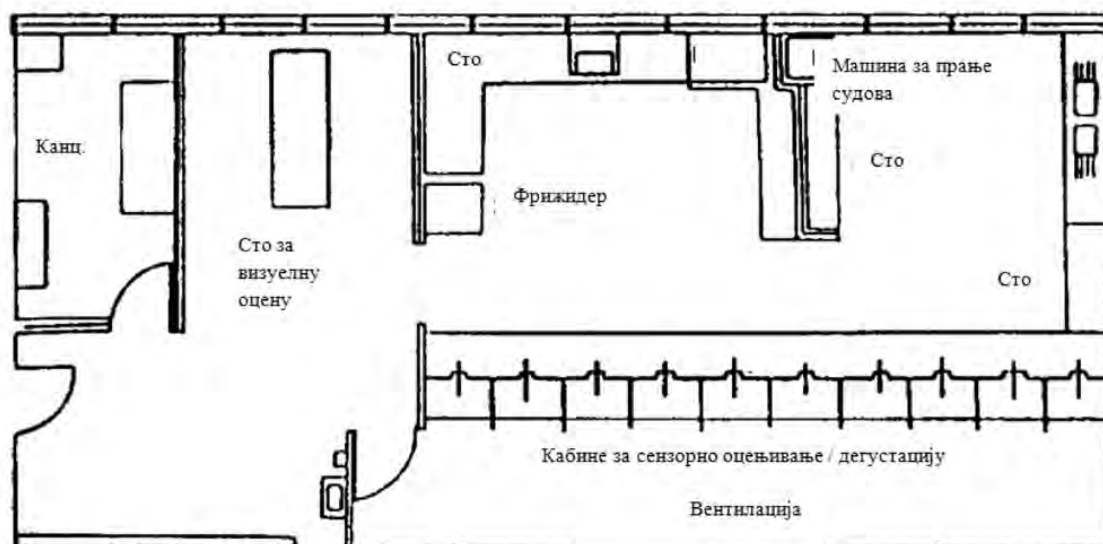
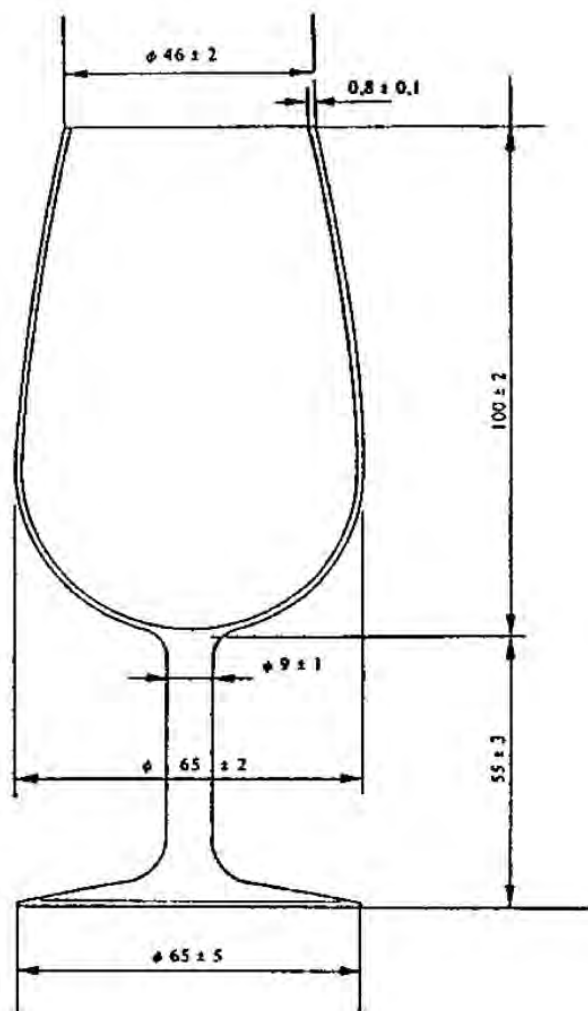


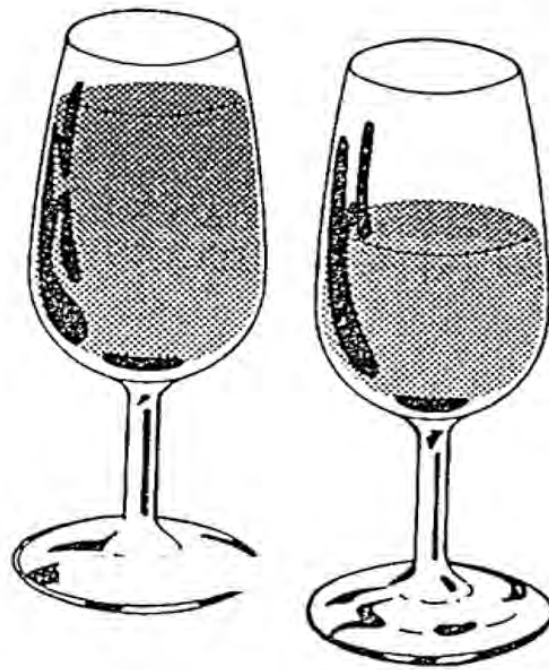
Приказ сале за сензорно оцењивање



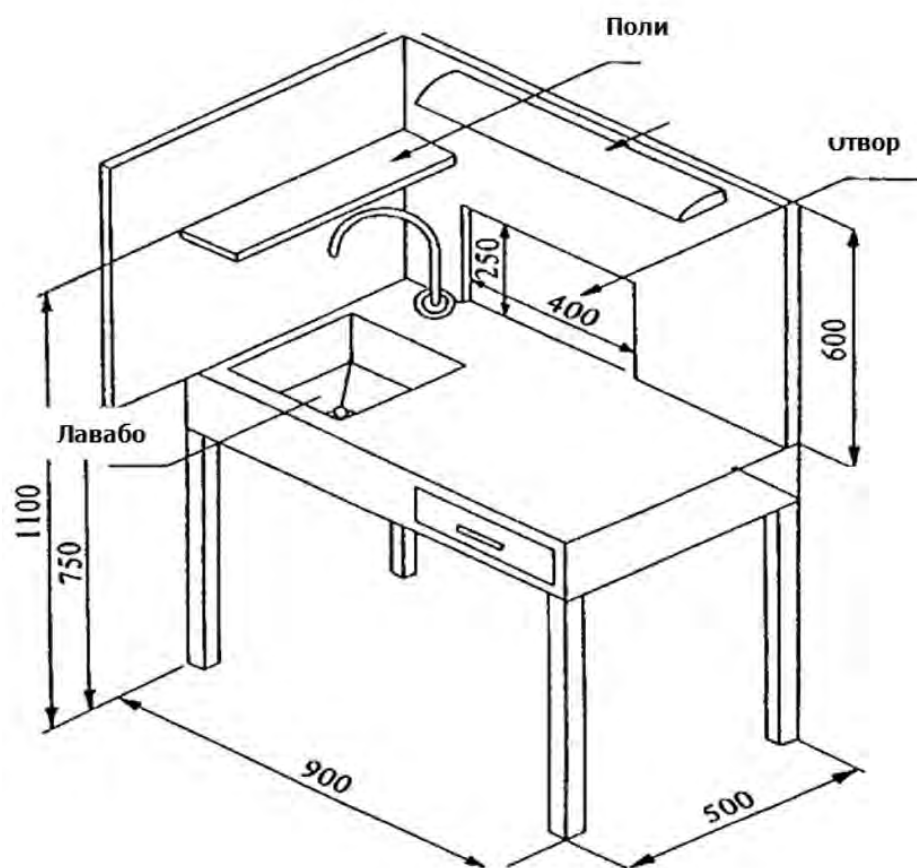
Стандардизована чаша за сензорно оцењивање



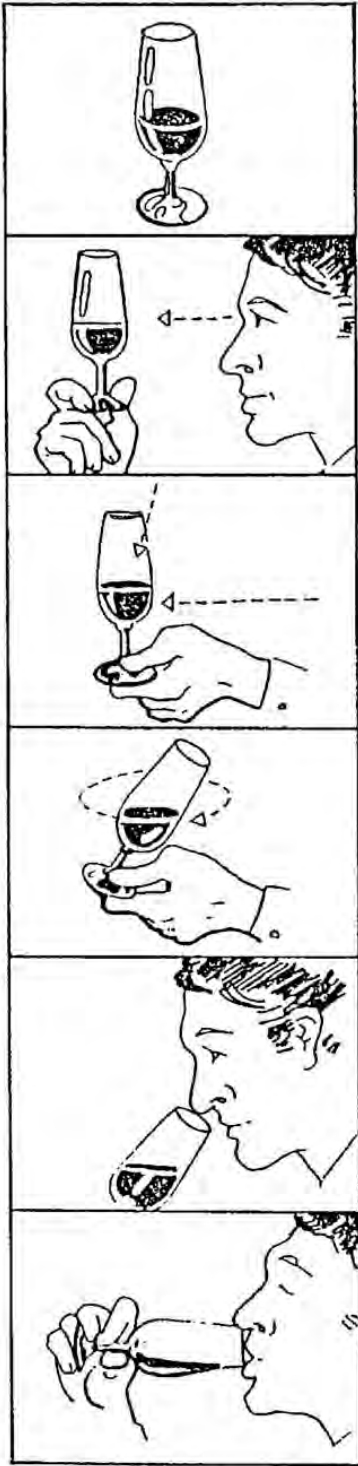
Приказ препуне и правилно напуњене чаше



Стандардизована кабина за сензорно оцењивање (мере у mm)



Редослед поступака приликом сензорног оцењивања вина

	А – Посматрање
Б – Мирис	
В – Укус	

Ароматске серије и ароме код вина

1) Ароматске серије и ароме и упоређивање са одређеним намирницама и/или супстанцама

Дрвенаста	Смоласта	Храст Бор Еукалиптус
	Фенолна	Ванила Есенција терпентина
Карамеласта	Карамела	Дим Кора хлеба Чоколада Пржена кафа Мед
Микробна	Квасац	Квасац Свеж талог
	Млечна	Путер Млечна киселина Зној
Цветна	Цвеће	Багрем Наранџа Јасмин Ружа Љубичица Мушкатла
Зачинска	Зачинска	Анис Дуван Цимет Каранфилић Црни бибер Сладић Коријандер Пржени какао Кора кинина
Воћна	Кисела	Грејпфрут Лимун Наранџа
		Купине Бобичасто воће Малина Јагода Рибизла
	Воћне	Вишња Кајсија Бресква Крушка Јабука

	Тропско воће	Банана Ананас Манго Папаја Кокос
	Сушено воће	Сува кајсија Сува бресква Суво грожђе Сува шљива Сува смоква Урма
	Језграсто воће	Орах Лешник Бадем
Етерична	Етерична	Сирћетна киселина Енантни естри Ацеталдехид
Биљна	Травна Свежа (свеже поврће)	Свежа покошена трава
		Слатка паприка Зелена паприка Жалфија
		Сено Чај
	Сува	Разно суво цвеће (липа, хајдучка трава, зова)
	Кувана	Нана Махуне Шпаргла Зелена маслина Црна маслина
Грожђана	Грожђе	„Mousscatel” „Мускатно грожђе”
Земљана	Земљана	Прашина Земља
	Влажна	Гљиве Маховина Тартуф Папрат
Шумска	Шума	Печурке
Хемијска	Сумпор	Бели лук Црни лук Сумпор-диоксид Меркаптани

2) Стечене ароме

Овде су представљене најчешће стечене ароме, уз напомену да су негативне стечене ароме подвучене цртом.

Одлеживање у храстовини

1) Бибер, боровина, ванила, восак, гас, дим, дрвена кутија за цигарете, земља, зрно кафе, карамела, каранфилић, кедровина, кокос, кора врућег хлеба, лешник, марципан, месо, млечне карамеле, мока, мошус, мускатни орашчић, орах, паљевина, печени бадем, печурке, пиљевина, прашина, сандаловина, сардине, сирово дрво, сланина, слатко дрво, смола, тресет, ђумур, хладан пепео, храстовина, цимет, цитруси, чоколада и друго;

2) Буђ, влага, жабокречина, коштица бадема, устајала вода и друго.

Малолактичка ферментација

1) Ванила, јогурт, кајмак, карамела, лешник, маслац, медањаци, млеко, сир и друго;

2) Загорело млеко, зној, кисели купус, мокар пас, мокра кожа, покварено млеко, сурутка, ужегли маслац и друго.

Контакт са талогом

1) Говеђа супа, хлеб, корица хлеба, квасац, млечни намаз, сир, слад, слаткиши, тамно пиво, тесто и друго.

Остаци квасаца

1) Зелени чај, јеткост, краставац, пармезан и друго;

2) Фузелно уље и друго.

Одлежала бела вина

1) Бадем, бисквити, гас, дим, дуња, керозин, ланолин, лешник, марципан, маслац на тосту, мед, млечне карамеле, нафта, орах, смоква, суво грожђе, тост и друго;

2) Алдехиди, мадеризовано и друго.

Одлежала црвена вина

1) Ванила, дим, дивљач, дрвена кутија за цигарете, дуван, земља, кафа, катран, кестен, кокос, кожа, лишће чаја, маховина, мастило, месо, мошус, орах, печурке, роштиљ, салама, сланина, слатки корен, слатко дрво, соја, суве шиље, тартуфи, чоколада, шумска земља и друго.

Карбонска мацерација

1) Банана, бомбоне, дестилат тршње, жвакаћа гума, јасмин, коштица вишње, љубичице, тамјан, цимет и друго.

Ботритизована вина

1) Бомбона (наранџа), дуња, мармелада, наранџина кора, сува кајсија, цитруси и друго;

2) Буђ и друго.

Остала десертна вина

1) Воћни сируп, лешник, мед, млечне карамеле, мускатно грожђе, нугат, смокве, суво грожђе, суво воће, шећерна меласа и друго.

Паказатељи оксидације

1) Алдехиди, кикирики, мокра хартија, пиво, трула јабука, шери и друго.

Испарљиве киселине

1) Ацетон, лепак, сирће и друго.

Пресумпорисано

1) Бели лук, каучук (гума), кобасица, кувана јаја, кувани кромпир, кувани кукуруз, прљаве чарапе, устајала вода, црни лук и друго.

Болест запушача

1) Буђ, влажна јута, мокро сукно, новинска хартија, старе књиге и друго.

Brettanomyces (вински квасац који има негативно деловање)

1) Коњски зној, креозот, медицинска ординација, мокра вуна, татула, штала и друго.

Мирис на мишију мокраћу (последица бактеријске инфекције вина или распадања талоба винских квасаца)

1) Ивер, мишија рупа, мишији урин, пржене кокице, убуђали хлеб и друго.

Картон (листић) за сензорно оцењивање – бодовање вина

Изјава/Примедба

Узорак бр.

Ім'я і прізвище сенсорного оцінювача

Бр. Панела/Комисије Датум Време Место

Организација/институција где се врши сензорно оцењивање

Vrsta/kategorija vina Boja vina

Сорта (уколико је неопходно) Брџа

Ознака географског порекла и традиционални изрази (за домаћа вина у систему географског порекла)

Остало (уколико је неопходно)

Физичко - хемијска анализа: (уколико је неопходно)		Густина ... Садржај укупних киселина ... Екстракт без шећера ... pH ... Остало ...		Саржај стварног алкохола ... Редукујући шећер ... Испарљиве киселине ... Укупни SO ₂ ...							
Опажаји	Референца	Неприхватљиво	Минимално прихватљиво	Прихватљиво	Просечно	Добро	Врло добро	Одлично	Изврсно	Делимично боловање	БЕЛЕШКЕ/НАПОМЕНЕ
Визуелни опажаји	Боја	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Бистрина	0	4	5	6	7	8	9	10		
Олфакторни опажаји	Чистоћа	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Финоћа	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Интензитет	0	4	5	6	7	8	9	10		
Густативни опажаји	Чистоћа	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Структура, тело, алкохол	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Хармонија	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Равнотежа	0	4	5	6	7	8	9	10		
Густативно-олфакторни опажаји	Интензитет	0	4	5	6	7	8	9	10		
	Одрживост	0	4	5	6	7	8	9	10		
Густативно-олфакторни опажаји	Подударност са карактеристикама вина из ознаке георафског порекла/са традиционалним изразом/сортом/врстом - категоријом	0	4	5	6	7	8	9	10		
УКУПНО БОДОВА											ОПШТИ УТИСАК
РЕЗУЛТАТ До 38 поена – Неприхватљиво Од 39 до 48 – Минимално прихватљиво Од 49 до 58 – Прихватљиво Од 59 до 68 –Просечно Од 69 до 78 – Добро Од 79 до 88 – Врло добро Од 89 до 98 – Одлично Од 99 до 100 – Изврсно					Опште белешке: Примедбе:						
Потпис сензорног оцењивача _____											

Напомена: Вино које је по неком опажају оцењено као „неприхватљиво“ и/или „минимално прихватљиво“ може имати највише 58 поена

Подударност се не оцењује код вина без географског порекла која нису „стона сорта“ вина.

Аномалије код вина које треба да се препознају и идентификују приликом сензорног оцењивања

1) ЗАМУЋЕНОСТ ВИНА

- (1) Секундарна алкохолна ферментација,
- (2) Замућеност узрокована тровалентним гвожђем,
- (3) Замућеност узрокована оксидацијом,
- (4) Замућеност узрокована биљним протеинима и друго.

2) ФОРМИРАЊЕ ТАЛОГА УЗ ОЧУВАЊЕ ЧИСТОЋЕ ВИНА

- (1) Замућеност узрокована солима бакра,
- (2) Преципитација калијум битартарата,
- (3) Преципитација нерастворљиве боје,
- (4) Нечистоћа и друго.

3) МОДИФИКАЦИЈА УКУСА

- (1) Малолактичка ферментација,
- (2) Масноћа,
- (3) Вински цвет,
- (4) Горчина и друго.

4) ЧУЛНА МОДИФИКАЦИЈА МИРИСА

- (1) Сумпор,
- (2) Сумпор диоксид и меркаптан,
- (3) Цикнулоост,
- (4) Оксидација,
- (5) Мушкатла,
- (6) Буђ,
- (7) Плута,
- (8) Нафта и друго.