

SCHEDA ANALISI ORGANOLETTICA SENSORIALE

Qualità : COSTA RICA SCACR TRACEABILITY PROJECT - LLANO BONITO

F
A
S
E

V
I
S
I
V
A

Aspetto : BELLO - REGOLARE

Crudo Crivello (%) : 6 16 30 33 15

sotto 14 15 16 17 18 19 20 21 sopra

Colore : CHIARO TONACA FRATE MEDIA SCURA

Tostato Omogeneità: SCARSA REGOLARE M. BUONA OTTIMA

Sviluppo : SCARSO REGOLARE M. BUONA OTTIMO

Colore Crema: SCURA CHIARA DORATA / BRONZEA TIGRATA

Tazza

Cremosità		8,0
Tessitura		8,0
Tenuta		7,9

Intensità Olfattiva		7,8
Finezza Olfattiva		7,9

F
A
S
E

G
U
S
T
A
T
I
V
A

Corposità		7,8
Dolce		7,8
Amaro (-)		7,7
Acido		7,8
Persistenza		7,9
Finezza Aromatica		7,9

R
E
T
R
O

G
U
S
T
O

d
i
f
f
e
r
t
i

<input type="checkbox"/> LEGNOSO	<input type="checkbox"/> ERBOSO	<input type="checkbox"/> IMMATURO	<input type="checkbox"/> BRUCIATO / FUMO	<input type="checkbox"/> FERMENTATO / STINKER	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> TERROSO	<input type="checkbox"/> MUFFA	<input type="checkbox"/> PAGLIA	<input type="checkbox"/> ASTRINGENTE	<input type="checkbox"/> RIO	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> FRUTTATO / AGRUMI	<input type="checkbox"/> FIORITO	<input checked="" type="checkbox"/> SPEZIATO	<input type="checkbox"/> VANIGLIA	<input checked="" type="checkbox"/> NOCE	<input checked="" type="checkbox"/> CACAO
<input type="checkbox"/> CIOCCOLATO	<input checked="" type="checkbox"/> MANDORLA	<input type="checkbox"/> NOCCIOLINA	<input type="checkbox"/> CEREALE	<input checked="" type="checkbox"/> MALTO	<input type="checkbox"/>

NOTE : CORPOSITA' DISCRETA CON UNA PIACEVOLE E DELICATA ACIDITA' DI PESCA E ARANCIA ROSSA CHE SI INTERSECA, NEL RETROGUSTO, CON VENE DI CACAO, MALTO, NOCI E UNA PUNTA SPEZIATA.

Leggenda valutazioni :
da 0 a 2 = PESSIMO da 3 a 4 = ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE 5 = SCARSO
6 = SUFFICIENTE 7 = DISCRETO da 8 a 9 = BUONO 10 = OTTIMO