

Приложение 1
к Порядку проведения
Конкурса
(пункт 6.1.3)

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
столового винограда

_____ (фамилия дегустатора)

_____ (место дегустации)

« ____ » _____ 20 ____ г

| № п/п | Фамилия конкурсанта, название сорта | Характеристика и оценка винограда проводится по десятибалльной шкале | | | | | | | | | | | Общий балл от 3,9 до 10,0 | Примечан ие | |
|----------|--|--|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|--|--------------------------|--|---|--|---|------------------------------------|----------------|--------------|
| | | Внешний вид | | | | | | Органолептическая оценка | | | | | | | |
| | | Грозди | | | Ягод | | | Общая оценка | вкус (гармоничн ость и привкусы) от 1,0 до 3,0 | консис тенция мякоти от 0,5 до 1,0 | характер ощущения кожицы от 0,1 до 0,5 | отделяемость, количество и величина семени от 0,1 до 0,5 для бессемянных сортов – от 0,5 до 1,0 | | | Общая оценка |
| | | нарядность от 0,5 до 1,0 балла | размер от 0,1 до 0,5 балла | плотность от 0,5 до 1,0 балла | размер от 0,5 до 1,0 | однородно сть от 0, 1 до 0,5 | транспорти бельность от 0,5 до 1,0 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Подпись дегустатора _____