



SIEBEL INSTITUTE - PRATICHE DI OTTIMIZZAZIONE

# COME UTILIZZARE I KIT SENSORIALI

## PREPARAZIONE DEL CAMPIONE

1



Per difettare la birra, scegliere la fiala con il difetto/aroma appropriato. La sottile linea bianca dipinta intorno al restringimento del collo della fiala significa che si può aprire senza dover effettuare incisioni.

### IMPORTANTE:

Se vi è del liquido al di sopra della linea bianca sopraccitata, picchiare gentilmente la fiala per far sì che il liquido vada tutto sul fondo della stessa.

2



Per aprire la fiala, tenerla salda tra le mani, facendo pressione con il pollice contro il restringimento sul collo della stessa.

### CONSIGLIO:

Si consiglia di utilizzare un tovagliolino di carta, un pezzo di tessuto leggero o una garza quando si apre la fiala per evitare che schegge di vetro possano ferire.

3



Mantenere il fondo della fiala saldo mentre si effettua pressione nella parte superiore. È sufficiente una leggera pressione per spezzare in modo netto l'apertura, al contrario una pressione elevata potrebbe causarne la rottura.

4



1L 12 oz 100 ml

Versare l'intero contenuto della fiala in un contenitore di vetro vuoto e pulito (caraffa) o in un contenitore richiudibile che contenga il giusto quantitativo di birra indicato sull'esterno della confezione del kit.

Aggiungere il corretto quantitativo di birra nel bicchiere o contenitore. Questo condurrà approssimativamente a ricreare tre volte la soglia di percezione del composto in esame.

## PROCEDURA PER UNA CORRETTA DEGUSTAZIONE

1



Controllo



Campione

Preparare un campione di birra come controllo (non trattato) ed uno trattato. Un quantitativo di 80-100ml a persona è sufficiente.

### IMPORTANTE:

Per meglio identificare e memorizzare il sapore originale della birra ed effettuare una comparazione critica tra i due campioni, iniziare sempre nell'assaggiare prima il campione controllo e successivamente quello trattato.

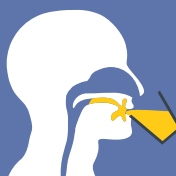
2



### SENSAZIONI OLFATTIVE

Vorticare gentilmente il contenuto del bicchiere. Avvicinare il campione al naso mentre si inspira per un'iniziale impressione aromatica. Effettuare, due o tre brevi inalazioni, per permettere ai composti volatili di raggiungere le apposite aree recettive.

3



### SENSAZIONI GUSTATIVE

Effettuare uno o due brevi sorsi e permettere al campione di sostare sulla lingua per rilasciare le sensazioni gustative.

4



### DEGLUTIRE

Deglutire il campione. Questo è necessario per permettere una valutazione della componente amara del campione.

### CONTATTACI

Siebel Institute of Technology  
900 N. North Branch Street, Suite 1 N  
Chicago, Illinois, 60642  
United States of America