

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

ОТБОР И ТРЕНИНГ ЧЛЕНОВ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ



Семинар - дегустация

**"Проверка сенсорных способностей дегустаторов.
Ознакомление с основными стандартами - дефектами вкуса и аромата пива"**

/Учебный Центр - МИЦ "Пиво и напитки XXI век"/

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

Данное обучение проходит в Учебном Центре МИЦ "Пиво и напитки XXI век".

Обучение проходит по авторской программе - к.т.н. Андреевой О.В.

Программа обучения:

Первый день (теоретическое занятие) начало в 10:00

Открытие семинара, представление участников семинара.

Роль сенсорной оценки в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Сенсорная оценка, её цели и задачи.

Требование ЕВС к помещению для проведения дегустации и используемым материалам.

Термины и определения при проведении сенсорного анализа пива.

Проверка сенсорных способностей слушателей (безопасные водные растворы и пиво)

Второй день (теоретическое и практическое занятие) начало в 10:00

Стандартная международная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива.

Описательный анализ.

Ознакомление с классификацией вкуса и аромата пива и стандартами компании «Flavor Activ» (Великобритания)

Дегустация контрольного пива и пива с добавленными стандартами (до 15 стандартов вкуса и аромата)

Ответы на вопросы, дискуссия.

Прошедшим обучение выдаются Свидетельства об участии в семинаре.

Количество слушателей в 1 группе - 8-12 человек.

Участие одного представителя в семинаре-дегустации – 30 000 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.

Оставить заявку на участие - [ФОРМА ЗАЯВКИ](#)

Программа семинара

Заявки на участие принимаются:
по телефонам: 8-495-685-13-84, 685-22-61, 602-53-81
по адресу электронной почты: beercenter@gmail.com

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 мелкоячеистой. Качество напитка также характеризуется и так называемыми «кружевами», остающимися на внутренней поверхности кружки после того, как пиво отпито. В случае если пена крупноячеистая 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.