Приложение № 5

к Положению о порядке определения органолептических

показателей виноградно-винодельческой продукции

путем сенсорного анализа

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**для вин, вин из заизюмленного винограда, вин из перезрелого винограда, ликерных вин,**

**ароматизированной виноградно-винодельческой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Фамилия дегустатора | Дата | Порядковый номер | Код образца/  наименование образца1) | Год урожая | Категория продукции | Наименование DOP/IGP |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы оценки | Органолептические показатели | Оценки и баллы | | | | | Примечание |
| превосходно | очень хорошо | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Внешний вид | Прозрачность | * 5 | * 4 | * 3 | * 2 | * 1 |  |
| Внешний вид (цвет, игристость, текучесть) | * 10 | * 8 | * 6 | * 4 | * 2 |  |
| Букет | Чистота аромата | * 6 | * 5 | * 4 | * 3 | * 2 |  |
| Интенсивность | * 8 | * 7 | * 6 | * 4 | * 2 |  |
| Качество | * 16 | * 14 | * 12 | * 10 | * 8 |  |
| Вкус | Чистота вкуса | * 6 | * 5 | * 4 | * 3 | * 2 |  |
| Интенсивность | * 8 | * 7 | * 6 | * 4 | * 2 |  |
| Продолжительность | * 8 | * 7 | * 6 | * 5 | * 4 |  |
| Качество | * 22 | * 19 | * 16 | * 13 | * 10 |  |
| Гармония/Общее впечатление | | * 11 | * 10 | * 9 | * 8 | * 7 |  |
|  | | | | | | | |
| ***Подпись дегустатора***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Общее количество баллов, подсчитанное секретарем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (фамилия, имя секретаря) (подпись)  *Примечание*: 1)  - в случае открытых дегустаций | | | | | | | |