

ПРОТОКОЛ № 31

заседания дегустационной комиссии на Рижском ликероводочном заводе

12 декабря 1961 г.

Присутствовали:

Директор завода	тов. ГРЕНГИС М.К.
Главный инженер	" БЛУМБЕРГ А.П. — председатель
Зав. лабораторией	" ФРИЦБЕРГ И.П. — секретарь
Начальник ООТК	" КРАПИВЕНСКАЯ А.П.
Начальник ликерного ц.	" ПОДРАЧНИК М.Я.
Зам. нач-ка цеха ректиф.	" САННИКОВА А.С.
" " розливн. цеха	" СТЕЙНБЕРГ Р.Ф.
Очистной мастер	" ШИЛЬВАН Е.А.

На дегустацию представленные образцы получили следующие оценки:

Наименование продукции	К-во от которого взята проба	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка	Примечание
Спирт рект. в/о №1	7900	2	3,57	3,57	9,14	Соот. ГОСТу
" " №2	5500	2	3,65	3,61	9,26	"
" рект. I с.	5775	2	3,52	3,47	8,99	"
Моск. особ. в. экспортн.		2	3,71	3,67	9,38	"
" " в.	4492	2	3,63	3,58	9,21	"
Кристалдзидрайс в.	1693	2	3,66	3,61	9,27	"
Зубровка наст.	998	2	3,70	3,58	9,28	Соотв. РТУ
Вишневый лик. в/к к168	350	2	3,61	3,61	9,22	"
Мокка лик. в/к. к74	310	2	3,73	3,76	9,49	"
Мятный ликер	583	2	3,60	3,58	9,18	"
Запеканка нал.	125	2	3,56	3,63	9,19	"

Спирт рект. в/о. № 1 — зерно-паточный

" " " № 2 — зерновой

Ликеры после старения: Вишневый к 168 и Мокка К-74 — одобрены к выпуску.

Списать в расход 2,275 л а а, оприходовать остаток 0,6 л а/а

На дегустацию израсходовано четыре руб. 40 коп.

Председатель *А. Блумберг* /А. Блумберг/

Секретарь *И. Фрицберг* /И. Фрицберг/

8

ПРОТОКОЛ №28

заседания дегустационной комиссии на Рижском ликероводочном з-де
28 октября 1961 г.

Присутствовали:

Директор завода тов. ГРЕНГИС М.К.
 Главный инженер тов. БЛУМБЕРГ А.П. — председатель
 Зав. лабораторией тов. ФРИЦБЕРГ И.П. — секретарь
 Инспектор по качеству т. ПУЙСАНС А.
 Начальник ректификации т. ВИНОГРАДОВА И.И.
 —"— ликерного цеха т. ПОДРАЧНИКОВС М.И.
 Зам. нач-ка розливного цеха т. ШТРАУС Н.К.
 Очистной мастер т. ШИЛЬВАН Е.А.
 Главный бухгалтер т. КАЛДАВС Ю.Я.

На дегустацию представленные образцы получили следующие оценки:

Наименование продукции	Кол-во от которого взята проба	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка	Примечание
Спирт в/о. папочный	6600	2	3,51	3,475	8,96	Соответ. ГОСТУ
Спирт в/о зерновой	2000	2	3,61	3,53	9,14	—"
Померанцевая б/ц. наст.	9896	2	3,56	3,56	9,12	Соответ. РТУ
Померанцевая ж. наст.	2479	2	3,61	3,53	9,14	—"
Кориандровая "	5988	2	3,60	3,60	9,20	—"
Зубровка "	5133	2	3,58	3,55	9,13	—"
Шоколадный л.	584	2	3,50	3,61	9,11	—"
Южный желтый л.	290	2	3,57	3,56	9,13	—"
Бенедиктин л. в/к к. 106	300		3,65	3,65	9,30	—"
—" —" к. 110	300	2	3,66	3,66	9,30	—"

Ликеры Бенедиктин куп. 106 и 110 — после старения одобрены к выпуску.

Списать в расход 1,78 лаа

На дегустацию израсходовано шесть /6/ рублей.

Председатель

А. Блумберг
/А. Блумберг/

Секретарь

И. Фрицберга
/И. Фрицберга/

И

Протокол № 25

заседания дегустационной комиссии РИЖСКОГО ЛИКЕРО-ВОДОЧНОГО
ЗАВОДА

15 сентября 1961 года.

Присутствовали:

Главный инженер	тов. БЛУМБЕРГ А.П. - председатель
Зав. лабораторией	тов. ФРИЦБЕРГ И.П. - секретарь
Инспектор по кач.	тов. ПУИСАНС А.Я.
Нач-к ректификации	тов. ВИНОГРАДОВА И.И.
Зам. нач-ка розливн. цеха	тов. ШТРАУСС Н.К.
И.о. нач-ка ликерного цеха	тов. ГРУНДИС В.Д.
Очистной мастер	тов. ШИЛЬБАН Е.А.

На дегустацию представленные образцы получили следующие оценки:

Наименование изделий	: Кол-во от того взята проба	: Цвет	: Аромат	: Вкус	: Общая оценка	: Примечание
Спирт в/о - зерно-паточный	15000	2	3,62	3,60	9,22	Соответствует ГОСТ, У
Столичная водка	1027	2	3,62	3,61	9,23	"
Кристалдзид-райс водка	894	2	3,61	3,65	9,26	"
Моск. Особая водка	3607	2	3,55	3,60	9,15	"
Моск. Особая в. -экспортн.	250	2	3,70	3,71	9,41	"
Водка 40 %	1301	2	3,48	3,47	8,95	"
Померанц. б/ц наст.	6904	2	3,55	3,60	9,15	Соответ. РТУ
Кориандр. "	3710	2	3,55	3,52	9,07	"
Ласите "	184	2	3,60	3,61	9,21	"
Южный желт. ликер	50	2	3,61	3,61	9,22	"

Списать в расход 1,835 л а/а.

На дегустацию израсходовано пять /5/ рублей и 20 коп.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ

А. Блумберг Секретарь *И. Фрицберг*

Состав образцов № I и № 6, которые дегустировались на
квартальной дегустации Управления промпродтоваров СНХ "атв.ССР
29 декабря 1960 года.

Образец № I /Лимон на коньяке/ 40%

- Морс сушеного чернослива - 2,4%
- К о н ъ я к - 15%
- Настой свежей лимонной корки - 4,2%
- К о л е р - 0,1%
- Лимонная кислота - 0,08%
- С а х а р - 1%
- Спирт и вода по расчёту.

к

Образец № 6 /Лимон на коньяке/ 40%

- Морс чернослива - 5%
- К о н ъ я к - 15%
- Настой чая - 5%
- Настой свеж. лим. корки - 4%
- С а х а р - 0,1%
- К о л е р - 0,1%
- Спирт и вода по расчёту.

26

ПРОТОКОЛ № 21

заседания дегустационной комиссии Рижского ликероводочного завода

5 июля 1961 г.

Присутствовали:

- Главный инженер тов. БЛУМБЕРГ А.П. /председатель/
- Зав. лабораторией " ФРИЦБЕРГ И.П. /секретарь/
- Начальник ОТК " КРАПИВЕНСКАЯ А.П.
- Нач-к ликерного цеха т. ПОДРАЧНИКОВС М.Я.
- " цеха ректификации т. ВИНОГРАДОВА И.И.
- " розливного цеха т. ВОЛКОВА И.И.
- Счетной мастер т. ШИЛВАН Е.А.

На дегустацию представленные образцы получили следующие оценки:

Наименование изделий	Кол-во от которого взята проба	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка	Примечание
Водка 50% эксп.	"	2	3,63	3,61	9,24	Соотв. ГОСТ
Лимонная горьк. наст.	4029,9	2	3,56	3,55	9,11	" РТУ
Кориандровая горьк. н.	4897,2	2	3,51	3,54	9,05	"
Перцовка, наст.	2735	2	3,48	3,44	8,92	"
Вишневая наст.	588,7	2	3,58	3,61	9,19	"
Мокка ликер	585,3	2	3,64	3,64	9,28	"
Мятный ликер	544,7	2	3,60	3,61	9,21	"

Списать в расход 1,125 лая

На дегустацию израсходовано 6 руб.50 коп.

Председатель *А. Блумберг* /А. Блумберг/

Секретарь *И. Фрицберга* /И. Фрицберга/

ПРОТОКОЛ 20

27

заседания дегустационной комиссии Рижского ликероводочного завода

3 июля 1961 г.

Присутствовали:

Директор завода	тов. ГРЕНГИС И.К.
Главный инженер	" БЛУМБЕРГ А.П./председатель/
Зав. лабораторией	" ФРИЦБЕРГ И.П./секретарь/
Начальник ликерного цеха	" ПОДРАЧНИКОВС М.Я.
"- розливного цеха	" ВОЛКОВА Н.П.
Инспектор по качеству	" ПУЙСАНС А.Я.
Очистной мастер	" ШИЛЬВАН В.А.

На дегустацию представленные образцы получили следующие оценки:

Наименование изделий	К-во от которого взята проба	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка	Примечание
Водка Кристалдэид.	779	2	3,70	3,65	9,35	Соответств. РТУ
" Столичная, экск.	759	2	3,70	3,62	9,32	Соотв. ГОСТУ
" Моск. особ.	3168	2	3,65	3,64	9,29	"
Вишневая лик. куп. 47	150	2	3,60	3,60	9,20	Соотв. РТУ
Лимон на коньяке настойка	-	2	3,68	3,57	9,25	"
Старка наст.	1200,6	2	3,54	3,62	9,16	Соответ. РТУ
Коньяк ххх	-	2	3,60	3,55	9,15	
Рябина на коньяке	-	2	3,44	3,47	8,91	"
Горьк. настойка янтарь № 1	-	2	3,60	3,64	9,24	-
Горьк. наст. янтарь № 2	-	2	3,57	3,64	9,21	-

Вишневый лик. после старения куп. 47 - одобрен к выпуску.

Также одобрены к выпуску новые виды горьких настоек "Лимон на коньяке" и "янтарь" образец № 1:

Списать в расход 1,085 л а/а

На дегустацию израсходовано один руб. 20 коп.

Председатель *А. Блумберг* А. Блумберг
 Секретарь *И. Фрицберга* И. Фрицберга

30

ПРОТОКОЛ № 17

заседания дегустационной комиссии Рижского ликероводочного завода

14, 15 июня 1961 г.

Присутствовали:

1. Директор завода тов. ГРЕНГИС М.К
2. Главный инженер завода " БЛУМБЕРГ А.П. /председатель/
3. Отр.инженер постоянного навильона лучших образцов товаров ширпотреба Рижского филиала тов. ВАСИЛЕВСКИЙ Д.С.
4. Зав.ЦХБ лаборатории тов. МУЗЫЧЕНКО Е.И.
5. Инженер отдела спиртовой, пивоваренной, винодельческой и крахмало-паточной промышленности УНПТ СНХ ЛССР т.КУЛЬБА Е.С.
6. Госинспектор по экспортным товарам т.ЩЕМЕДЕВА А.А.
7. Зав.лабораторией завода тов.ФРИЦБЕРГА И.П. /секретарь/
8. Нач-к ОТК завода тов.КРАПИВЕНСКАЯ А.П.
9. " ликерного цеха тов.ПОДРАЧНИЕКС М.Я.
10. " розливного цеха тов.ВОЛКОВА Н.П.

Проводится дегустация импортных изделий.

Сводные дегустационные данные:

	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка
1. Arraks-Punsch 07 l Carl Platin, Goteborg nr.62	2	3,51	3,45	8,96
2. Cederlunds Torr, Caloric Punsch, 07 l nr.63	2	3,58	9,13	9,13
3. Punsch Creole Duquesne Martinique 1,0 l nr.65	2	3,55	3,54	9,09
4. Carlshamns Punsch 0,7 l nr.64	2	3,51	3,58	9,09
5. Punsch an Rhum des Plantations Saint-James 1,0 l nr.67	2	3,48	3,50	8,98
6. Punsch Bardinet 0,7 l nr.66	2	3,52	3,55	9,07
7. Maraschino liquer 0,4 l nr.37	2	3,54	3,54	9,08
8. Zeste liqueur de Citron France, 1,2 l nr.69	2	3,55	3,60	9,15
9. Fresh Fruit Apricot liqueur 0,7 l nr. 75 Чехословакия	2	3,61	3,68	9,29
10. Baracklikor, Apricot liquer, 0,7 l nr.79 Венгрия	2	3,51	3,55	9,06
11. Pečsetes Barackparlat, Apricot Brandy 0,1 l /коробка/	2	3,44	3,47	8,91
12. Кюрасо л. Венгрия 0,7 л № 52	2	3,55	3,58	9,13

	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка
13. Creme de Cassis de dijon superime France 1,2 l nr. 70	2	3,77	3,80	9,57
14. Mecseki Itoka 0,1 l nr.55 Венгрия	2	3,50	3,40	8,90
15. Bonbon Meggi 0,1 l nr.56 Венгрия	2	3,54	3,57	9,11
16. Kisustizilva Palinka 0,3 l Венгрия № 161/2 фигурная	2	3,41	3,41	8,82
17. Creme de Menthe glaciale Kord 0,7 l nr.74	2	3,52	3,52	9,04
18. Vera Mint de Ricqlès 1,0 l France	2	3,54	3,50	9,04
19. Kord Vovka 0,1 l	2	3,50	3,51	9,01

При обмене мнениями было высказано следующее:

70-й номер - как чёрная смородина может быть использован на освоение, также

№ 69 - лимонный ликер-оригинальный по кислотности.

Списать в расход 1,27 дкл объемных.

На дегустацию израсходовано 9 рубл.92 коп.

Председатель

И. Блумберг

/И. БЛУМБЕРГ/

Секретарь

И. Фрицберга

/И. ФРИЦБЕРГА/

МППТ СССР

ВСЕСОЮЗНЫЙ

Научно-Исследовательский
Институт

спиртовой и ликерно-водочной
промышленности (ВНИИСП)

г. Москва, 33, Самокатная ул., 4

Для телеграмм: Москва Спирт

Телефоны Е-1-66-32

Ком. Е-7-00-00 доб. 169

от 135010 в Первомайском отд. Госбизнес

г. Москва

19.. _____ Мая _____ 1951

23

№ 3/ХТЛ.ЛВП

Директору Рижского ликерно-водочного
завода.

г. Рига.

*м. Вачулис
М. Б. Лу
25.5.51*

присланные В/заводом образцы водок
"Кристаллджидрайс" и "Дзидрайс" на заседании
Центральной дегустационной комиссии при
ЦНИИСПе получили высокие оценки 9,66 и 9,61
балла.

Рецептуры приготовления водки Дзидрайс
у нас нет.

В водку "Кристаллджидрайс" по рецептуре
добавляется тминное и горько-миндальное
масла, такие изделия относятся к группе
горьких настоек и не гостятся, а вносятся
в РТУ.

*Бригиде
А. Вачулис
26.5.51 - бл.*

Директор ЦНИИСП

Зав. ХТЛ. ЛВП.

Яровенко
/Яровенко/

Щецко
/Щецко/



33530

41

ПРОТОКОЛ № 7

заседания специальной дегустации при Рижском ликерноводочном заводе

24 февраля 1961 г.

Присутствовали:

- | | | |
|-----|---|------------------------------|
| 1/ | Директор Рижского ликводзавода г. ГРЕНГИС И.К. — председатель | |
| 2/ | Нач-к отдела спиртовой, пивоваренной, винодельческой и крахмале-паточной промышленности УИИТ СНХ Латв.ССР | тов. ПОЛИТИС Г.Л. |
| 3/ | Инженер того же отдела | " КУЛЬБА Е.С. |
| 4/ | " " " " | " БАНДЕРС Р.Я. |
| 5/ | Зав. центр. хим. бак. лабораторией СНХ Латв.ССР | " МУЗЫЧЕНКО Е.И. |
| 6/ | И.О. главного инженера Рижского ликерноводочного завода | " ВИЛЮМС Я.Я. |
| 7/ | Нач. ОТК Рижского ликводзавода | " КРАПИВЕНСКАЯ А.П. |
| 8/ | " ликерного цеха | " ПОДРАЧНИКОВС М.Я. |
| 9/ | " цеха ректификации | " ВИНОГРАДОВА И.И. |
| 10/ | Зав. лабораторией | " ФРИЦБЕРГА И.П. — секретарь |

По приглашению в дегустации приняли участие слушатели Межреспубликанской школы пищевой промышленности — 50 человек под руководством сотрудников Центр. института Научно-технической информации пищевой промышленности тов. РЕМИЗОВА П.С., ЧЕКАНА Л.И. и СЕВРУК О.Г.

На дегустацию представленные изделия получили следующие оценки:

Наименование изделия	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка	Примечание
Водка Кристалдзидрайс	2	3,89	3,87	9,76	Соотв. РТУ
" Дзидрайс	2	3,77	3,76	9,53	"
Горькая наст. Ласите	2	3,90	3,84	9,74	"
" Рижский чёрный бальзам	2	3,91	3,75	9,66	"
Мокка ликер	2	3,99	3,92	9,91	"
Северная наливка	2	3,78	3,72	9,50	"
Спотыкач "	2	3,78	3,87	9,65	"

При обмене мнением было высказано следующее:

Водка Кристалдзидрайс отличается особой чистотой,

Водка Дзидрайс очень хорошая,

Ласите настойка — перспективный напиток, рекомендуется выдерживать,

Настойка Рижский чёрный бальзам — особая вещь, но неразбавленный его пить трудно, хорош с водкой.

Ликер Мокка обладает очень хорошим ароматом и вкусом, без конкуренции. Интересно было определить содержание кофеина.

Северная наливка: рекомендует, поскольку клюква не имеет особого аромата, но имеет специфичный вкус - балльность ставить за вкус.

Спотыкач-наливка - хороший напиток, но хотелось бы более выраженного аромата чернослива.

Все продегустированные напитки имеют свойственный вкус установленный данному напитку.

К протоколу прилагается 60 дегустационных листов.

(к протоколу в Управление)
Списать в расход 0,95 дкл за.

На дегустацию израсходовано 60 рублей.

Председатель

М. Гренгис
/М. ГРЕНГИС/

Секретарь

И. Фрицберга
/И. ФРИЦБЕРГА/

ПРОТОКОЛ № II

заседания Совета первичной организации НГО Рижского ликеро-водочного завода 1961 г. 5 июля.

Руководитель заседания - председатель п/орг.
тов. Блумберг А.П.

Секретарь " " Подрачникс М.Я.

Присутствуют все члены Совета.

Повестка дня:

1. Дегустация нового алкогольного напитка "Лимон на коньяке" /сравнительно со "Старка" и коньяком - трехзвездочным/ и горького изделия "Дзинтардзидрайс"
2. Решение о выпуске этих изделий.

На дегустацию представленные образцы получили следующие средние баллы:

1/ Лимон на коньяке	-	9,24 баллы
2/ Старка	-	9,16 "
3/ Коньяк	-	9,05 "
4/ Дзинтардзидрайс	-	9,21 "

В связи с тем, что оба новые образцы получили высокие оценки, Совет решил одобрить эти образцы и советует приступить к выпуску этих изделий.

Руководитель заседания

А. Блумберг
/А. Блумберг/

Секретарь

М. Подрачникс
/М. Подрачникс/