

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: 38

Nombre Producto:	Cerveza Sin Alcohol Unfiltered
Marca / empresa:	CLAUSTHALER
Origen:	Alemania
Dónde encontrarlo:	Supermercados, tiendas

Nota de cata

Aspecto: Color dorado anaranjado

Olfato: Destacan finos aromas herbales y florales del lúpulo, resina de pino

Gusto: En boca es ligera y seca con tonos salinos, a hojas verdes. Finaliza con un fino amargor que persiste

Destacable por su firme y elegante amargor

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