

Data \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_

Campione | 2433458 - Casa Julia

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)

7,0
6,0

7,0
6,0

4,0
4,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

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

O<sup>1</sup> 26,0

G<sup>1</sup> 26,0

**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)

3,0
4,0
2,0
2,0

2,0
3,0
3,0
2,0
4,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

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

O<sup>2</sup> 5,0

G<sup>2</sup> 6,0

**Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche**

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

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

7,0
8,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

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

C 16,0

**Totale valutazione qualitativa**

O<sup>1</sup>+O<sup>2</sup> 31,0

G<sup>1</sup>+G<sup>2</sup> 32,0

C 16,0

**Punteggio complessivo del campione**

O + G + C 79,0

Note:

fruttato verde piacevole al gusto, amaro e piccante in equilibrio medio intensi, retrogusti di mandorla fresca, leggero floreale, erba verde, leggero pomodoro e spezie. Buona armonia

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.

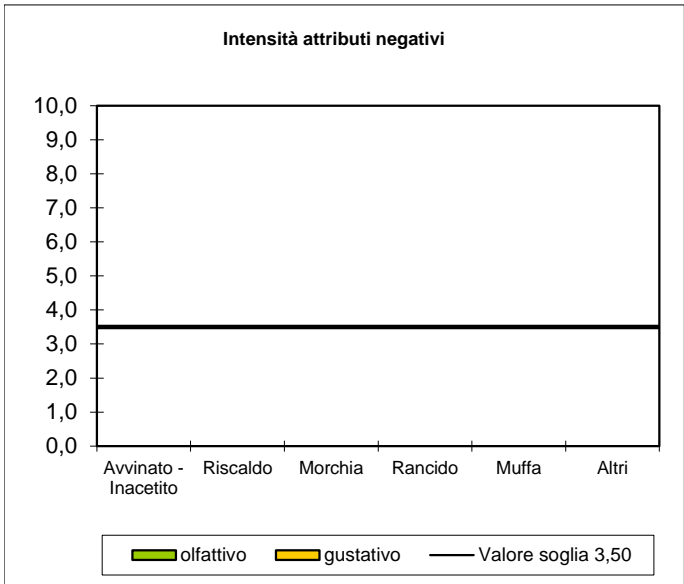
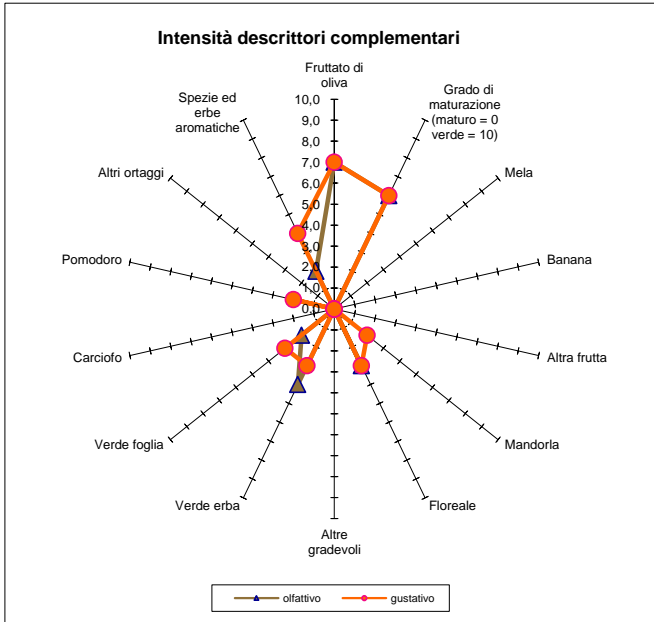
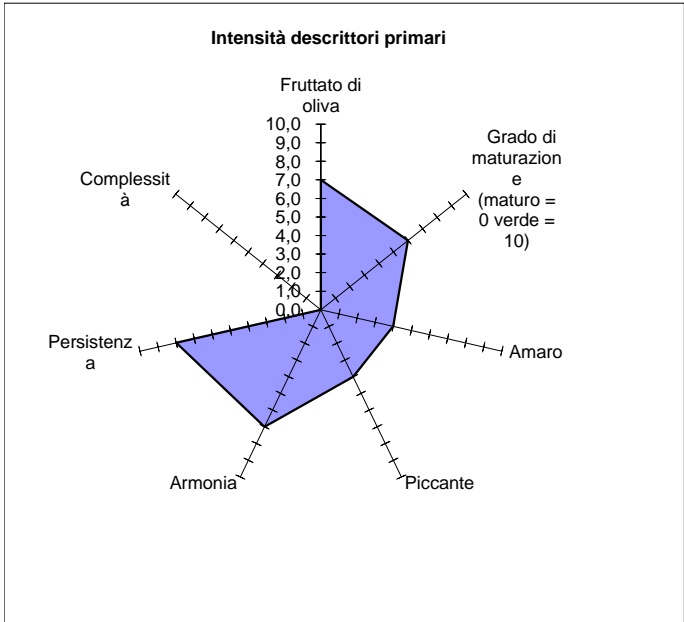
La voce **altri ortaggi** comprende: peperone, cicoria, zuccina ed altri ortaggi.

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: **79,0**

Attributi negativi > 3,50 : Olio lampante di oliva

Attributi negativi ≤ 3,50 : Olio vergine di oliva

Attributi negativi assenti: Olio extravergine di oliva