

Изобретение относится к винодельческому и коньячному производству, а именно к оценке качества коньяков.

Способ оценки качества коньяков включает количественный и органолептический их анализ по известному способу, дополнительное определение основных компонентов “энантового эфира”: этилкаприлата, этилкаприната, этиллаурината, степени окисленности дубильных веществ через наличие пирогалловых гидроксидов, β -фенилэтилового спирта, радионуклидов по Cs137, радионуклидов по Sr90 и соотношения компонентов: дубильных веществ к лигнину, пирогалловых гидроксидов к дубильным веществам, а затем

рассчитывают в универсальной системе обобщенный показатель качества $D = \sqrt[4]{D_1 \times D_2 \times D_3 \times D_4}$, где D_1 - показатель физико-химического состава коньяков, учитывающий степень влияния каждого показателя на их качество, допустимые пределы концентраций, D_2 - показатель качества, учитывающий органолептическую оценку коньяков в 10-тибалльной системе, пересчитанный в универсальную систему измерения, D_3 - показатель типичности коньяков, D_4 - степень токсичности и экологической чистоты.

П. формулы: 1