KARTA DEGUSTACJI OLIWY Z OLIWEK

NAZWA PRODUKTU	
PRODUCENT	
ODMIANA OLIWEK	

1) **Faza węchowa** (identyfikacja i ocena aromatów oraz ich intensywności). Owocowy aromat oliwki: aromat przypominający samą oliwkę – zieloną lub dojrzałą, w zależności od stopnia dojrzałości owocu. Nutki zieleni: aromat przypominający świeżo skoszoną trawę lub liście oliwne.
2) **Faza smakowa** (ocena intensywności smaku i wrażeń w ustach). Będziemy analizować takie aspekty jak goryczka, ostrość, słodycz oraz ściągającość oliwy.
3) **Faza dotykowa** (ocena tekstury i gęstości oliwy). Możemy spotkać oliwy jedwabiste, wodniste, gęste lub bardzo gęste.
4) **Ocena ogólna** (równowaga między wszystkimi atrybutami). Dokonujemy ogólnej oceny wszystkich atrybutów i przyznajemy oliwie końcową ocenę w zależności od tego, jak bardzo nam smakowała.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aromat owocowy (1 bardzo zielony, 10 bardzo dojrzały)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Nutki zieleni (1 mała intensywność, 10 bardzo intensywne)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Goryczka (1 lekko gorzka, 10 bardzo gorzka)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ostrość (1 lekko ostra, 10 bardzo ostra)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Słodycz (1 lekko słodka, 10 bardzo słodka)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ściągającość (1 lekko ściągająca, 10 bardzo ściągająca)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Tekstura (1 wodnista, 10 bardzo gęsta)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ocena ogólna (1 bardzo słaba, 10 doskonała)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

spanish-oil.com