Приложение № 6

к Положению о порядке определения органолептических

показателей виноградно-винодельческой продукции

путем сенсорного анализа

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**для вин спуманте, вин спуманте качественных, вин спуманте качественных ароматного типа,**

**вин газированных, вин искрящихся и вин жемчужных**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы оценки | Органолептические показатели | Оценка и балл | 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
 |  |
| Игристость | * 10
 | * 8
 | * 6
 | * 4
 | * 2
 |  |
| Букет | Чистота ароматов | * 7
 | * 6
 | * 5
 | * 4
 | * 3
 |  |
| Интенсивность | * 7
 | * 6
 | * 5
 | * 4
 | * 3
 |  |
| Качество | * 14
 | * 12
 | * 10
 | * 8
 | * 6
 |  |
| Вкус | Чистота вкуса | * 7
 | * 6
 | * 5
 | * 4
 | * 3
 |  |
| Интенсивность | * 7
 | * 6
 | * 5
 | * 4
 | * 3
 |  |
| Продолжительность | * 7
 | * 6
 | * 5
 | * 4
 | * 3
 |  |
| Качество | * 14
 | * 12
 | * 10
 | * 8
 | * 6
 |  |
| Гармония/Общее впечатление | * 12
 | * 11
 | * 10
 | * 9
 | * 8
 |  |
|  ***Подпись дегустатора***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Общее количество баллов, подсчитанное секретарем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фамилия, имя секретаря) (подпись) *Примечание*: 1)  - в случае открытых дегустаций |