

FICHE DE DÉGUSTATION

Bière dégustée :

Date :

Dégustateur :

État émotionnel du dégustateur :

STRESSÉ

ÉNERVÉ

HEUREUX

SEREIN

EUPHORIQUE

EXCITÉ

SIMCOE Consult

1. Dépressurisation en CO₂ à l'ouverture

ABSENTE FAIBLE NORMALE EXCESSIVE

2. Gushing

ABSENT LÉGER EXCESSIF

3. Mousse au service

ABSENTE FAIBLE NORMALE EXCESSIVE

4. Couleur de la mousse

5. Couleur de la robe

6. Caractéristique de la robe

LIMPIDE TROUBLE LÉGER TROUBLE FRANC

7. Tenue de la mousse

INEXISTANTE FAIBLE NORMALE EXCESSIVE

8. Pétillance

INEXISTANTE FAIBLE NORMALE EXCESSIVE

9. Nez (arômes)

					DÉFAUTS
<input type="checkbox"/> Fruité	<input type="checkbox"/> Pomme	<input type="checkbox"/> Safran	<input type="checkbox"/> Beurre (diacétyl)	<input type="checkbox"/> Clou de girofle (4-vinyl-guaiacol)	
<input type="checkbox"/> Ananas	<input type="checkbox"/> Pruneaux	<input type="checkbox"/> Coriandre	<input type="checkbox"/> Brûlé	<input type="checkbox"/> Pansement (4VG, chlorophénol)	
<input type="checkbox"/> Banane	<input type="checkbox"/> Figs	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Céleri (DMS)	<input type="checkbox"/> Vieux livre (trans-2-nonenal)	
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Raisins secs	<input type="checkbox"/> Houblon	<input type="checkbox"/> Lactique (acidité)	<input type="checkbox"/> Bouchon, mois (trichloroanisole)	
<input type="checkbox"/> Coco	<input type="checkbox"/> Bonbon	<input type="checkbox"/> Céréale/malt	<input type="checkbox"/> Gaz de ville (mouffette)	<input type="checkbox"/> Vinaigre (acidité)	
<input type="checkbox"/> Fraise	<input type="checkbox"/> Caramel	<input type="checkbox"/> Boisé	<input type="checkbox"/> Papier/carton (trans-2-nonenal)	<input type="checkbox"/> Noix, madère (oxydation)	
<input type="checkbox"/> Litchi	<input type="checkbox"/> Fleurs	<input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/> Rance (vieux beurre oxydé)	COMMENTAIRES :	
<input type="checkbox"/> Framboise	<input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Fumée	<input type="checkbox"/> Soufre		
<input type="checkbox"/> Melon	<input type="checkbox"/> Réglisse	<input type="checkbox"/> Levure	<input type="checkbox"/> Acétone/solvant		
<input type="checkbox"/> Agrumes	<input type="checkbox"/> Chocolat	<input type="checkbox"/> Foin	<input type="checkbox"/> Oeuf pourri (H ₂ S)		
<input type="checkbox"/> Poire	<input type="checkbox"/> Épices/balsamique	<input type="checkbox"/> Écurie/cheval	<input type="checkbox"/> Banane mûre (acétate d'isoamyle)		

10. Bouche (goût)

					DÉFAUTS
<input type="checkbox"/> Fruité	<input type="checkbox"/> Figs	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Beurre (diacétyl)	<input type="checkbox"/> Vieux livre (trans-2-nonenal)	
<input type="checkbox"/> Ananas	<input type="checkbox"/> Raisins secs	<input type="checkbox"/> Houblon	<input type="checkbox"/> Brûlé	<input type="checkbox"/> Bouchon, mois (trichloroanisole)	
<input type="checkbox"/> Banane	<input type="checkbox"/> Bonbon	<input type="checkbox"/> Céréale/malt	<input type="checkbox"/> Céleri (DMS)	<input type="checkbox"/> Vinaigre (acidité)	
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Caramel	<input type="checkbox"/> Boisé	<input type="checkbox"/> Lactique (acidité)	<input type="checkbox"/> Noix, madère (oxydation)	
<input type="checkbox"/> Coco	<input type="checkbox"/> Fleurs	<input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/> Gaz de ville (mouffette)	<input type="checkbox"/> Métallique	
<input type="checkbox"/> Fraise	<input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Fumée	<input type="checkbox"/> Papier/carton	<input type="checkbox"/> Astringente	
<input type="checkbox"/> Litchi	<input type="checkbox"/> Réglisse	<input type="checkbox"/> Foin	<input type="checkbox"/> Rance (vieux beurre oxydé)	COMMENTAIRES :	
<input type="checkbox"/> Framboise	<input type="checkbox"/> Chocolat	<input type="checkbox"/> Acétone/solvant	<input type="checkbox"/> Soufre		
<input type="checkbox"/> Melon	<input type="checkbox"/> Sucrée	<input type="checkbox"/> Sûre	<input type="checkbox"/> Acétone/solvant		
<input type="checkbox"/> Agrumes	<input type="checkbox"/> Épices	<input type="checkbox"/> Piquante	<input type="checkbox"/> Oeuf pourri (H ₂ S)		
<input type="checkbox"/> Poire	<input type="checkbox"/> Balsamique	<input type="checkbox"/> Sèche	<input type="checkbox"/> Banane mûre (acétate d'isoamyle)		
<input type="checkbox"/> Pomme	<input type="checkbox"/> Safran	<input type="checkbox"/> Alcoolisée	<input type="checkbox"/> Clou de girofle (4-vinyl-guaiacol)		
<input type="checkbox"/> Pruneaux	<input type="checkbox"/> Coriandre	<input type="checkbox"/> Astringente	<input type="checkbox"/> Pansement (4VG, chlorophénol)		

11. Corps de la bière

INEXISTANT (bière aqueuse) FAIBLE NORMAL TROP PRÉSENT

12. Arrière-bouche (goût)

13. Arrière-bouche (goût persistant après la dégustation)

14. Evaluation générale :

J'ADORE

J'AIME BIEN

BOF

JE N'AIME PAS

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

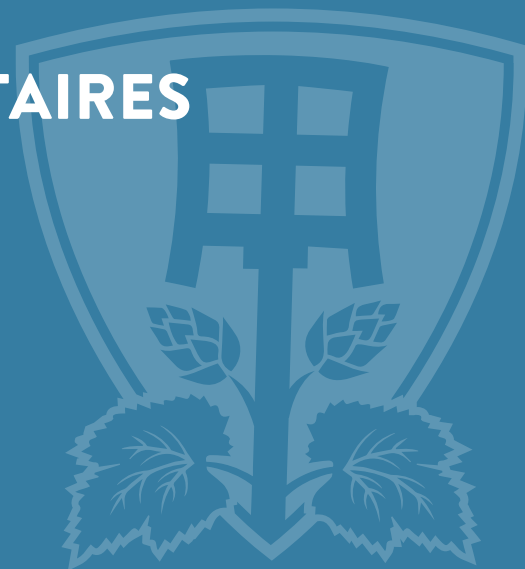
IBU :

Densité initiale :

Amertume relative :

EBC :

Divers :



SIMCOE Consult

Étiquettes :



SIMCOE Consult

consultant brassicole • +32496421463 • nicolas@simcoeconsult.com