



SCHEMA DESCRITTIVA ONAB PER L'ASSAGGIO DELLA BIRRA

Data _____	Cognome Nome _____
Campione _____	Note _____

Parametro	Caratteristiche
Aspetto visivo spuma	
Aspetto visivo birra	
Odore	
Sapore	
Aroma	
Tatto	

Note:

ELENCO DESCRITTORI

Aspetto visivo spuma

Altezza	assente, scarsa (< 1 cm), presente (1-2 cm), abbondante (> 2 cm)
Colore	bianca, rosa, crema, cappuccino
Persistenza	breve (< 5 secondi), media (5-10 secondi), lunga (> 10 secondi)

Aspetto visivo birra

Colore	giallo paglierino chiaro (4 EBC), giallo paglierino (6 EBC), dorato chiaro (8 EBC), dorato intenso (12 EBC) ambrato chiaro (18 EBC), ambrato medio (24 EBC), ambrato intenso (30 EBC), ambrato tendente al bruno (36 EBC), bruno (40 EBC), bruno rossastro (48 EBC), bruno intenso (60 EBC), nero (80+ EBC)
Limpidezza	torbida, velata, trasparente, brillante

Odore - Aroma

I livello	II livello	III livello
Fiorale	Fiorale	Rosa, viola, geranio, fiori di acacia, fiori di arancio, biancospino
Speziato	Speziato	Cannella, chiodi di garofano, pepe, liquirizia, anice, noce moscata, senape
Fruttato	Agrumi	Pompelmo, limone, arancia, mandarino, cedro
	Bacche	More, lamponi, fragole, ribes, mirtillo
	Drupe	Ciliegia, albicocca, pesca, prugna
	Pomacee	Pera, mela
	Uva	Moscato, fragola
	Frutta esotica	Ananas, melone, banana
Caramellizzato	Frutta essiccata/cotta	Fico, prugna, uva sultanina, mela, pera
	Caramellizzato	Caramello, cioccolato, caffè, melassa, miele
Tostato/affumicato	Tostato/affumicato	Fumè, pane tostato
	Frutta secca	Mandorla, noce, nocciola, arachide, castagna
Vegetale	Erbaceo fresco	Raspo, trito d'erba, peperone
	Cotto, conservato	Olive, carciofi, asparagi, fagiolini
	Secco	Fieno, paglia, tabacco, the
	Aromatico	Basilico, salvia, rosmarino, foglia di fico, aglio, alloro, anice, finocchio, menta
Boisé	Fenolico	Fenoli, vaniglia, funghi secchi, incenso, muschio, sottobosco, tartufo, catrame, gomma, fumo/affumicato, idrocarburi
	Resinoso	Pino, cedro, eucalipto, quercia, sughero
Caseari	Caseari	Latte, burro, formaggio, yogurt
Di fermentazione/di ossidazione	Di fermentazione/di ossidazione	Aceto, acetone, alcol, etere, lievito, marsala, mosto cotto
Animali	Animali	Cera d'api, cuoio, pelliccia, pipì di gatto
Difetti	Difetti	Zolfo, carta/cartone, idrogeno solforato/uova marce, legno marcio, muffa, naftalina, polvere, metallico, tappo, bromo fenolo, acetaldeide, DMS

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga