

CODICE D'ASSAGGIO

ORIGINE BOTANICA DICHIARATA:

ORIGINE GEOGRAFICA DICHIARATA:

**Analisi sensoriale descrittiva**

**ESAME VISIVO**

Stato fisico ..... Colore intensità 1  2  3  4  5  Colore tonalità.....

**ESAME OLFATTIVO:**

**Intensità dell'odore:**

assente  debole  medio  forte

Famiglia	Sotto-famiglia
floreale	fine <input type="checkbox"/>
	fiorito <input type="checkbox"/>
fruttato	frutta fresca <input type="checkbox"/>
	frutta tropicale <input type="checkbox"/>
	zuccherino <input type="checkbox"/>
	frutti trasformati <input type="checkbox"/>
	vinoso <input type="checkbox"/>
caldo	fine <input type="checkbox"/>
	lattico <input type="checkbox"/>
	caramellato <input type="checkbox"/>
	tostato <input type="checkbox"/>
	maltato <input type="checkbox"/>
aromatico	bruciato <input type="checkbox"/>
	speziato <input type="checkbox"/>
	resinoso <input type="checkbox"/>
	legnoso <input type="checkbox"/>
	canforato <input type="checkbox"/>
	esperidato <input type="checkbox"/>
chimico	mandorla amara <input type="checkbox"/>
	fenolico <input type="checkbox"/>
	sapone <input type="checkbox"/>
	affumicato <input type="checkbox"/>
	aceto <input type="checkbox"/>
vegetale	ammoniaca <input type="checkbox"/>
	verde <input type="checkbox"/>
	umido <input type="checkbox"/>
animale	secco <input type="checkbox"/>
	solforato <input type="checkbox"/>
	proteico <input type="checkbox"/>
	valerianico <input type="checkbox"/>
	cassis <input type="checkbox"/>

ALTRO:

**Caratteristiche gustative:**

**Dolce:** assente  debole  medio  forte

**Acido:** assente  debole  medio  forte

**Salato:** assente  debole  medio  forte

**Amaro:** assente  debole  medio  forte

**ESAME TATTILE**

Viscosità/consistenza: .....

Cristalli: .....

**DIFETTI OBIETTIVI**

Impurità:	
Fermentazione:	
Odori/Aroma estranei:	

A cura di  
**Piana Ricerca e Consulenza srl**  
Castel San Pietro Terme BO

**ESAME GUSTATIVO:**

**Intensità dell'aroma:**

assente  debole  medio  forte

Famiglia	Sotto-famiglia
floreale	fine <input type="checkbox"/>
	fiorito <input type="checkbox"/>
fruttato	frutta fresca <input type="checkbox"/>
	frutta tropicale <input type="checkbox"/>
	zuccherino <input type="checkbox"/>
	frutti trasformati <input type="checkbox"/>
	vinoso <input type="checkbox"/>
caldo	fine <input type="checkbox"/>
	lattico <input type="checkbox"/>
	caramellato <input type="checkbox"/>
	tostato <input type="checkbox"/>
	maltato <input type="checkbox"/>
aromatico	bruciato <input type="checkbox"/>
	speziato <input type="checkbox"/>
	resinoso <input type="checkbox"/>
	legnoso <input type="checkbox"/>
	canforato <input type="checkbox"/>
	esperidato <input type="checkbox"/>
chimico	mandorla amara <input type="checkbox"/>
	fenolico <input type="checkbox"/>
	sapone <input type="checkbox"/>
	affumicato <input type="checkbox"/>
	aceto <input type="checkbox"/>
vegetale	ammoniaca <input type="checkbox"/>
	verde <input type="checkbox"/>
	umido <input type="checkbox"/>
animale	secco <input type="checkbox"/>
	solforato <input type="checkbox"/>
	proteico <input type="checkbox"/>
	valerianico <input type="checkbox"/>
	cassis <input type="checkbox"/>

ALTRO:

**Persistenza/retrogusto (durata):**

assente  breve  media  lunga

**Retrogusto:** assente  presente

**Descrizione retrogusto:**

**Astringente:** assente  presente

**Piccante:** assente  presente

**Rinfrescante:** assente  presente

NOTE:

