



Schede Tecniche

RT-LAB Wine Sensory 2024

- ✓ Sessioni
- ✓ Quantità
- ✓ Descrittori (aromi e difetti)
- ✓ Come funziona il circuito
- ✓ Valutazione della prestazione dei laboratori



Sede operativa

UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI Soc. Coop.

Viale del Lavoro, 8
37135 Verona

Coordinatore (CRT)

Viola Brunaccioli
Laura Bolognini
T. +39 045 4851408
ringtest@uiv.it

| Revisione | Data | Descrizione modifica | Approvazione CRT |
|-----------|------------|----------------------|-----------------------------------|
| 0 | 12-10-2023 | Prima emissione | Viola Brunaccioli-Laura Bolognini |

SESSIONI E QUANTITÀ

| | Data di apertura | Data di chiusura | Tipo campione | Sessione | Quantità |
|----------|------------------|------------------|---------------|------------|------------------------------------|
| Giugno | 15/06 | 15/07 | | training | 8 capsule + 2 capsule di controllo |
| Luglio | 15/07 | 31/08 | A | 24-RTS-040 | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| | | | B | | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| Ottobre | 15/10 | 15/11 | A | 24-RTS-041 | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| | | | B | | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| Novembre | 15/11 | 15/12 | A | 24-RTS-042 | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| | | | B | | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| Dicembre | 15/12 | 15/01 | A | 24-RTS-043 | 2 capsule + 1 capsula controllo |
| | | | B | | 2 capsule + 1 capsula controllo |

AROMI E DIFETTI

| Descrittori (ruota aromi ASEV) | |
|--------------------------------|---|
| Difetti generici | Rancido, formaggio, pollaio, chimico, plastica, ridotto, gas butano |
| Aromi | Vaniglia, banana, speziato |
| Difetti riconducibili al tappo | Tappo, terra, muffa, polvere |

**NOTE: Aromi/difetti sono indicativi possono variare per motivi organizzativi e tecnici.
Il materiale è confezionato in blister pack di tipo farmaceutico**

COME FUNZIONA RT- LAB WINE SENSORY

Aderendo a **RT-LAB Wine Sensory** riceverete le capsule contenenti gli aromi\difetti che potrete utilizzare direttamente sul vostro vino. Le capsule **distribuite in Italia in esclusiva da UIV**, sono **certificate GMP** (Good Manufacturing Practice) **di grado farmaceutico** secondo gli standard previsti dalla UK Medicine Regulatory & Healthcare Products Agency (MHRA). Il rispetto dei requisiti GMP, permette e garantisce che il vino, addizionato con l'aroma/difetto contenuto nelle capsule di **RT-LAB Wine Sensory**, possa essere valutato sia *olfattivamente* sia *gustativamente*. La possibilità di degustare il vino è molto importante in quanto la componente retro-olfattiva è di fondamentale importanza per il riconoscimento degli aromi/difetti.

A seguito dell'adesione a **RT-LAB Wine Sensory** sarà spedito uno speciale **Training Pack** di addestramento contenente gli 8 aromi/difetti che saranno oggetto delle sessioni dell'anno.

Nel **Training Pack** oltre agli 8 aromi/difetti per drogare il vino base da utilizzare per l'addestramento, sono presenti 2 capsule di controllo che serviranno per drogare il vino base da utilizzare come confronto (vino R di riferimento).

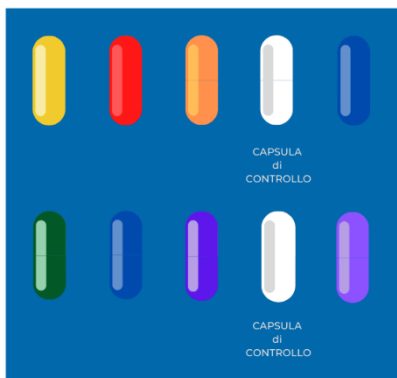
Il **Training Pack** permetterà di fare un vero e proprio addestramento con riconoscimento degli aromi/difetti in modo da allenare le competenze degli assaggiatori.



TRAINING PACK

nel blister trovi
8 aromi/difetti + 2 capsule di controllo

8 aromi/difetti
noti con cui si
effettua la
sessione di
addestramento



2 capsule di controllo
con cui si drogherà il
vino R di riferimento
per la sessione di
addestramento

Successivamente per ogni sessione verrà spedito un **Proficiency Pack** contenente 6 capsule: 2 capsule di controllo e 4 di aromi (2 repliche per ciascun aroma) contrassegnate in modo anonimo, con cui il Panel Leader dell'azienda aderente drogherà il vino scelto come base.

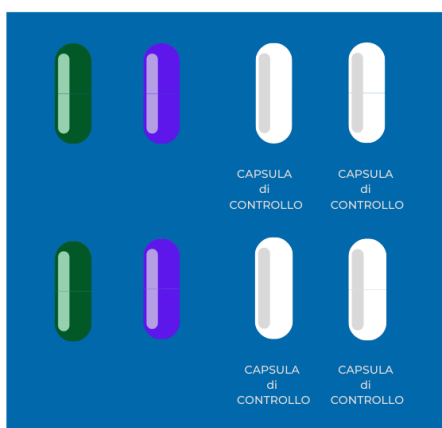
Ogni aroma sarà quindi fornito in doppio. Una capsula verrà utilizzata per la sessione di ringtest e l'altra per il successivo addestramento dopo la pubblicazione dei risultati. Le 2 capsule di controllo serviranno per drogare il vino base che sarà utilizzato da riferimento nella sessione ringtest e successivamente nella sessione di re-training.

PROFICIENCY PACK

nel blister trovi
2+2 aromi/difetti + 4 capsule di controllo

2 capsule dello stesso
aroma/difetto
da utilizzare una
nella **sessione di ringtest**
l'altra nella sessione di
riaddestramento

2 capsule dello stesso
aroma/difetto
da utilizzare una
nella **sessione di ringtest**
l'altra nella sessione di
riaddestramento



2 capsule di controllo
con cui si drogherà il
vino R di riferimento
per la **sessione di
ringtest**

2 capsule di controllo
con cui si drogherà il
vino R di riferimento
per la sessione di
riaddestramento

Esecuzione delle sedute

Sessione di training

All'arrivo del Training Pack si procederà eseguendo una seduta di familiarizzazione con gli aromi/difetti contenuti nel pack, i quali saranno poi oggetto delle sessioni di ringtest successive. Nel Training Pack sono contenuti il blister con le 8 capsule di aromi/difetti noti e le due capsule di controllo e le istruzioni dettagliate per la corretta preparazione dei campioni. Si evidenzia che le modalità sono comunque molto semplici, infatti ogni capsula di aroma/difetto dovrà essere aperta e disciolta in una quantità di vino (750 ml) che sarà poi utilizzato per la degustazione.

Sessioni di Ring Test

Si ricorda che ogni Panel Leader deve codificare i propri giudici con codici numerici (es. Mario Rossi codice 1; Giuseppe Verdi codice 2...etc.), tali codici sono personali e devono essere riportati nel modulo di inserimento dei risultati.

Per ogni sessione è previsto un test di valutazione e riconoscimento di descrittori **olfattivi negativi (**

difetti) riconducibili al tappo o generici o **positivi (aromi)**, che consiste in un test a scale (ISO 4121:2003) attraverso il quale si procede alla ricerca e all'identificazione di un descrittore incognito (aroma o difetto) valutando successivamente la sua intensità (scala strutturata min 1 max 5).

| Intensità | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------|-----------------------|----------------|----------------------|-----------|------------------------|
| stimolo | Scarsamente percepito | Poco percepito | Abbastanza percepito | Percepito | Intensamente percepito |

Prima di procedere con le sedute il Panel Leader deve assicurarsi che il vino da utilizzare per la dissoluzione delle capsule sia a una temperatura di 20°C±3°C.

All'interno di ogni Proficiency Pack troverete:

- 1 blister contenente le capsule di aromi/difetti codificati con colore diverso più le relative capsule di controllo
- 1 set di etichette colorate da utilizzare per contrassegnare le bottiglie di vino e i bicchieri dei giudici.

Prima della seduta è importante ricordare ai giudici che:

1. i campioni possono essere valutati sia dal punto di vista olfattivo che gustativo.
2. il vino di riferimento deve essere usato come confronto (R)
3. il campione è stato drogato con un composto responsabile di uno solo dei descrittori proposti.

I giudici hanno quindi il compito di indicare sulla scheda se ritengono che il campione sia, rispetto al riferimento, contaminato con uno dei descrittori proposti. Una volta riconosciuto lo stimolo devono indicare, sulla stessa scheda, l'intensità dello stimolo percepito (1 percezione minima, 5 percezione massima).

Una volta terminata la sessione di assaggio il Panel Leader ha il compito di raccogliere le schede e inserire nell'apposito modulo "inserimento risultati" i risultati di ogni singolo giudice. Per ogni campione testato sarà inserito sia lo stimolo riconosciuto nonché la relativa intensità percepita.



Si ricorda che il modulo va compilato in ogni sua parte, indicando sempre il codice del laboratorio e i codici dei singoli giudici che hanno partecipato alla seduta.

I risultati devono essere quindi inviati alla Segreteria **RT-LAB** via e-mail (ringtest@uiv.it) entro, e non oltre, la data indicata sul modulo di inserimento risultati.

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati e alla loro pubblicazione. **La valutazione della prestazione dei panel quest'anno sarà basata esclusivamente sul corretto riconoscimento del descrittore.**

I dati elaborati vengono raccolti in un rapporto di prova codificato con lo stesso codice del campione.

AVVERTENZE

Le capsule sono da utilizzare sempre previa loro dissoluzione all'interno della quantità di vino indicata nelle istruzioni allegate ai pack.

Le due capsule di controllo, contenute nei Proficiency Pack vanno utilizzate rispettivamente una per la sessione di ring test e l'altra per la sessione di riaddestramento.

VALUTAZIONE DELLA PRESTAZIONE DEI PANEL

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati.

Il descrittore viene considerato presente se percepito da almeno la metà dei giudici aderenti. L'intensità dei descrittori viene definita come media delle intensità rilevate da tutti i giudici che hanno partecipato alla sessione.

Vengono quindi assegnati dei punteggi in base al seguente criterio:

| Risposta | punteggio |
|-------------------------------------|-----------|
| Descrittore corretto | 10 |
| Descrittore non riconosciuto/errato | 0 |

La somma dei punteggi ottenuti nella sessione esprime il grado di formazione dei singoli giudici:

Ottimo-buono-formazione da rivedere

