

BEDÖMNING AV NORDISKA DRYCKER - CIDER

Temperatur vid servering 10-12 C. Från kylskåp, 5 min. framme innan servering.

	UTSEENDE	DOFT	SMAK
Kriterier att beakta	Bevaring och renhet av frukten/bärens typiska färg Klarhet Grumlighet Bubblor	Ren doft Intensitet i doft Doft av råvara 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 Eftersmak Balans Smak av råvara
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

POHJOISMAISTEN JUOMIEN ARVIOINTI - SIIDERI

Tarjoilulämpötila 10-12 C. Otetaan jääkaapista n. 5 min. ennen tarjoilua.

	ULKONÄKÖ	TUOKSU	MAKU
Arvioinnissa huomioitavaa	<p>Hedelmien/marjojen tyypillisen värin säilyminen ja puhtaus</p> <p>Kirkkaus</p> <p>Sameus</p> <p>Kuplat</p>	<p>Tuoksun puhtaus</p> <p>Tuoksun intensiivisyys</p> <p>Raaka-aineen tuoksu</p> <p>Virheet kuten korkin, pistävä tai epämiellyttävä haju</p>	<p>Perusmaut: Makeus, suolaisuus, happamuus ja karvas</p> <p>Makuaromien intensiivisyys</p> <p>Luonne</p> <p>Karheus</p> <p>Mahdollinen hiivan tai muu vieras maku</p> <p>Virheet kuten pistävä tai tunkkainen maku</p> <p>Jälkimaku</p> <p>Tasapainoisuus</p> <p>Raaka-aineen maku</p>
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10