

От «01» октября 2019 г.

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модератор | Антонова Н.С. |
| Члены комиссии | Годунова И.В., Фомичев А.В., Мережко Д.Ю., Купцов А.В., Сокоян К.Р., Порман Е.Е., Назимова Е.А., Селиванова Т.С., Смирнова С.В., Аксеновский С.А., Igor Sotric |

Цель: Проведение органолептической оценки винодельческой продукции.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КН»

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=45,2%

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 ¹ | Код вина | Наименование ² | год урожая | Крепость | Сахар | Сырье | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы ³ | t°C |
|-------|-------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|------------|-------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|-----|
| 1 | 27.09.2019 | 133РСК0439 | Вино игристое экстра брют белое | 2018 | 13,4% | - | Шардоне, Алиготе | 77,3 | нет | 9,5 |
| 2 | 27.09.2019 | 133РСК0440 | Вино игристое экстра брют розовое | 2018 | 13,4% | - | Пино гри, Пино нуар | 79,44 | ↓3 | 9,5 |
| 3 | 27.09.2019 | 133РСК0448 | Вино игристое брют белое | 2018 | 12,5% | - | Шардоне | 78,44 | ↓223 | 9,5 |
| 4 | 27.09.2019 | 133РСК0465 | Вино игристое брют белое | 2017 | 10,5-12,5% | - | Пино, Шардоне, Совиньон | 65,9 | ↓206 | 9,5 |
| 5 | 27.09.2019 | 133РСК0449 | Вино игристое брют белое выдержанное | 2017 | 12,5% | - | Шардоне, Рислинг, Ркацители | 81,9 | ↓206 | 9,5 |
| 6 | 27.09.2019 | 133РСК0472 | Вино игристое брют белое выдержанное | 2017 | 11-13% | - | пино нуар | 80,34 | ↓206 | 9,5 |
| 7 | 27.09.2019 | 133РСК0441 | Вино игристое брют розовое | 2018 | 10,5-12,5% | - | Пино Блан, Бианка, Муллюер-Тургау, Мускат, Саперави | 79,00 | нет | 9,5 |
| 8 | 27.09.2019 | 133РСК0477 | Вино игристое брют розовое | 2018 | 10,5-13% | - | Каберне Совиньон, Каберне, Саперави | 72,73 | ↓206,216 | 9,5 |
| 9 | 27.09.2019 | 133РСК0462 | Вино игристое брют розовое | 2018 | 12,5% | - | Пино Нуар | 81,30 | нет | 9,5 |

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г

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

³ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

| № п/п | Дата получения образца ¹ | Код вина | Наименование ² | год урожая | Крепость | Сахар | Сырье | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы ³ | t°C |
|-------|-------------------------------------|------------|-----------------------------------|------------|----------|-------|----------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|------|
| 10 | 27.09.2019 | 133РСК0450 | Вино игристое брют розовое | 2017 | 12,5% | - | Пино Нуар, Рислинг, Шардоне, Ркацители | 81,10 | ↑ 218 | 9,5 |
| 11 | 27.09.2019 | 133РСК0438 | Вино игристое белое сладкое | 2018 | 13,0% | - | Мускат белый, Совиньон блан | 76,30 | нет | 9,5 |
| 12 | 27.09.2019 | 133РСК0476 | Вино игристое красное полусладкое | 2018 | - | - | Каберне Совиньон, Каберне | 72,99 | ↓ 223,216 | 12,3 |

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

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 01.10.2019 1 сет)

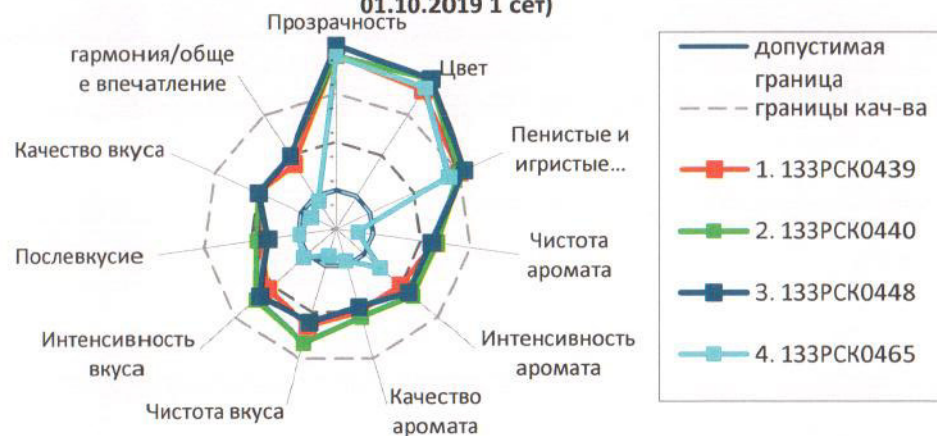


Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 01.10.2019 сет 1)

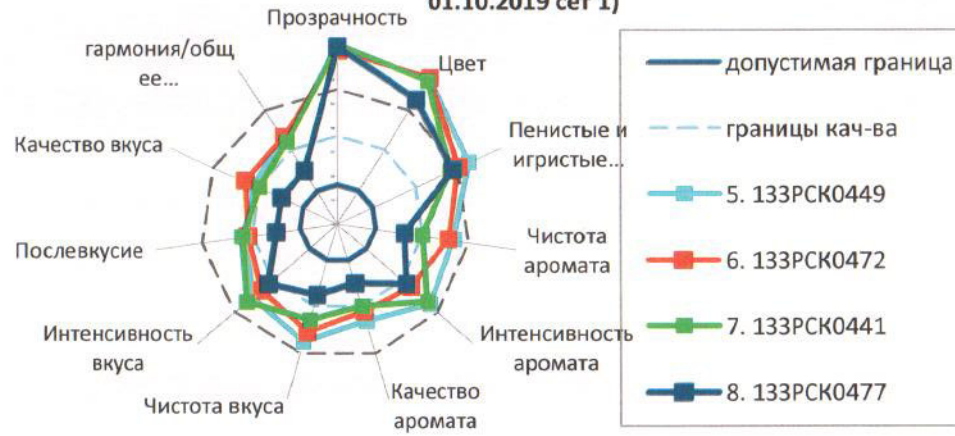


Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 01.10.2019 1сет)



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

Таблица 2

| № п/п | Дата получения образца ⁴ | Код вина | Наименование ⁵ | год урожая | Крепость | Сахар | Сырье | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несоответствующие дегустаторы ⁶ | t°C |
|-------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------------|------------|----------|-------|------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|------|
| 1 | 27.09.2019 | 133РСК0429 | Вино сухое белое | 2018 | 10-12% | - | Пино блан, Бианка, Шардоне, Цитронный Магарача | 68,49 | ↑3↓206, 216 | 11,0 |
| 2 | 27.09.2019 | 133РСК0431 | Вино сухое белое | 2018 | 13,0% | - | шардоне | 77,2 | ↓211 | 11,0 |
| 3 | 27.09.2019 | 133РСК0432 | Вино сухое белое | 2018 | 13,5% | - | Шардоне, Совиньон блан | 77,3 | ↓216 | 11,0 |
| 4 | 27.09.2019 | 133РСК0436 | Вино сухое белое | 2018 | 11-12% | - | Совиньон блан | 78,36 | ↑223 ↓211,224 | 11,0 |
| 5 | 27.09.2019 | 133РСК0444 | Вино сухое белое | 2018 | 11-13% | - | Кокур белый, Ркацители, Алиготе | 75,92 | ↓206,211 | 11,0 |
| 6 | 27.09.2019 | 133РСК0453 | Вино сухое белое | 2018 | 13,0% | - | Каберне Фран | 77,88 | ↓206,211 | 11,0 |
| 7 | 27.09.2019 | 133РСК0453 ⁷ | Вино сухое белое | 2018 | 13,0% | - | Каберне Фран | 79,1 | ↓223,211 | 11,0 |
| 8 | 27.09.2019 | 133РСК0454 | Вино сухое белое | 2018 | 13,0% | - | Каберне Совиньон | 77,89 | ↑224 ↓211 | 11,0 |
| 9 | 27.09.2019 | 133РСК0456 | Вино сухое белое | 2018 | 13,0% | - | Шардоне, Пино Блан, Пино Гри, Мускат | 76,21 | ↑224↓3 | 11,0 |
| 10 | 27.09.2019 | 133РСК0457 | Вино сухое белое | 2017 | 13,0% | - | Ркацители | 74,35 | ↑224 ↓216 | 11,0 |
| 11 | 27.09.2019 | 133РСК0458 | Вино сухое белое | 2017 | 12,0% | - | Рислинг | 73,18 | нет | 11,0 |
| 12 | 27.09.2019 | 133РСК0451 | Вино сухое белое | 2017 | 14,0% | - | Шардоне | 83,5 | ↓211 | 11,0 |
| 13 | 27.09.2019 | 133РСК0446 | Вино сухое белое | 2016 | 12,5% | - | Рислинг | 84,13 | ↓216,211 | 11,0 |

⁴ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г.

⁵ - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

⁶ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

⁷ Повторяемость

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

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 2)

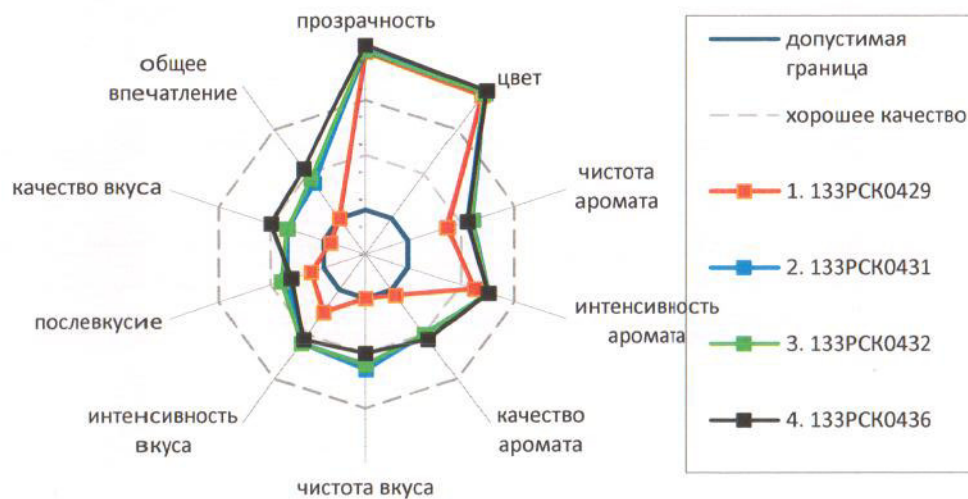


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 2)

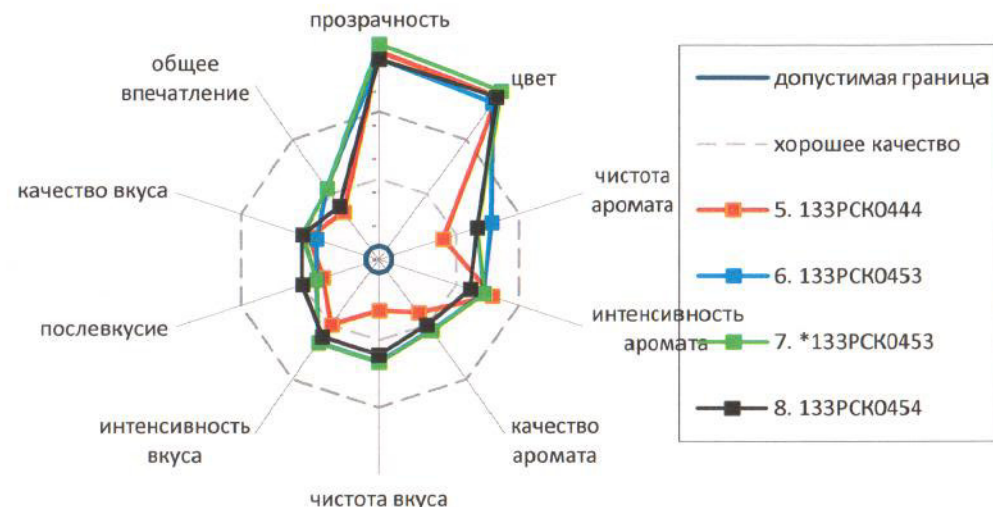
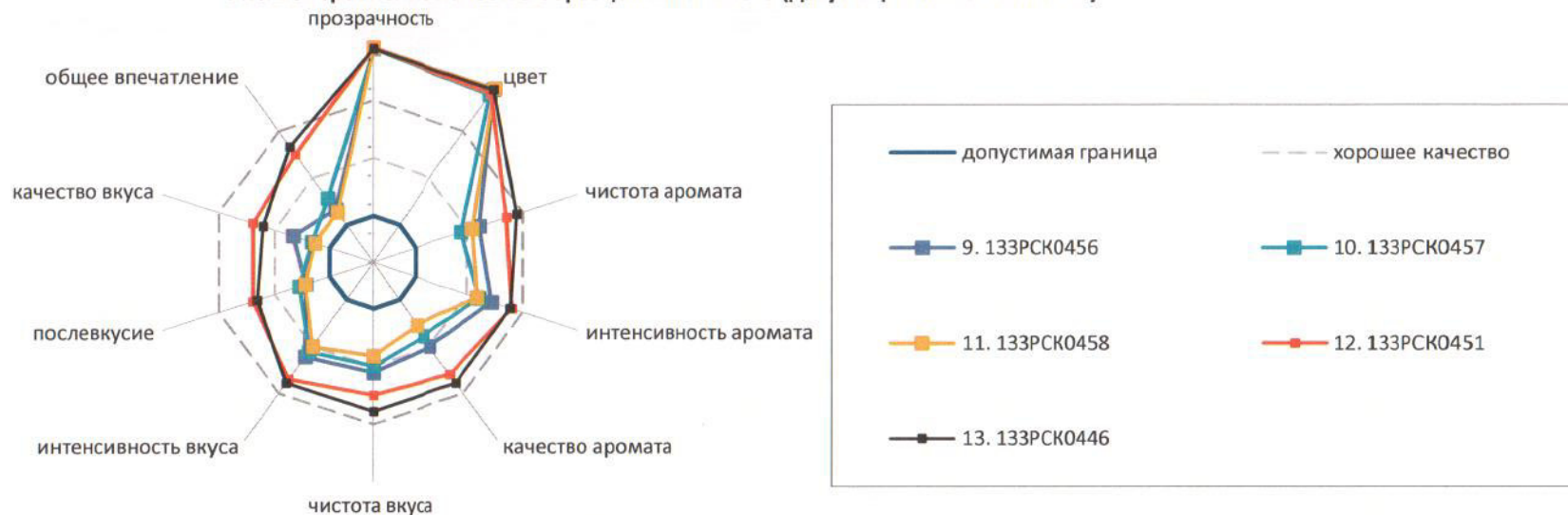


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 2)



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

Таблица 3

| № п/п | Дата получения образца ⁸ | Код вина | Наименование ⁹ | год урожая | Крепость | Сахар | Сырье | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы ¹⁰ | t°C |
|-------|-------------------------------------|------------|---------------------------|------------|----------|-------|-------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|------|
| 1 | 27.09.2019 | 133РСК0437 | Вино сухое розовое | 2018 | 11-12% | - | Красностоп анапский | 76,20 | ↓223 | 11,0 |
| 2 | 27.09.2019 | 133РСК0427 | Вино сухое красное | 2018 | 11-12% | - | Каберне Совиньон | 77,50 | ↓223 | 19,7 |
| 3 | 27.09.2019 | 133РСК0428 | Вино сухое красное | 2018 | 11-12% | - | саперави | 80,28 | нет | 19,7 |
| 4 | 27.09.2019 | 133РСК0430 | Вино сухое красное | 2018 | 10-12% | - | Каберне, Мерло, Красностоп золотовский, Молдова | 69,55 | ↓216,223 | 19,7 |
| 5 | 27.09.2019 | 133РСК0434 | Вино сухое красное | 2018 | 13,0% | - | Каберне Совиньон | 75,50 | ↓216 | 19,7 |
| 6 | 27.09.2019 | 133РСК0435 | Вино сухое красное | 2018 | 11-13% | - | Каберне Сов, Мерло | 76,24 | ↓216,206 | 19,7 |
| 7 | 27.09.2019 | 133РСК0445 | Вино сухое красное | 2018 | 11-13% | - | Каберне Сов, Пино черный, Мерло | 77,72 | нет | 19,7 |
| 8 | 27.09.2019 | 133РСК0460 | Вино сухое красное | 2018 | 11-12% | - | Красностоп | 79,10 | ↓216 | 19,7 |
| 9 | 27.09.2019 | 133РСК0461 | Вино сухое красное | н/в | 12-14% | - | Каберне Совиньон | 78,80 | ↓211 | 19,7 |
| 10 | 27.09.2019 | 133РСК0452 | Вино сухое красное | 2017 | 13,0% | - | пино нуар | 81,20 | ↓216 | 19,7 |
| 11 | 27.09.2019 | 133РСК0433 | Вино сухое красное | 2016 | 13,0% | - | Каберне Сов., Мерло | 77,60 | ↓216 | 19,7 |
| 12 | 27.09.2019 | 133РСК0447 | Вино сухое красное | 2016 | 13,0% | - | Красностоп | 76,60 | ↓216 | 19,7 |
| 13 | 27.09.2019 | 133РСК0455 | Вино сухое красное | 2014 | 14,0% | - | мерло | 72,90 | ↓206 | 19,7 |

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г.

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

¹⁰ 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 01.10.2019 сет 3)

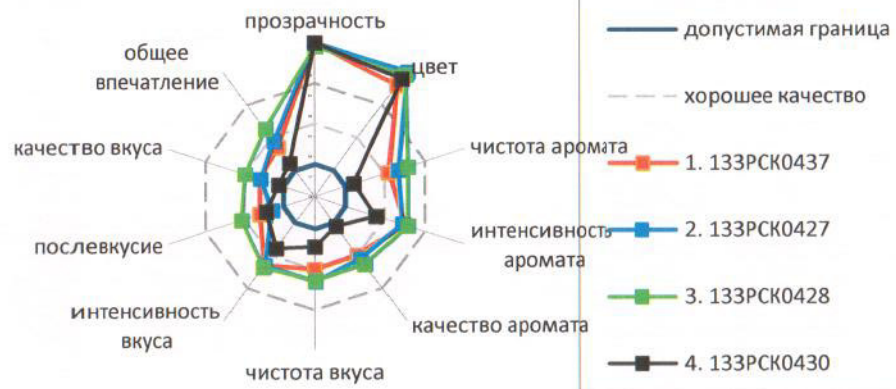


Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 3)

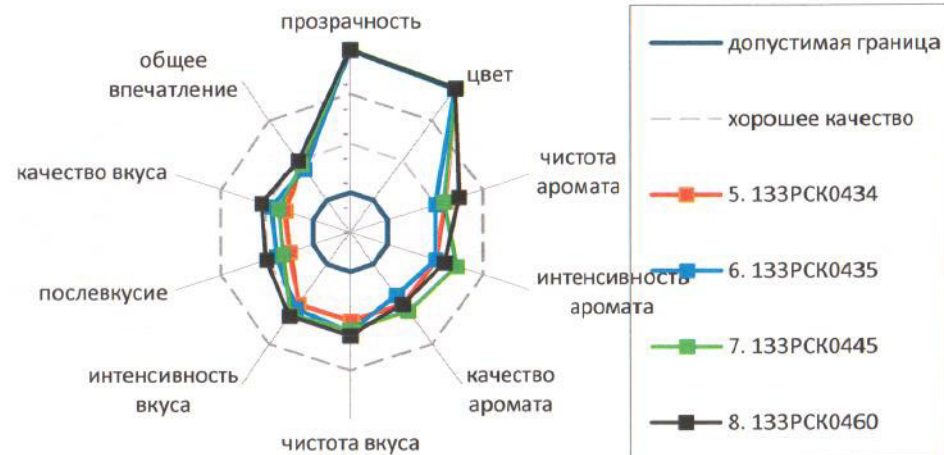


Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 3)

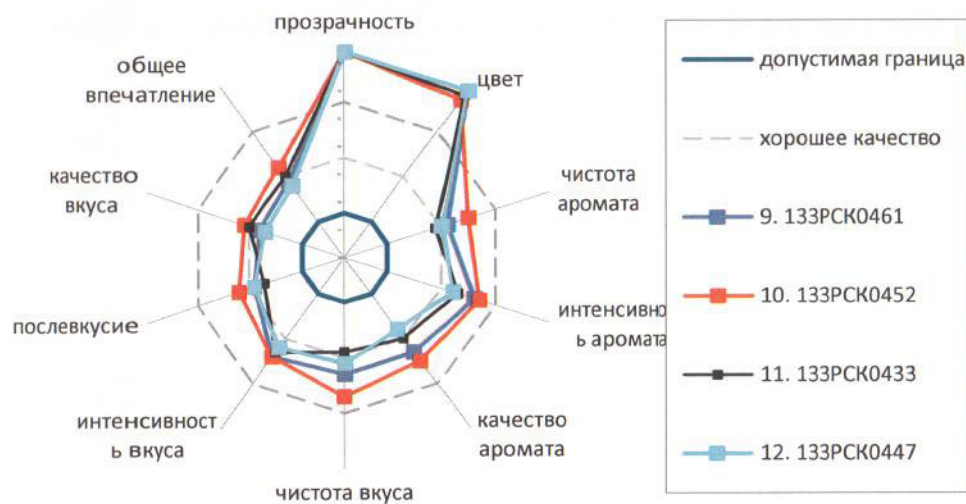


Рис.3.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 01.10.2019 сет 3)

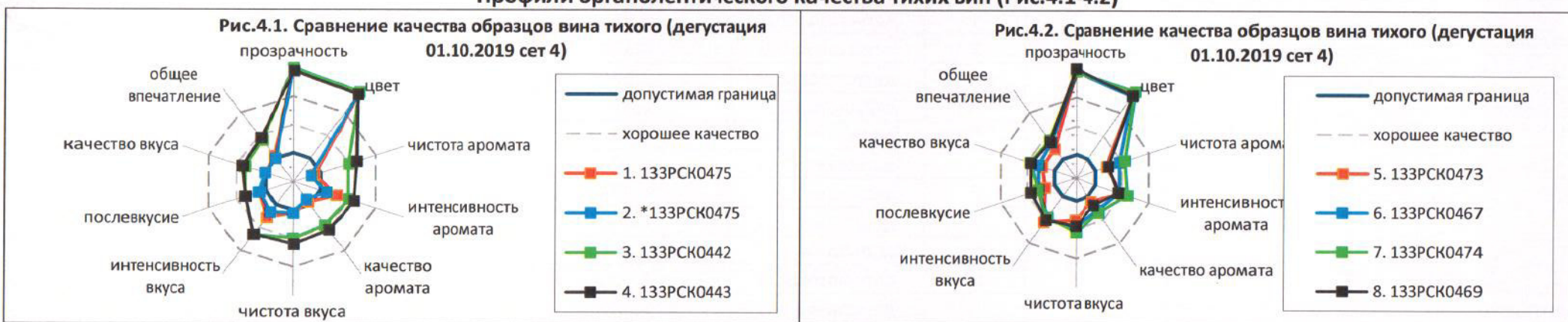


4. 4 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 4

| № п/п | Дата получения образца ¹¹ | Код вина | Наименование ¹² | год урожая | Крепость | Сахар | Сырье | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы ¹³ | t°C |
|-------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------|----------|-------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|------|
| 1 | 27.09.2019 | 133РСК0475 | Вино полусладкое белое | 2018 | 11,0% | 30 г/дм ³ | Траминер Розовый | 66,89 | ↓223,216 | 11,0 |
| 2 | 27.09.2019 | 133РСК0475 ¹⁴ | Вино полусладкое белое | 2018 | 11,0% | 30 г/дм ³ | Траминер Розовый | 65,45 | ↓223↑218 | 11,0 |
| 3 | 27.09.2019 | 133РСК0442 | Вино полусладкое белое | 2017 | 11-13% | 30 г/дм ³ | Ркацители, Алиготе, Кокур | 76,40 | ↓223 | 11,0 |
| 4 | 27.09.2019 | 133РСК0443 | Вино полусладкое красное | 2018 | 11-13% | 30 г/дм ³ | Бастардо Магарачский, Мерло, Каберне Сов., Одесский Черный | 77,50 | ↓216 | 19,7 |
| 5 | 27.09.2019 | 133РСК0473 | Вино полусладкое красное | 2018 | 11,0% | 30 г/дм ³ | Каберне Совиньон | 72,21 | ↓223↑3 | 19,7 |
| 6 | 27.09.2019 | 133РСК0467 | Вино полусладкое красное | 2017 | 10-12% | 30-40 г/дм ³ | Мерло | 74,10 | ↓216 | 19,7 |
| 7 | 27.09.2019 | 133РСК0474 | Вино полусладкое красное | 2017 | 11-13% | 25-35 г/дм ³ | Каберне | 76,30 | ↓216 | 19,7 |
| 8 | 27.09.2019 | 133РСК0469 | Вино сладкое красное | 2017 | 13,0% | 70-80 г/дм ³ | пино гри | 74,36 | ↓223,216 ↑209 | 19,7 |

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.4.1-4.2)



¹¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г

¹² - Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё и дата розлива).

¹³ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

¹⁴ Повторяемость

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина игристого брют белого с кодом 133РСК0465 – 65,90 балла; максимальный балл – у образца вина сухого белого с кодом 133РСК0446 – 84,13 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухому белому с кодом 133РСК0453 между панелями – 0,05, при критической границе – 4,35, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому белому с кодом 133РСК0475 между панелями – 0,08, при критической границе – 4,35, 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 205 | 5,00 |
| 2 | дегустатор 206 | 4,33 |
| 3 | дегустатор 209 | 3,67 |
| 4 | дегустатор 211 | 5,00 |
| 5 | дегустатор 216 | 5,00 |
| 6 | дегустатор 218 | 5,00 |
| 7 | дегустатор 223 | 4,67 |
| 8 | дегустатор 224 | 4,00 |
| 9 | дегустатор 227 | 3,67 |
| 10 | дегустатор 230 | 5,00 |
| 11 | дегустатор 003 | 5,00 |
| Общий итог | | 4,58 |