

От «22» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 22.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Панасюк А.Л., Коваленко Г.С., Харламова Л.Н.

Присутствующие: Фомичев А.В., Ушаков А.Г., Купцов А.В., Тонкова М.Р., Стерник Л.Ю., Добрынина С. В.

Наименование и адрес лаборатории: *Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН», 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Место осуществления лабораторной деятельности: *125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Наименование и контактные данные Заказчика (№ Договора): *АНО «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12, договор № ЮЛ177-2020/РСК от 03.08.2020*

Номер аттестата аккредитации, дата занесения в реестр: *№ RA.RU.21KH06 от 15.12.2016г.*

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ISO/IEC 17025-2019 в лабораториях, применяющих органолептический анализ»,  $t = 20,2^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 49,3\%$

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». Отклонения от метода недопустимы.

Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами.

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

**Цель: Подготовка ДК с использованием образца вина (калибровка).**

Перед основной дегустацией вина осуществлена работа с ДК для выработки единого понимания каждого дескриптора анкеты, а также с целью подготовки сенсорного инструмента испытателей (Таблица 1):

Таблица 1

Дата дегустации	Наименование калибровочного образца
22.09.2020	Вино сухое белое, сорт Каберне совиньон

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

Таблица 5

№ п/п, код вина	Наименование <sup>1</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные испытатели <sup>2</sup>	t°C	Дата получения образца <sup>3</sup>
8. 167РСК0136	полусладкое красное	2019	10-12%	25- 35 г/дм3	Каберне Совиньон 100%	79,50	-	19,5	02.09.2020

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.4.2)

Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 22.09.2020 сет 4)



— допустимая граница      ■ 8. 167РСК0136

**Вывод:**

Представленный образец вина красного полусладкого 167РСК0136 оценен на 79,50 балла.

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории \_\_\_\_\_

Модератор \_\_\_\_\_

*[Signature]*

*[Signature]*

/Дубкова Ю.К.

/Антонова Н.С.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.

Выписка из протокола предоставляется только на предоставленный Заказчиком образец.

<sup>1</sup> Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё).

<sup>2</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

<sup>3</sup> Согласно Акту приема образцов №2 на испытание от 02.09.2020г.