Valutazione Assaggio.

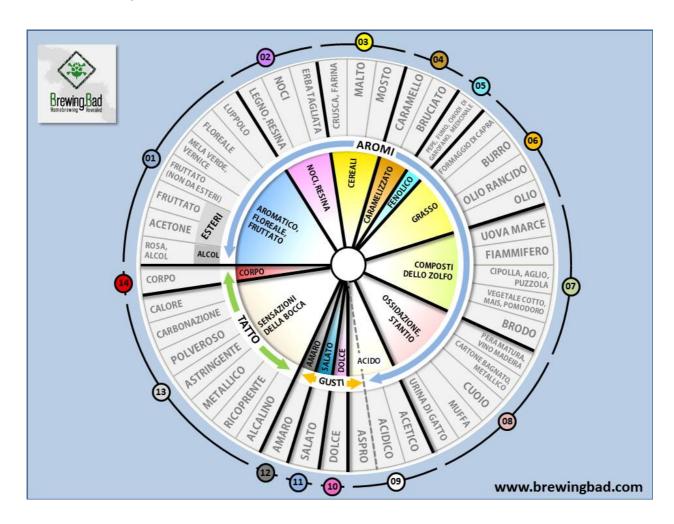
Precisazione importante fare è la distinzione tra acetico/acidico e aspro/acido: con i primi

intendiamo gli aromi che si percepiscono con il naso, mentre con i secondi il gusto che si percepisce con la bocca. Una birra al naso non sarà mai aspra: avvertiremo un aroma acidico

che ci ricorderà il limone, ma solo assaggiandola potremo effettivamente constatarne l'asprezza.

*Campo obbligatorio

Ruota della degustazione



1	Г	101	ŀ٩.	20	2	~	Ni.	$\sim \star$
Ι.	L	a	ιa	as	Sa	yι	יונ	U

Esempio: 7 gennaio 2019

2.	Codice dilc riportato nella etichetta. (se n	on presente vai ava	ntı)!
3.	stile/nome *		
4.	Schiuma *		
	Contrassegna solo un ovale.		
	Fine		
	Compatta		
	Cremosa		
	Aderente		
	Persistente		
5.	Aspetto *		
	Contrassegna solo un ovale.		
	Opalescente		
	Velata		
	Chiara		
	Limpida		
	Brillante		

6.	Intensità Olfattiva *
	Contrassegna solo un ovale.
	Tenue
	Leggera
	Normale
	Elevata
	Molto elevata
7.	Finezza Olfattiva *
	Contrassegna solo un ovale.
	Ordinaria
	Normale
	Gradevole
	Attraente
	Elegante
8.	Frizzantezza *
	Contrassegna solo un ovale.
	Scarna
	Normale
	Media
	Decisa
	Forte

9.	Corpo ^			
	Contrassegna solo un ovale.			
	Scarno			
	Leggero			
	Rotondo			
	Strutturato			
	Consistente			
10	Amaro *			
10.				
	Contrassegna solo un ovale.			
	Assente			
	Percettibile			
	Moderato			
	Deciso			
	Forte			
11.	Persistenza Retro Olfattiva *			
	Contrassegna solo un ovale.			
	Sfuggente			
	Corta			
	Sufficiente			
	Discreta			
	Lunga			

12.	Voto Finale *
	Contrassegna solo un ovale.
	o
	1
	2
	3
	4
13.	Considerazioni, idee note:
	e per aver compilato la scheda, questo mi servirà per migliorare, e fare birre pre più buone!!!!

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google.

Google Moduli