www.INFOBIRRA.INFO

Data:

Nome:

SCHEDA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (centesimale e a parametri liberi)

Birra :

Lotto:

Birrificio :

Scadenza:

Spillatura: spina / bottiglia / pompa

Stile:

Campione:

Ora:

Scheda prodotto tipico (B)	- = +
Colore	1 2 3 4 5 4 3 2 1
Limpidezza	1 2 3 4 5
Schiuma (bolle)	1 2 3 4 5
Schiuma (Adesione)	1 2 3 4 5
Olfatto	1 2 3 4 5
Gusto	1 2 3 4 5
Tannini	1 2 3 4 5 4 3 2 1
Morbidezza	1 2 3 4 5
Frizzantezza	1 2 3 4 5 4 3 2 1
Amaro (intensità)	1 2 3 4 5 4 3 2 1
Amaro (qualità)	1 2 3 4 5
Alla fine unire i punti ottenuti con le crocette con una linea	

Scheda del prodotto atipico (A)		Eccellente	Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	Non corrisponde	Eccesso	Carenza	Squilibrio
	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2				
	SCHIUMA	6	5	4	3	2				
VISTA	QUALITA' SCHIUMA	6	5	4	3	2				
	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2				
	INTENSITA'	8	7	6	5	4				
	FINEZZA	8	7	6	5	4				
OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4				
	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2				
	INTENSITA'	8	7	6	5	4				
	CORPO	8	7	6	5	4				
	ARMONIA	8	7	6	5	4				
GUSTO / GUSTO	PERSISTENZA	8	7	6	5	4				
OLFATTIVO	RETROGUSTO	6	5	4	3	2				
GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4				
		100	86	72	58	44				

ANNOTAZIONI

VISTA

OLFATTO

GUSTO OLFATTO

PREVISIONE EVOLUTIVA <----------!----------> 55/55 100/100

FLOREALE	☐
FRUTTATO	☐
ERBACEO	☐
SPEZIATO	☐
BALSAMICO	☐
TOSTATO	☐
MINERALE	☐
ANIMALE	☐
LEGNOSO	☐
ETEREO	☐
PIATTA	☐
DIFETTO	☐

ORIGINE DIFETTO	BIOLOGICA	☐
	CHIMICO - FISICA	☐
	ACCIDENTALE	☐
	TIPICA	☐

Totale **A** /100	< 33	< 60	prodotto non valutabile
	38,5	70	prodotto normale, non emoziona, potrebbe avere qualche difetto trascurabile
Totale **B** /55	41,25	75	prodotto che privo di difetti inizia a dare qualche sensazione piacevole
	44	80	prodotto discreto
	46,75	85	buon prodotto
	49,5	90	prodotto interessante, apprezzabile per concorso
	55	100	prodotto molto interessante, degno di nota , valutabile in concorso