

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

CAMPIONE

DATA

NON IDONEO

CARATTERI		%				PARZIALI	TOTALI							
UAH	ALIENI	X	4	ECCELLENTE	3,5	OTTIMO	3	BUONO	2,5	SUFFICIENTE	2	MEDIOCRE	PAR	
VISIVI	Viscosità	6	24	Molto consistente	21	Consistente	18	Sciropposa	15	Fluida	12	Sciolta o eccessiva		
□ idoneo	Colore	5	20	Bruno scuro	18	Bruno carico	15	Bruno	12	Bruno scarico	10	Ambrato	0.	
non idoneo	Limpidezza	3	12	Brillante	10	Evidente	9	Legg. Velata	8	Velata	6	Difettosa		
	Finezza	6	24	Ampia	21	Evidente	18	Delicata	15	Gradevole	12	Insignificante, grossolana		
OLFATTIVI	Franchezza	6	24	Ineccepibile	21	Evidente	18	Manifesta	15	Accettabile	12	Difettosa		
☐ idoneo ☐ non idoneo	Persistenza	6	24	Lunghissima	21	Lunga	18	Media	15	Corta	12	Sfuggente		
	Acetico	8	32	Armonico pronunciato	28	Evidente	24	Percettibile	20	Tenue	16	Carente o eccessivo		
	Pienezza	11	44	Corposa	38	Consistente	33	Evidente	27	Lieve	22	Sfuggente		
GUSTATIVI	Intensità di Affinam.	11	44	Vigorosa	39	Pronunciata	33	Evidente	28	Lieve	22	Carente		
☐ idoneo ☐ non idoneo	Armonia	14	56	Equilibrata	49	Compiuta	42	Evidente	35	Giovane	28	Carente		
	Acidità	14	56	Armonica pronunciata	49	Evidente	42	Percettibile	35	Lieve	28	Carente o eccessiva		
SENSAZIONE	COMPLESSIVA (+)	10	40		35		30		25		20			
+ DENAL	IZZAZIONE ()		400		350		300		250		200	TOTALE		my
*FENAL	IZZAZIONE ()		100		80		50		40		20			
THE RES								TA THE STATE OF				PUNTEGGIO FINA	M.F.	

ASSAGGIATORE	400	300	270	269	
	ORO		ARGENTO	ARAGOSTA	

OSSERVAZIONI

MOTIVAZIONI DI NON IDONEITÀ

^{*} da applicarsi solo in caso di difetto che pregiudichi la commercializzazione del prodotto e porti il punteggio alla non idoneità



GUIDA DEI VINI O.N.A.V.

Scheda combinata centesimale e a parametri liberi quantitativi

MANIFESTAZ	IONE													
														VISTA
NOME DELL'	ASSAGGIATORE													012345678910
														00234367891
commissione	campione	an	nata			Τ,	desig	nazio	one d	el vir	10			012345678910
•														
	ore	ļ			7	7	7	Z	7	7	7	DEFFEC	ZAMENTOPER	OLFATTO
			NE P		رکی	SACO			Sagar S	300	8	S	NATURA DEI DIFETTI	012345678910
	esame	- 6	9/8	%/ 4	Se !	<i>\$</i> / <	200		8/ 4	5/8	3	20 S	DEI DIFETTI	00000000000
	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0	■	▮■	╙	▣		012343678910
VISTA	COLORE TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0	L	▮	■	•	biologica	012345678910
	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0	⊢	╘	┝	▝		
	FRANCHEZZA	-	5	4	3	2	1	+-	┞▀		⊢	₽	{	
OLFATTO	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0	⊢	•	⊢	•	chimico-fisica	
	FINEZZA	8	-	6	5	4	2	0	╌		▮	▝		GUSTO OLFATTO
	ARMONIA FRANCHEZZA	8	5	4	3	2	1	0			▝	▮		000034567890
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0	┢	▮	\vdash	▮	accidentale	
GUSTO	CORPO	8	7	6	5	4	2	0	Г	┞	\vdash			
OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0]	012345678910
	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0					congenita	
	RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0						
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	8	7	6	5	4	2	0						PREVISIONE EVOLUTIVA
TOTAL	[parziali decine unità	H		H	H				1	TO	TA	LE		0087664821 01234367899
							_	•	•					NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES



12060 GRINZANE CAVOUR (CN) via Castello, 5 Tel. 0173 231 108

	FORMAGGI	I							Tel. 0173 231 108 Fax 0173 230 029 www.onaf.it
CAMPYONE n°	SCHEDA ORGAN								AGGI
HOTE DI PRESENTAZIONE									
COMMISSIONE LOCALITÀ/DATA									
CATEGORIA DENOMINAZIONE									
ASPETTO ESTERIORE		4 pessimo	о insufficiente	o sufficiente	2 discreto	ouonq ∞	o ottimo	o eccezionale	DIFETTI dimensioni scalzo facce crosta
ASPETTO DELLA PASTA	colore occhiatura, erborinatura struttura	4 4 4	5 5 5	6 6	7 7 7	8 8	9 9	10 10 10	ALTERAZIONI colore occhiatura sfoglia gonfiore
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE, GUSTO-OLFATTIVE E TATTILI	odore/aroma sapore struttura, consistenza	8 8	10 10 10	12 12 12	14 14 14	16 16 16	18	20 20 20	ALTERAZIONI odore sapore aroma
MATURAZIONE									giovaneprontopassato
EVOLUZIONE NOTE									
PUNTEGGIO TOTALE									
LA COMMISSIONE									

12060 GRINZANE CAVO Via Castello, 5 Tel. 0173 231108 Fax 0173 230029



SCHEDA DESCRITTIVA PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n.

Commissione	
Località e data	
Denominazione Categoria	
t	
Note di presentazione	
	ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Forma Facce	
Scalzo	
Tipologia	
Superficie Aspetto	
Colore	ACCEPTED INTERDIO. TO AND MANAGE TO THE PROPERTY OF
Colore della pasta	ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Sottocrosta	
Occhiatura	
Erborinatura	
Struttura	
Elementi di discontinuità	
	FOAME OF FATTING CHATATING FTATTILE
Odori	ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE
Sapori Aromi	
Aloilli	
Sensazioni trigeminali	
Struttura	
Persistenza gustativa	
NOTE	
NOTE	
(Revisione scheda gennaio 2013)	

SCHEDA ANALISI SENSORIALE ACQUAVITI / © Centro Studi Assaggiatori 2007 DATI DEL GIUDICE Cod. campione Nome giudice Cod. giudice A B C D E F G H () () W N O P O A S T U V 2 Cod. giudice (1⁴ lettera) A B C O E F O H O C W N O P O R S T U V Z Cod. giudice (2⁴ lettera) 0 1 2 3 4 5 6 7 6 9 0 1 2 3 4 5 6 7 6 9 Cod campione 0 0 00000000 ☐ Saturazione colore Intensità colorante 0000000000 Presenza di sfumature Riflessi 0000000000 ☐ Limpidezza Trasparenza 0000000000 **ATTRAENZA** Livello di piacevolezza visiva 0000000000 ☐ Intensità olfattiva Intensità odorosa sia positiva sia negativa FINEZZA OLFATTIVA Eleganza e piacevolezza degli odori percepibiti per via olfattiva diretta 0000000000 0000000000 **E** FRANCHEZZA OLFATTIVA Pulizia o integrità dell'odore 0000000000 □ Dolce Percezione di dolcezza 0000000000 ☐ Morbidezza Percezione di rotondità in bocca (assenza di pungenza e asperità) 0000000000 Percez. pseudocalorica Percezione di calore legata ad alcolicità e altri elementi 0000000000 Percezione di amaro avvertibile soprattutto alla base della lingua Amaro 0000000000 ☐ Astringenza Percezione di secchezza, allagoanza o terrosità avvertibile nel cavo orale 0000000000 **E** ARMONIA Percezione di armonia tra i diversi sapori e tra sensazioni tattili 0000000000 Floreale Fiori freschi (rosa, viola, ecc.) - Miele 00000000 Agrumi, frutta a polpa bianca, frutta rossa, frutti di bosco, frutta tropicale Frutta fresca/matura 00000000 ☐ Frutta secca/essicata Mandorla, noce, nocciola / prugna secca, frutta candita ecc. 0000000000 Erbaceo Erba fresca, appena sfalciata, foglie 00000000 Vegetale aromatico Erbe aromatiche (timo, salvia), note balsamiche (menta, anice, cedro) 0000000000 Fieno, paglia, foglie secche, tabacco, tè Vegetale secco 000000 Spezie (chiodi garofano, cannella, liquirizia, pepe ecc.) Speziato 0000000000 □ Pasticceria Vaniglia, biscotto, cioccolato, cacao, caffé 0000000000 Legno secco, botte di rovere, quercia Legno 0000000000 Biologico/Chimico Solvente, fenolico, animale, silos, lattico, muffa, ossidato, sulfureo, idrocarburi Bruciato, cenere, fumo, torba, affumicato 00000000 □ Empireumatico 00000000 0 0 FINEZZA AROMATICA Eleganza e piacevolezza degli aromi ■ FRANCHEZZA AROMATICA 000000000 Pulizia e integrità aromatica 0000000000 **■ RICCHEZZA AROMATICA** Ampiezza, profondità e complessità del quadro aromatico 0000000000 Persistenza deoli odori positivi ☐ Persistenza aromatica 0000000000 Eventuale ritorno o persistenza post-deglutizione del sapore amaro Retrogusto amarognolo

Persistenza o comparsa della percezione di astringenza

Valutazione finale di piacevolezza

Persistenza astringenza

LIVELLO EDONICO

0000000000

0000000000

DATI DEL GIUDICE	Nome giudice	Cod. giudice		(Cod.	cami	oione	,				
Data	us utslike kanalasi idadikli edileti ed	Ood. gladice _	100	- `	Jou.	Juliy	Jione	1				
	MNOPQRSTUVZ					Cod.	giudi	ce (1	\ lette	era)		
ABCDEFGHIL	MNOPQRSTUVZ					Cod.	giudi	ice (2	^ lette	era)		
	0123456789							pione				
0.20.00.00						Cou.	Calli	pione				•••
A □ INTENSITA' COLORE	livello di saturazione del colore della crema avendo come riferime.	nto il giallo pallido uguale a zero e il	ZER	0	0	0	0	0	0	0	0	(AN
	marrone tonaca di frate come massimo immaginando che la crema sia un tessuto, valutare la fittezza dell		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TESSITURA	valutazione è alta piacevolezza visiva del caffè in esame		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ ATTRAENZA	livello di sciropposità del caffè: lo zero corrisponde aun caffè filtro	, il massimo a un espresso con forto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CORPO	presenza di sostanze estrattive percezione acida rilevabile come una corrente elettrica che vaga		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACIDO	intensità del sapore amaro	una migaa o sabko soomparo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ AMARO □ ASTRINGENTE	percezione di alappante che si coglie, nell'arco di circa 15 accont fenomeni: perdita del potere lubrificante della saliva, sensazione della mucosa del cavo orale	li, attraverso uno o più dei seguenti di magrinzimento e/o di cuolficazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ EQUILIBRIO GUSTATIVO	della mucosa del cavo orare livello di bilanciamento tra acido e amaro	b ragging the second se	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	livello di percezione sferica del caffè: è perfetto quando non sono	colte asperità come l'astringenza e la	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ EQUILIBRIO TATTILE	mucosa del cavo orale rileva suadenza e setosità											
□ INTENSITA' OLFATTIVA	Intensità degli odori per olfazione diretta indipnedentemente dalla	toro piacevolezza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Fiori	floreale generico, floreale agrumato		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Miele	miele, cera d'api		0	-	0	0	0	0	0	0	0	0
Frutta fresca	ananas, fragola, cocomero, frutta fresca generica		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
☐ FIORI E FRUTTA FRESCA	note floreali generiche ed agrumate, note di miele e di frutta fresc	a generica o specifica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Vegetale fresco	pisello, peperone, erba appena sfalciata paglia, fieno, fungo		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Vegetale secco	paglia, tieno, rungo patata lessa. cicoria.		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Vegetale lesso	bosco, erbe aromatiche		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Vegetale balsamico	note di vegetali freschi, secchi, lessi e balsamici		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ VEGETALE □ Frutta a nocciolo	noce, mandorla, nocciola		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	detteri, fichi, prugna secca		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
 □ Frutta essicata □ FRUTTA SECCA ED ESSIC 			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Cereali	malto, pan tostato, crosta di pane		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Caramello	caramello, zucchero bruciato		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Vaniglia	vanialia		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Vanigila □ Cacao	Cacao		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Pasticceria	brioche, biscotti		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ TOSTATO	note di cereali, caramello, vaniglia, cacao o pasticcoria		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ SPEZIATO	pepe, chiodi di garofano, senape, speziato generico, liquirizia e a	itre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Fritto	olio fritto		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Bruciato	carne grigilata, cenere, carbone, fumo, gomma bruciata		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ EMPIREUMATICO	tutte le note attribuibili all'area del fritto e del bruciato		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Terra	terra, terra bagnata, cantina umida, corteccia marcia		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Muffa	muffa, buccia di salame, stantio, chiuso		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
□ Fenolico	rieto, teppo, fermacia, iodato		0	0	0	0	0	0	0	0	0	O
□ Caseoso	burro, formaggio, panna acida, latte acido		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Animale	sudore, cavallo sudato, pelo bagnato, cuolo		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Fermentato	frutta fermentata		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Putrefatto	fetido, marcio, acqua stagnante, frutta fermentata, pesce avariato	o, carne avariata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Sulfurei	cipolla, rafano, zolfo, cavolo lesso, cavolfiore lesso, uova marce,	zuppa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Basico	calcare, calce/gesso, cemento		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Idrocarburi	gasolio, metano		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
□ Ossidato	rancido, grasso, mela tagliata da tempo, acescente		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
☐ Altri chimico	lattice, pongo, plastica, cartone, metallico, solvente		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
☐ BIOCHIMICI DIVERSI	intensità degli odori citati in secondo livello		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
GLOBALE ODORI POSITIV	intensità degli odori derivanti da una buona materia prima e da m	aestria di produzione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
GLOBALE ODORI NEGATI		processo di produzione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
☐ PERSISTANZA AROMI	durata degli aromi dopo la deglutizione del sorso		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
■ Finezza	eleganza e piacevolezza dell'aroma		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
■ Ricchezza	complessità dell'aroma		0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
- INICCITOZZE										0	0	