

## ПАСПОРТ МЕТОДИКИ

1. Наименование методики	Методика судебно-экспертного исследования виноградных вин
2. Шифр методики	7.6 Судебно-экспертное исследование спиртосодержащих жидкостей
3. Информация о разработчиках методики	Главный эксперт ИСЭ по г.Алматы Акмолдаева Сауле Болатовна Заведующая лабораторией химических и биологических исследований ИСЭ по г.Алматы Мусина Дария Шайхислямовна
4. Сущность методики	Установление принадлежности спиртосодержащих жидкостей к виноградным винам, конкретного вида вина в соответствии с классификацией виноградных вин, факта соответствия или несоответствия объектов определенному составу, установления признаков сырья, способа изготовления вин, а также решения идентификационных задач: установление общего источника происхождения по исходному сырью, способу и месту изготовления, принадлежности одному купажу, объему.
4.1 Экспертные задачи, решаемые методикой	Задачи диагностического, классификационного и идентификационного характера
4.2. Объекты исследования	Изъятые вина, образцы вин, изготовленные на конкретном заводе-изготовителе; реагенты, использованные при производстве вин, технологические инструкции на продукцию конкретного завода-изготовителя, материалы дела.
4.3 Методы исследования	1. Визуальный метод. 2. Органолептический анализ. 3. Методы испытания по ГОСТ. 4. Методы химического тестирования. 5. Метод тонкослойной хроматографии. 6. Метод газовой хроматографии с пламенно-ионизационным детектированием (ГХ ПИД). 7. Метод газовой хроматографии с масс-селективным детектированием (ГХ МС) в сочетании с твердофазной микроэкстракцией (ТФМЭ). 8. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии. 9. УФ-спектральный анализ.

<p>4.4 Краткое поэтапное описание методики</p>	<p>10. Метод элементного анализа.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Изучение и анализ материалов дела.</li> <li>2) Экспертный осмотр представленных объектов исследования, в том числе исследование укупорки, этикеток, контрэтикеток, кольереток, термоусадочной пленки бутылок.</li> <li>3) Определение органолептических признаков, полноты налива.</li> <li>4) Определение истинной крепости вин.</li> <li>5) Определение массовой концентрации сахаров.</li> <li>6) Определение массовой концентрации титруемых кислот.</li> <li>7) Исследование органических кислот вин методом тонкослойной хроматографии.</li> <li>8) Исследование красителей вин.</li> <li>9) Установление наличия консервантов.</li> <li>10) Исследование методом газовой хроматографии с пламенно-ионизационным детектированием.</li> <li>11) Исследование методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием: определение летучих органических соединений; определение наличия пропиленгликоля.</li> <li>12) Исследование методом УФ-спектрального анализа.</li> <li>13) Установление качественного и количественного элементного состава.</li> <li>14) Оценка результатов исследования и формулирование выводов.</li> </ol>
<p>5. Сведения о дате рассмотрения и одобрения методики на совместном заседании Научно-методического и Ученого советов ЦСЭ МЮ РК</p>	<p><b>Протокол № 3 от «08» ноября 2021 года</b></p>
<p>6. Информация о составителях паспорта методики</p>	<p>Акмолдаева Сауле Болатовна  Мусина Дария Шайхислямовна  Филиал РГКП «ЦСЭ МЮ РК»  ИСЭ по г.Алматы</p>