

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ

ШКОЛА ДЕГУСТАТОРА



Семинар - дегустация для всех желающих:  
«Оценка органолептических показателей пива, стандартная терминология,  
используемая для оценки качества пива, основные дефекты вкуса и аромата пива»  
/Учебный Центр - МИЦ "Пиво и напитки XXI век"/

/Лицензия на образовательную деятельность № 034625 от 23.01.2014г./

Участникам семинара-дегустации расскажут о принятой в мировом пивоварении классификации вкуса и аромата пива, и ознакомят с методами сенсорной оценки качества пива и выявления дефектов его вкуса и аромата.

При дегустации пива будут использованы стандарты вкуса и аромата пива компании «Flavor Activ» (Великобритания).

Участники семинара будут ознакомлены несколькими стандартами, в том числе и с дефектами вкуса и аромата, возникающими при хранении пива (бумажный, кошачий, скунс и др.)

Программа занятия рассчитана на 5,0-6,0 часов:

1. Краткое введение в сенсорный анализ
2. Проверка сенсорных способностей участников семинара-дегустации
3. Ознакомление с классификацией вкуса и аромата пива и стандартами компании «Flavor Activ» (Великобритания)
4. Дегустация контрольного пива и пива с добавленными имитаторами
5. Подведение итогов. Вручение призов лучшим дегустаторам

Перечень имитаторов для непрофессиональных дегустаторов:

1. Скунс (Солнечный)
2. Фенол
3. Диацетил
4. Дрожжевой
5. Изовалериановая кислота
6. ДМС

Прошедшим обучение выдаются Свидетельства об участии в семинаре.

Количество слушателей в 1 группе - 10-12 человек.

Участие одного представителя в семинаре-дегустации - 10 000 руб.

Место проведения в Москве: - ул. Писцовая д.16 стр.5 - Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

В других городах РФ и СНГ: - по согласованию.

[Подробная программа семинара...](#)

[Форма Заявки...](#)

Пройти отборочный тур [I этап] и проверить свои сенсорные способности на безопасных водных растворах,

можно записавшись по e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com) или по тел.: +7 (495) 518-04-83

### Важно знать, что

Имеется множество различных методик дегустации пива, и каждая из них со своими специфическими особенностями. Каждый человек чувствует вкус и аромат по-своему. К примеру, кто-то лучше различает горечь, кто-то хуже. Кроме этого, всем известно, что на вкус и цвет товарищей нет. Каждому свойственны свои вкусовые пристрастия и поэтому дегустация пива остается в той или иной мере субъективной.

### Горечь

Различаются три степени горечи - слабая, средняя и сильная. Также выделяется горечь остающаяся и не остающаяся, в зависимости от того, остается она или нет во рту после глотка пива. Не остающаяся горечь подразделяется на приятную, неприятную, вяжущую и терпкую. Основным критерием является природа горечи. Горечь хмелевая является естественным и необходимым свойством пенного напитка. Но горький вкус может также привноситься в пиво белками и дрожжами. Если на вкус ощущается именно белковая или дрожжевая горечь, то это явный дефект пива.

### Пена

В пиве присутствует углекислота. Помните, углекислый газ, имеющий свой вкус, является обязательным компонентом общего букета напитка. Именно с углекислотой связано пенообразование. О качестве пива все расскажет характер пены. Пена должна держаться не меньше четырех минут. Свежее пиво всегда имеет отличную пеностойкость. Пена должна быть мелкокачистой. Качество напитка также характеризуется и так называемыми «кружевами», остающимися на внутренней поверхности кружки после того, как пиво отпито. В случае если пена крупнокачистая и быстро опала, это является доказательством того, что углекислота появилась в пиве не естественным путем, а добавлением в его состав искусственной карбонизации.

### Недостатки

Спирт присутствует в любом пиве, но главное, чтобы спиртовые тона гармонично вписывались в общий букет и не выделялись слишком резко. К пивным недостаткам также относятся посторонние элементы вкуса либо аромата, а в частности эфирные или кисломолочные, делающие дегустацию пива не совсем приятной процедурой.

### Свежесть

Степень свежести пива определяется на вкус. Если чувствуется несильный сернистый аромат, значит пиво свежее. Но со временем данная ароматическая компонента пропадает. У несвежего, но еще годного для употребления, пива уменьшается горечь и появляются травянистые тона. Чувствуется хлебный привкус, сладость и винные тона. Может даже показаться, что вкус пива отдает бумагой или бытовой химией - растворителем, краской, лаком. Все перечисленное является важным доказательством того, что пиво старое.

### Дегустация пива

Дегустация пива проходит при температуре от 10 до 12°C. Дегустационной посудой является чистый прозрачный стеклянный стакан или кружка. В течение одной дегустации выпивается не более 5-7 образцов пива. После вкусовые ощущения начинают притупляться.

Считается, что светлое легкое пиво лучше пьется летом, а темное, являющееся плотнее и насыщеннее, пьется зимой. Некоторые сорта пива даже имеют вкус приятнее в определенное время суток. Основное правило - утром пьем легкое пиво, а крепкое оставляем на вечер.

Вкус пива также зависит и от музыки, под которую пьется напиток. Копенгагенский университет выяснил, что дегустация пива темных сортов проводится под



музыку высокой тональности, а легких, соответственно, под мелодии в низких тонах.

Грамотный пивоман наливает пиво в центр сосуда с высоты в 2,5 см от края кружки. После недолгой паузы, дождавшись загустения пены, наливается пиво до уровня трех четвертей кружки.

По традиции, сначала выпивается половина кружки, затем половина того, что осталось, а уж затем сосуд осушается до дна. Конечно не обязательно ей следовать, но сама идея верна. Необходимо для начала отпить из кружки побольше, для того, чтобы хорошенько прочувствовать вкус пива. При этом пить надо не отрываясь и не спеша мелкими глотками. Это позволит лучше прочувствовать то, что пьется.