

Campaña Calidad con Gusto

PANELISTA DEGUSTADOR

Pascual Ibáñez, Director Académico y evaluador sensorial responsable de la cata



METODOLOGIA

Se aplicó una ficha estandarizada para evaluar los atributos sensoriales del producto. En esta oportunidad no se utilizaron puntajes de medición por no tratarse de un análisis comparativo.

La ficha de cata utilizada muestra descriptores para cada fase de la cata: visual, olfativa, gustativa-táctil y armonía-juicio global.

RESULTADOS

NUMERO DE MUESTRA: 41

Nombre Producto:	Cerveza Roog Rauchweizen
Marca / empresa:	BRAUFACTUM
Origen:	Alemania
Dónde encontrarlo:	Supermercados, tiendas

Nota de cata

Aspecto: color castaño rojizo y amplia corona de espuma

Olfato: Destacan finos ahumados junto a especiados (nuez moscada) y castañas asadas

Gusto: En boca es una cerveza firme, refrescante y de leve punto picante. Los tonos ahumados son gratos y envolventes

Una cerveza bien original

Sugerencias / Comentarios

Enviados a la empresa participante



ANÁLISIS SENSORIAL / EVALUACIÓN SIMPLE – Espacio Food & Service 2019

Total productos degustados: 46

Fecha degustación: 01 al 04 de octubre 2019

Entrega: 17 al 24 octubre 2019

Pascual
SOMMELIER

Pascual Ibáñez, Sommelier