

Cacao of Excellence

Modulo di valutazione sensoriale per
Massa di cacao e cioccolato

Valutatore _____ Data _____

ID del campione _____ Ora _____

Info sul campione _____

Massa di cacao Cioccolato

Istruzioni: Inserire i valori di intensità di ciascun attributo nel e contrassegnare con un

i sotto-attributi percepiti.

Scala di intensità



← Meno intenso Più intenso →



- Cacao**
- Acidità**
 - Fruttata Acetica Lattica
 - Minerale e butirrica
- Amarezza**
- Astringenza**
- Frutta Fresca**
 - Frutti di bosco Agrumi Scura
 - Gialla / Arancione / bianca
 - Tropicale
- Frutta Passita**
 - Secca Passita Troppo matura
- Vegetale**
 - Erbaceo / Verde vegetale / Erboristico
 - Terroso / Fungo / Muschio / Legnoso
- Floreale**
 - Fiori d'arancio Fiori
- Legnoso**
 - Chiaro Scuro Resina
- Speziato**
 - Spezia Tabacco
 - Salato / Umami
- Frutta a Guscio**
 - Polpa Pellicina
- Caramello / Panela**
- Dolcezza (solo per il cioccolato)**
- Grado di tostatura**

- Sentori Anomali**
 - Sporco/Polveroso Juta bagnata
 - Muffa Carne/Animale/Cuoio
 - Eccessivamente fermentata / Frutta marcia
 - Putrido / Letame Affumicato
 - Altri sapori sgradevoli
- Descrizione _____



Qualità globale

Commenti sul sapore

Gráfico del Sapore

