

BEDÖMNING AV BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER - GLÖGG OCH ANDRA DRYCKER

OBS! Kontrollera att pastöriseringen fungerat vid öppnandet av flaskan (klick-ljud).

	UTSEENDE	DOFT	SMAK
Kriterier att beakta	Bevaring och renhet av frukten/bärens typiska färg Klarhet Grumlighet Fyllning i flaskan Homogenitet	Ren doft Intensitet i doft Doft av råvara Doft av kryddor Defekter som kork, stickande eller obehaglig lukt	Grundsmaker: Sötma, sälla, syrlighet och beska Intensitet i smakaromer Karaktär Strävhet Ev. Jästsmak eller annan främmande smak Defekter som stickande eller unken smak För tjock / tunn konsistens Eftersmak Balans Smak av råvara Smak av kryddor
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEIDEN ARVIOINTI - GLÖGIT JA MUUT JUOMAT

HUOM! Pulloa avatessasi tarkista pastöroinnin onnistuminen (klikk-ääni)

	ULKONÄKÖ	TUOKSU	MAKU
Arvioinnissa huomioitavaa	<p>Hedelmien/marjojen värin puhtaus ja säilyminen</p> <p>Kirkkaus</p> <p>Sameus</p> <p>Pullon täyttö</p> <p>Homogeenisuus</p>	<p>Tuoksun raikkaus</p> <p>Tuoksun intensiivisyys</p> <p>Raaka-aineen tuoksu</p> <p>Virheet tuoksussa kuten korkin, pistävä tai epämiellyttävä haju</p>	<p>Perusmaut: Makea, suolainen, hapan ja karvas</p> <p>Maun intensiivisyys</p> <p>Luonne</p> <p>Karheus</p> <p>Mahdollinen hiivan tai muu vieras maku</p> <p>Makuvirheet kuten pistävä tai tunkkainen maku</p> <p>Liian paksu tai laiha koostumus</p> <p>Jälkimaku</p> <p>Tasapainoisuus</p> <p>Raaka-aineen maku</p>
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10