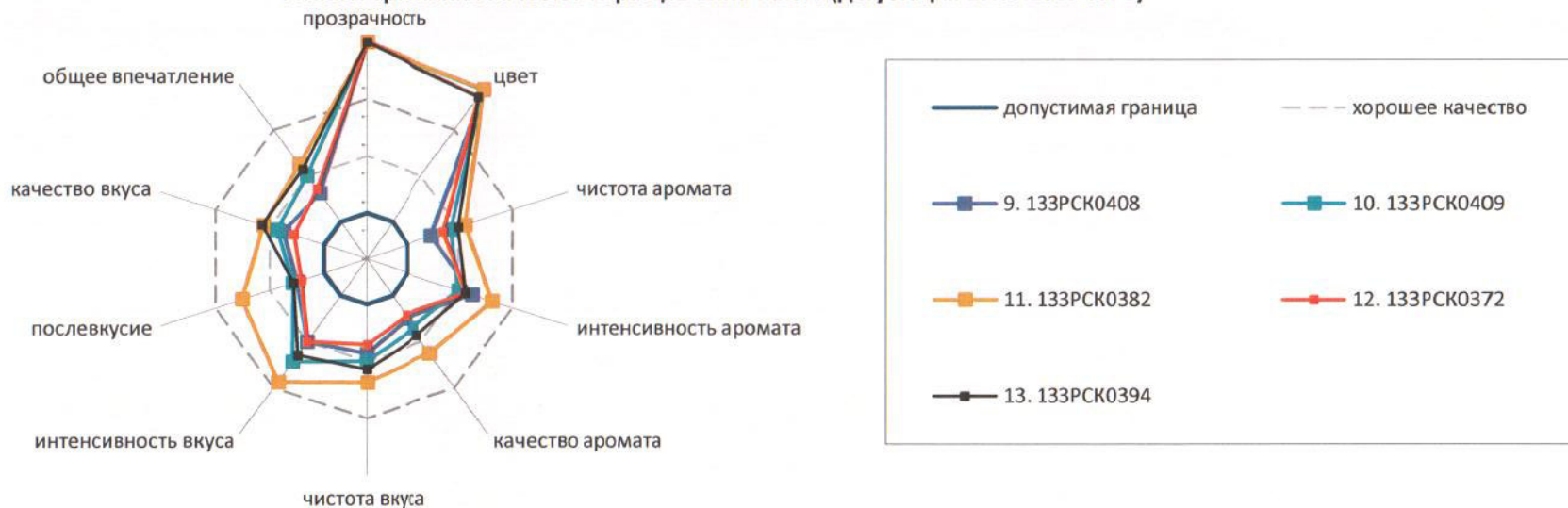


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 2)



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

**Таблица 3**

№ п/п	Дата получения образца <sup>8</sup>	Код вина	Наименование <sup>9</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы <sup>10</sup>	t°C
1	24.09.2019	133РСК0384	Вино сухое белое	2018	12,5%	-	ркацители	<b>79,82</b>	↓211 ↑212	10,2
2	24.09.2019	133РСК0385	Вино сухое белое	2018	12,0%	-	шардоне	<b>79,66</b>	↓211 ↑212	10,2
3	24.09.2019	133РСК0386	Вино сухое белое	2018	11,5%	-	Мюллер-Тургау	<b>80,15</b>	↓211	10,2
4	24.09.2019	133РСК0398	Вино сухое белое	2018	12,0%	-	Ркацители - Мюллер-Тургау	<b>82,43</b>	↓211	10,2
5	24.09.2019	133РСК0404	Вино сухое белое	2018	11-13%	-	шардоне	<b>70,58</b>	↑212	10,2
6	24.09.2019	133РСК0410	Вино сухое белое	2018	14,3%	-	шардоне, алиготе	<b>79,17</b>	↓211 ↑212	10,2
7	24.09.2019	133РСК0414	Вино сухое белое	2015	10-12%	-	рислинг	<b>67,15</b>	↓203	10,2
8	24.09.2019	133РСК0378	Вино сухое розовое	2018	11,5%	-	Траминер розовый	<b>77,12</b>	нет	10,2
9	24.09.2019	133РСК0416	Вино сухое красное	2018	10-12%	-	саперави	<b>71,85</b>	↓203	19,7
10	24.09.2019	133РСК0411	Вино сухое красное	2017	13,5%	-	Красностоп Золотовский	<b>74,59</b>	нет	19,7
11	24.09.2019	133РСК0412	Вино сухое красное	2017	14,5%	-	мерло	<b>74,00</b>	↑212	19,7
12	24.09.2019	133РСК0417	Вино сухое красное	2017	12,0%	-	Каб.Сов., Цимлянский Черный	<b>79,00</b>	↓211	19,7
13	24.09.2019	133РСК0424	Вино сухое красное	2014	13,5%	-	каберне совиньон	<b>83,67</b>	↓211 ↑212	19,7
14	24.09.2019	133РСК0426	Вино сухое красное	2014	13,5%	-	мерло	<b>81,59</b>	↓211	19,7

<sup>8</sup> Согласно акту приема образцов на испытание от 24.09.2019г.

<sup>9</sup> - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

<sup>10</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 3.1-3.4)

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 3)

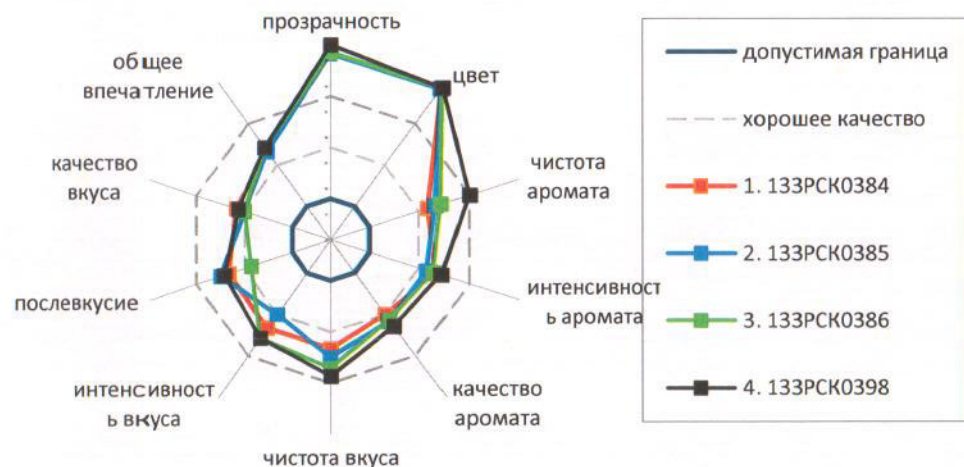


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 3)

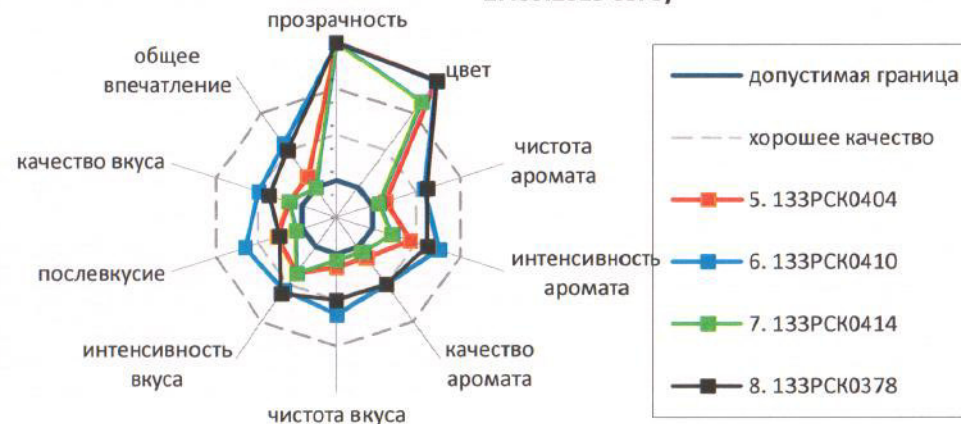


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 3)

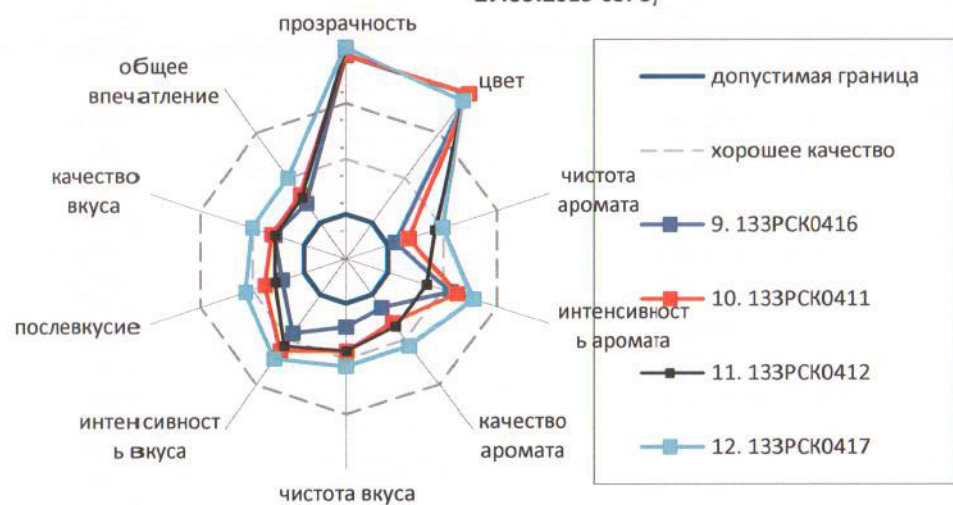
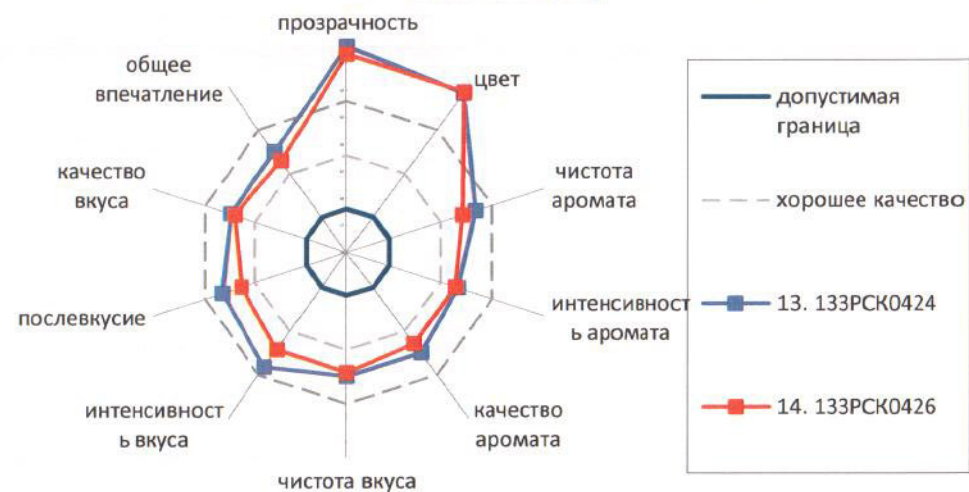


Рис.3.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 3)



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	Сырьё	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы <sup>13</sup>	t°C
1	24.09.2019	133РСК0391	Вино полусладкое белое	2018	12,0%	20-40 г/дм <sup>3</sup>	мускат	<b>81,72</b>	↓211	10,2
2	24.09.2019	133РСК0402	Вино полусладкое белое	2018	11-13%	40-55 г/дм <sup>3</sup>	шардоне	<b>78,99</b>	↓211↑212	10,2
3	24.09.2019	133РСК0403	Вино полусладкое белое	2017	11-13%	25-35 г/дм <sup>3</sup>	Мускат Оттонель, Цитронный Магарача	<b>78,6</b>	нет	10,2
4	24.09.2019	133РСК0406	Вино полусладкое белое	2017	10,0%	20-40 г/дм <sup>3</sup>	мускатные сотра	<b>69,57</b>	↓203	10,2
5	24.09.2019	133РСК0350	Вино полусладкое белое	2017	13,0%	18-38 г/дм <sup>3</sup>	совиньон блан	<b>68,36</b>	нет	10,2
6	24.09.2019	133РСК0407	Вино полусладкое белое	2017	10,0%	20-40 г/дм <sup>3</sup>	Виорика и другие белые сорта	<b>72,48</b>	нет	10,2
7	24.09.2019	133РСК0407 <sup>14</sup>	Вино полусладкое белое	2017	10,0%	20-40 г/дм <sup>3</sup>	Виорика и другие белые сорта	<b>72,61</b>	нет	10,2
8	24.09.2019	133РСК0329	Вино полусладкое розовое	2017	11,0%	30 г/дм <sup>3</sup>	мускат гамбургский	<b>74,86</b>	↓211	10,2
9	24.09.2019	133РСК0405	Вино полусладкое красное	2017	10,0%	20-40 г/дм <sup>3</sup>	красные сорта	<b>72,43</b>	↓203	19,7
10	24.09.2019	133РСК0419	Вино полусладкое красное	2017	13,0%	35 г/дм <sup>3</sup>	Красностоп, Саперави, Мерло	<b>79,42</b>	↑212	19,7

<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 дата розлива).

<sup>13</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета 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 27.09.2019 сет 4)



Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 4)

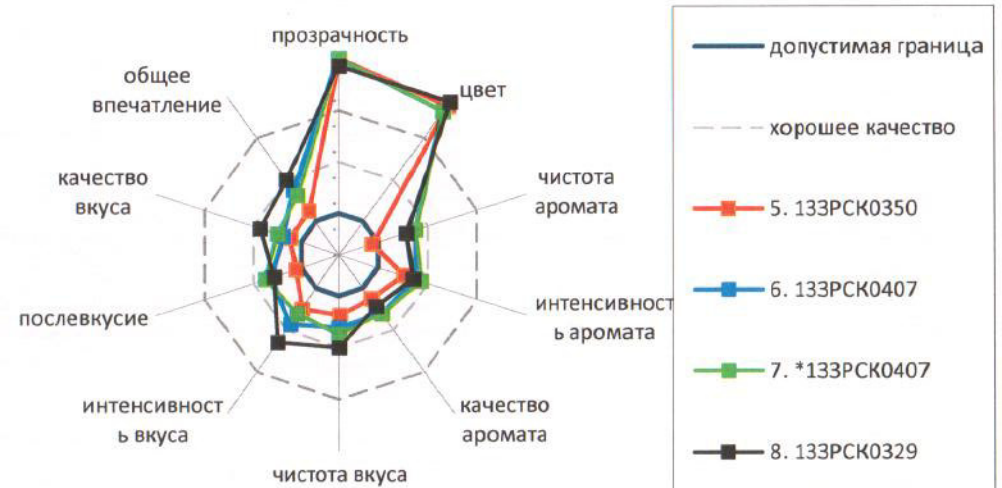


Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2019 сет 4)



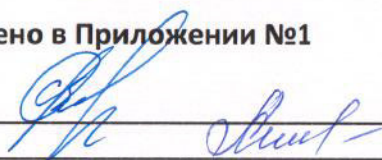


**Выводы:**

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 133РСК0414 – 67,15 балла; максимальный балл – у образца вина сухого красного с кодом 133РСК0424 – 83,67 балла.
2. Повторяемость на 1 сете по вину игристому полусладкому белому с кодом 133РСК0392 между панелями – 0,03, при критической границе – 4,6, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому белому с кодом 133РСК0407 между панелями – 0, при критической границе – 4,6, 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 203	4,00
2	дегустатор 205	5,00
3	дегустатор 211	5,00
4	дегустатор 212	5,00
5	дегустатор 218	5,00
6	дегустатор 227	3,67
7	дегустатор 230	5,00
8	дегустатор 003	5,00
<b>Общий итог</b>		<b>4,71</b>

