

Degustação

- PALHA**
SRM - EBC
2-3/134-136
- AMARELO**
SRM - EBC
3-4/137-138
- DOURADO**
SRM - EBC
4-5/139-140
- AMBAR**
SRM - EBC
6-7/141-142
- COBRE CLARO**
SRM - EBC
8-9/143-144
- COBRE**
SRM - EBC
10-14/145-150
- SRM - EBC**
15-17/151-154



- MARROM CLARO**
SRM - EBC
17-18/155-156
- MARROM**
SRM - EBC
19-22/157-163
- MARROM ESCURO**
SRM - EBC
23-30/164-171
- MARROM CHOCOLATE**
SRM - EBC
31-33/172-174
- PRETO**
SRM - EBC
34-35/175-176
- PRETO OPACO**
SRM - EBC
40-178-201

Roda de Sabores



GUIA BÁSICO PARA A AVALIAÇÃO DOS SABORES DAS CERVEJAS



Avaliação

TRANSPARÊNCIA

Progress bar for transparency evaluation with 15 empty boxes.

ESPUMA

Form for foam evaluation including sub-sections: Estabilidade (BREVE vs PERSISTENTE), Cor da Espuma (ESCURA vs CLARA), and Formação (BAIXA vs ALTA). Each sub-section has a 5-box progress bar.

AROMAS

Checklist for aromas with categories: Floral, Herbal, Condimentos, Cítrico, Adocicado, Frutado, Tostado, and Outros.

Possíveis defeitos: _____

SENSAÇÃO DA BOCA

Form for mouth sensation evaluation including sub-sections: Corpo (LEVE vs DENSO), Carbonatação (SUAVE vs INTENSA), Sensação do Gole (REFRESCANTE vs QUENTE), and Retrogosto (BREVE vs PERSISTENTE). Each sub-section has a 5-box progress bar.

SABORES

Form for flavor evaluation with sub-sections: Amargo (BAIXO vs ALTO), Doce (BAIXO vs ALTO), Ácido (BAIXO vs ALTO), and Salgado (BAIXO vs ALTO). Each sub-section has a 5-box progress bar.

TEXTURA

Checklist for texture evaluation with categories: Cremosa, Suave, Sedosa, Licorosa, Frisante, Leve, Seca, Adstringente, Áspera, and Picante.

PRINCIPAIS GRUPOS DE AROMA E SABOR NA CERVEJA

01 LÚPULO

- AMARGO

- HERBAL

- CÍTRICO

- FLORAL

- FRUTADO

- CONDIMENTADO

02 LEVEDURA

- ÁCIDO

- ALCOÓLICO

- FRUTADO

- CONDIMENTADO

03 MALTE

- CERERAL

- DOCE

- CARAMELO

- CHOCOLATE E CAFÉ

- DEFUMADO

- TORRADO