

От «02» октября 2019 г.

Модератор	Антонова Н.С.
Члены комиссии	Годунова И.В., Фомичев А.В., Купцов А.В., Согоян К.Р., Селиванова Т.С., Igor Sotric, Herbert Schodl, Саркисян А.Г., Ставцев А.В., Смирнова С.В.

Цель: Проведение органолептической оценки винодельческой продукции.

Наименование лаборатории: Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиИ»

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 = 23,9°C, ω=32,7%

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	01.10.2019	133РСК0482	Вино игристое брют белое	2018	10,5-13%	-	Мускат Оттонель	76,23	↓ 206	9,2
2	01.10.2019	133РСК0530	Вино игристое брют белое	н/в	10,5-13%	6-15 г/дм ³	шардоне	80,54	↓ 223	9,2
3	01.10.2019	133РСК0498	Вино игристое брют белое	2017	10,5-12,5%	6-15 г/дм ³	белые сорта	78,44	↓ 236	9,2
4	01.10.2019	133РСК0515	Вино игристое брют розовое	2018	10,5-13%	-	Пино, Каб.Сов.	76,34	↓ 206	9,2
5	01.10.2019	133РСК0516	Вино игристое белое полусухое	2018	-	-	Шардоне, Риллинг, Алиготе	77,89	↓ 206	9,2
6	01.10.2019	133РСК0499	Вино игристое розовое полусухое	2017	10,5-12,5%	40-55 г/дм ³	виноматериал	73,11	↑ 204 ↓ 223	9,2
7	27.09.2019	133РСК0463	Вино игристое полусладкое белое	2018	12,5%	-	мускат	80,66	↓ 206	9,2
8	01.10.2019	133РСК0529	Вино игристое полусладкое белое	н/в	10,5-13%	40-55 г/дм ³	шардоне	77,78	↓ 223	9,2
9	01.10.2019	133РСК0483	Вино игристое полусладкое белое	2018	10,5-13%	40-55 г/дм ³	Алиготе, Совиньон, Шардоне, Пино	69,77	↑ 223	9,2

¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г и от 01.10.2019 г

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

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	Несоответствующие дегустаторы ³	t°C
10	01.10.2019	133РСК0514	Вино игристое полусладкое красное	2018	12,0%	-	Мерло, Каб.Сов. , Пино Нуар	77,45	↓206	12,3
11	27.09.2019	133РСК0464	Вино игристое полусладкое красное	2017	12,5%	-	пино нуар, Каберне Совиньон, Бастардо магарачский	78,85	↓223,206	12,3
12	27.09.2019	133РСК0466	Вино игристое полусладкое красное	2017	10,5-12,5%	-	белые и красные сорта	73,49	↑236 ↓223	12,3

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

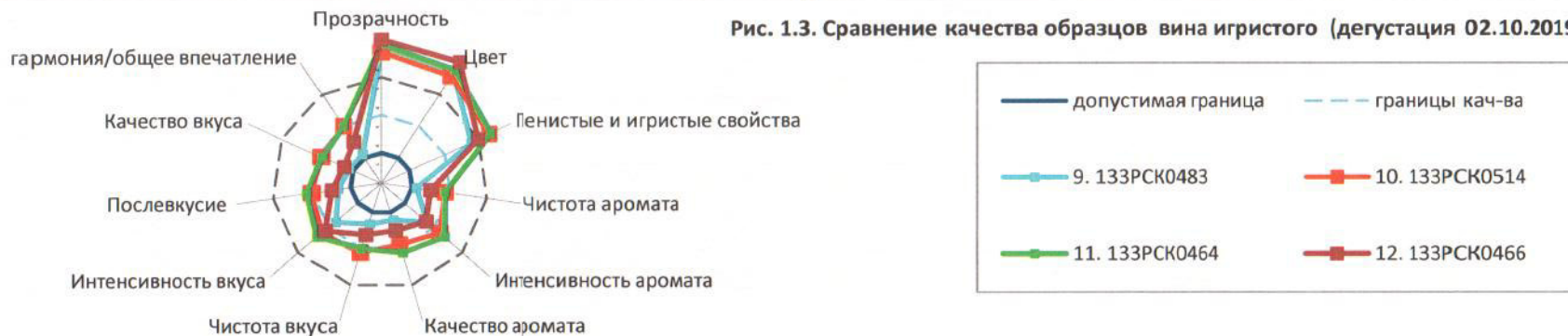
Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 02.10.2019 1 сет)



Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 02.10.2019 сет 1)



Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 02.10.2019 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	01.10.2019	133РСК0481	Вино сухое белое	2018	10,5-12%	-	шардоне	71,20	нет	10,7
2	27.09.2019	133РСК0459	Вино сухое белое	2017	12,0%	-	сибирьковский	75,67	↓200	10,7
3	27.09.2019	133РСК0470	Вино сухое белое	2017	13,0%	-	пино гри	72,09	↑218 ↓223	10,7
4	01.10.2019	133РСК0479	Вино сухое белое	2017	10,5-11,5%	-	алиготе	75,61	↑206 ↓211	10,7
5	01.10.2019	133РСК0505	Вино сухое белое	2017	11-13%	-	рислинг	77,86	↓236,211	10,7
6	01.10.2019	133РСК0506	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	шардоне	71,09	↑223 ↓206	10,7
7	01.10.2019	133РСК0507	Вино сухое белое	2017	11-13%	-	рислинг	74,45	↓236	10,7
8	01.10.2019	133РСК0507 ⁷	Вино сухое белое	2017	11-13%	-	рислинг	76,36	↓206,211	10,7
9	01.10.2019	133РСК0508	Вино сухое белое	2017	11-13%	-	виорика	76,67	↓211	10,7
10	01.10.2019	133РСК0510	Вино сухое белое	2017	12-13%	-	Цитронный Магарача	76,50	нет	10,7
11	01.10.2019	133РСК0512	Вино сухое белое	2017	13,5%	-	руссан	80,42	↓223	10,7
12	01.10.2019	133РСК0521	Вино сухое белое	2016	12,0%	-	Совиньон Блан	64,70	нет	10,7
13	01.10.2019	133РСК0523	Вино сухое белое	2016	12,0%	-	рислинг	78,11	↓206,200	10,7

⁴ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г. и от 01.10.2019г

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 02.10.2019 сет 2)

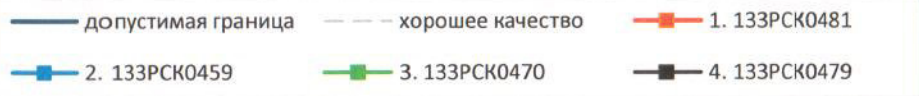


Рис.2.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 2)

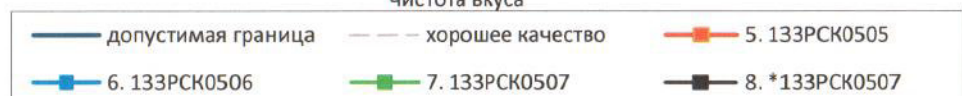


Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 2)



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	133РСК0471	Вино сухое красное	2019	13,0%	-	пино нуар	77,44	↓206	19,7
2	01.10.2019	133РСК0478	Вино сухое красное	2018	10,5-12%	-	Каберне, Каберне Совиньон	74,50	нет	19,7
3	01.10.2019	133РСК0485	Вино сухое красное	2018	14,0%	-	красные европейские сорта	77,86	↓200,206	19,7
4	01.10.2019	133РСК0487	Вино сухое красное	2018	12-14%	-	Каберне Совиньон	75,00	↓200	19,7
5	01.10.2019	133РСК0491	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	Каберне Совиньон	78,40	нет	19,7
6	01.10.2019	133РСК0492	Вино сухое красное	2018	13,0%	-	мерло	78,40	нет	19,7
7	01.10.2019	133РСК0500	Вино сухое красное	2018	14,0%	-	шираз	78,80	нет	19,7
8	01.10.2019	133РСК0501	Вино сухое красное	2018	12-14%	-	мерло	79,20	нет	19,7
9	01.10.2019	133РСК0502	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	мерло	76,60	нет	19,7
10	01.10.2019	133РСК0503	Вино сухое красное	2017	11-13%	-	мерло	77,60	↑211 ↓206	19,7
11	01.10.2019	133РСК0504	Вино сухое красное	2017	11-13%	-	саперави	76,61	↑211 ↓223	19,7
12	01.10.2019	133РСК0509	Вино сухое красное	2017	12-13%	-	Каберне Совиньон	78,55	↓200	19,7
13	01.10.2019	133РСК0490	Вино полусухое красное	2018	11-13%	-	Каберне Совиньон	74,49	↑211 ↓200	19,7

⁸ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г. и от 01.10.2019г.

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 02.10.2019 сет 3)



— допустимая граница — — хорошее качество

— 1. 133РСК0471 — 2. 133РСК0478 — 3. 133РСК0485 — 4. 133РСК0487

Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 3)



— допустимая граница — — хорошее качество

— 5. 133РСК0491 — 6. 133РСК0492 — 7. 133РСК0500 — 8. 133РСК0501

Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 3)



— допустимая граница — — хорошее качество

— 9. 133РСК0502 — 10. 133РСК0503 — 11. 133РСК0504 — 12. 133РСК0509

Рис.3.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 3)



— допустимая граница — — хорошее качество

— 13. 133РСК0490

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	01.10.2019	133РСК0484	Вино полусладкое белое	2018	11,0%	25 г/дм ³	белые сорта	73,47	↓236	9,7
2	01.10.2019	133РСК0488	Вино полусладкое белое	2018	10-12%	35-45 г/дм ³	мускат	73,40	нет	9,7
3	01.10.2019	133РСК0486	Вино полусладкое белое	2017	10-12%	20-30 г/дм ³	Шардоне	74,40	нет	9,7
4	01.10.2019	133РСК0493	Вино специальное белое	2015	19,0%	40 г/дм ³	белые европейские сорта	78,73	↓223↑236	9,7
5	01.10.2019	133РСК0480	Вино полусладкое розовое	2018	10,5-12%	18-45 г/дм ³	Саперави, Мерло	75,40	нет	9,7
6	01.10.2019	133РСК0480 ¹⁴	Вино полусладкое розовое	2018	10,5-12%	18-45 г/дм ³	Саперави, Мерло	75,50	нет	9,7
7	27.09.2019	133РСК0468	Вино полусладкое красное	2018	10-12%	30-40 г/дм ³	Саперави	78,10	нет	19,7
8	01.10.2019	133РСК0489	Вино сладкое красное	2018	10,5-12,5%	-	Саперави, Мерло	73,40	нет	19,7

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

Рис.4.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 4)

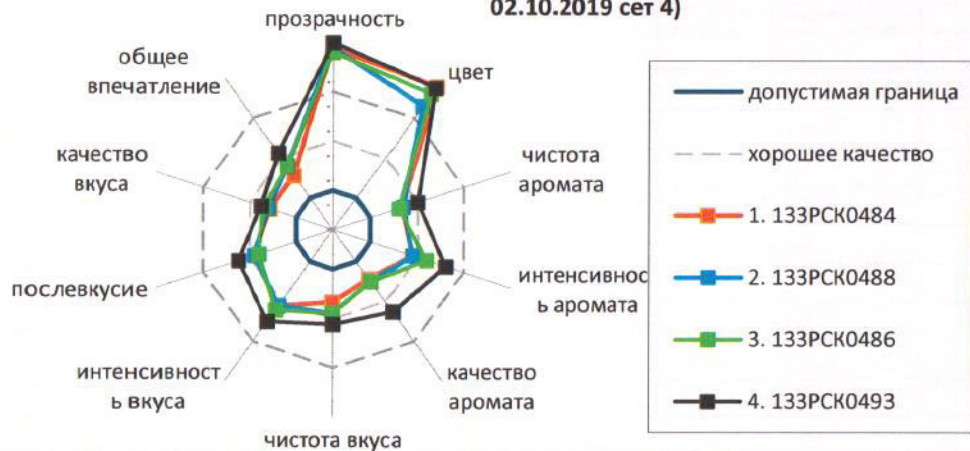
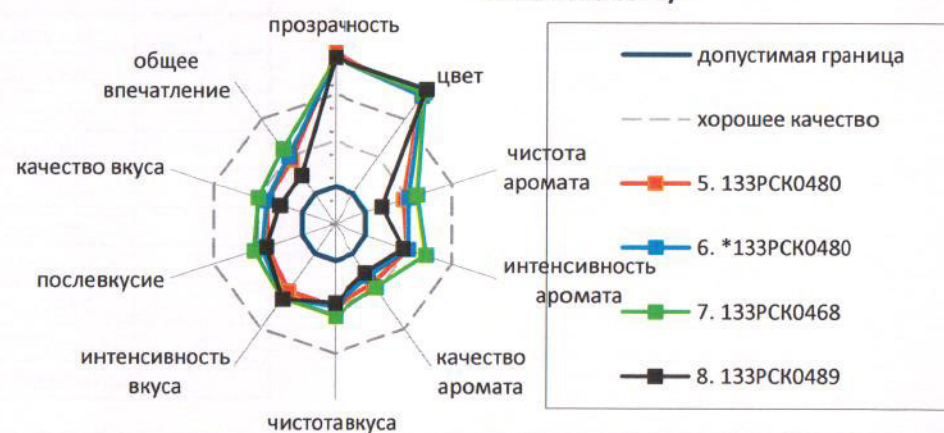


Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 02.10.2019 сет 4)



¹¹ Согласно акту приема образцов на испытание от 27.09.2019г и от 01.10.2019г.

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

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

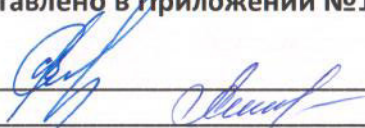
¹⁴ Повторяемость

Выводы:

1. Среди образцов вин, представленных на данной дегустации: минимальный балл качества имеет образец вина сухого белого с кодом 133РСК0521 – 64,70 балла; максимальный балл – у образца вина игристого белого с кодом 133РСК0463 – 80,66 балла.
2. Повторяемость на 2 сете по вину сухомубелому с кодом 133РСК0507 между панелями – 0,04, при критической границе – 4,41, что соответствует норме.
3. Повторяемость на 4 сете по вину полусладкому розовому с кодом 133РСК0480 между панелями – 0,04, при критической границе – 4,41, 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 200	4,00
2	дегустатор 204	4,33
3	дегустатор 206	4,33
4	дегустатор 218	5,00
5	дегустатор 227	3,67
6	дегустатор 230	5,00
7	дегустатор 223	4,67
8	дегустатор 003	5,00
9	дегустатор 236	4,67
Общий итог		4,52