

Data _____

Assaggiatore _____

Campione | 2405545 Chiesa Stefano

Firma | Anna Neglia

Punteggio massimo

Sensazioni olfattive

Sensazioni gustative e retro olfattive

Sensazioni congiunte, tattili e chinestetiche

Attributi negativi

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Avvinato - Inacetito	(0-10)
Riscaldamento	(0-10)
Morchia	(0-10)
Rancido	(0-10)
Muffa	(0-10)
Altri	(0-10)

Attributi positivi

Fruttato di oliva

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Intensità del fruttato	(0-10)
Grado di maturazione (maturo = 0 verde = 10)	(0-10)
Intensità dell'amaro	(0-10)
Intensità del piccante	(0-10)

4,0
4,0

4,0
4,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Valutazione del fruttato di oliva	(0-30)
-----------------------------------	--------

O¹

22,0

G¹

22,0

Descrittori del fruttato

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Mela	(0-10)
Banana	(0-10)
Altra frutta (quale?)	(0-10)
Mandorla	(0-10)
Floreale	(0-10)
Altre gradevoli (quali?)	(0-10)
Verde erba	(0-10)
Verde foglia	(0-10)
Carciofo	(0-10)
Pomodoro	(0-10)
Altri ortaggi (quali?)	(0-10)
Spezie ed erbe aromatiche (quali?)	(0-10)

4,0
2,0
1,0
1,0
2,0
2,0

4,0
2,0
1,0
1,0
2,0
1,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Valutazione descrittori del fruttato	(0-10)
--------------------------------------	--------

O²

4,0

G²

4,0

Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Armonia	(0-10)
Persistenza	(0-10)

6,0
6,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Valutazione complessiva sensazioni congiunte	(0-20)
----------------------------------------------	--------

C

13,0

Totale valutazione qualitativa

O¹+O²

26,0

G¹+G²

26,0

C

13,0

Punteggio complessivo del campione

O + G + C

65,0

Note:

La voce **altra frutta** comprende: agrumi, frutta esotica, frutti rossi, pera, noce, pinolo ed altra frutta.

La voce **floreale** comprende: camomilla, vaniglia ed altri fiori

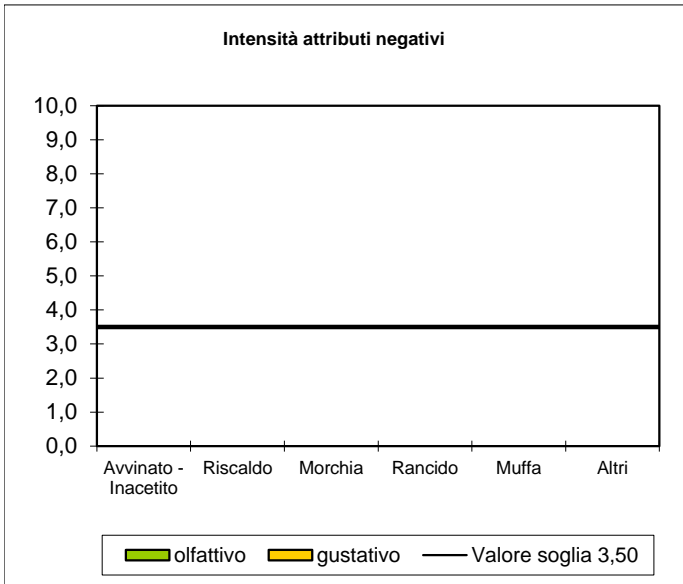
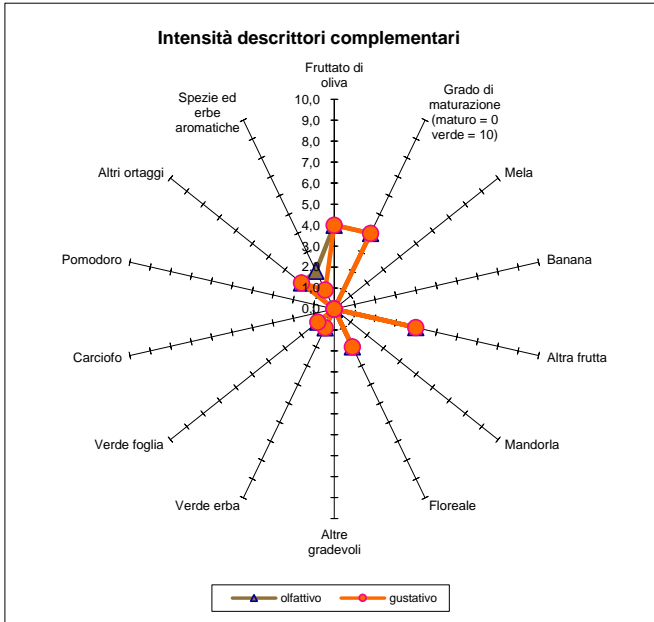
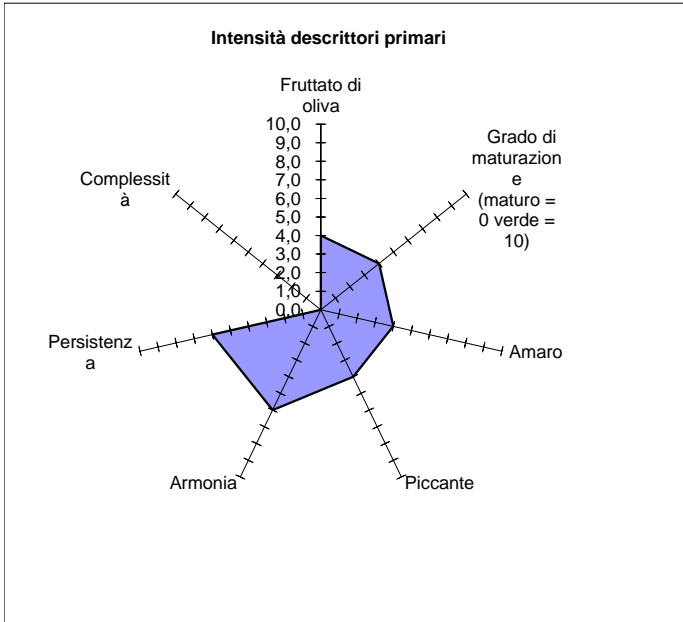
La voce **verde foglia** comprende: eucalipto, foglia di fico, foglia di ulivo ed altre foglie.

La voce **altri ortaggi** comprende: peperone, cicoria, zuccina ed altri ortaggi.

La voce **spezie ed erbe aromatiche** comprende: pepe, rosmarino, origano, menta ed altre piante aromatiche.

Punteggi per la valutazione quantitativa: 0 = Assente ∞0∞ <3 leggero ∞0∞ ≥3 e ≤6 = Medio ∞0∞ >6 = Intenso

Scheda di valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini ideata, elaborata e realizzata da **Alfredo Marasciulo**.
Si autorizza la riproduzione, la memorizzazione, la trasmissione e l'utilizzo della presente scheda a condizione che ne venga citato l'autore.



Classificazione campione: **Olio extravergine di oliva**
Punteggio del campione: **65,0**

Attributi negativi > 3,50 : Olio lampante di oliva

Attributi negativi ≤ 3,50 : Olio vergine di oliva

Attributi negativi assenti: Olio extravergine di oliva