

Most (-probe) - Bewertung



	Äußere Merkmale	Sensorische Merkmale					
Most- Nr.	Farbe und Klarheit	Geruch (Aromen in Nase)	Geschmack (Aromen im Gaumen)	Harmonie	Mundgefühl		Gesamt-punkte
	Farbe 1 gesund 0 fehlerhaft Klarheit 0 grobe Teilchen 1 gleichmäßig trüb 2 klar	Fehler ja/nein (0/1) <i>falls fehlerhaft: max. 2 Pkt. in der Kategorie "Geruch" möglich!</i> Intensität (0-2) 0 leicht:, 1 mittel, 2 intensiv Komplexität (0-2) 0 Wenig: 1 Aromafamilie 1 Mittel: 2 Aromafamilie 2 Komplex: 3 Aromafamilien <u>Fruchtig, Grün, Würzig, Floral</u>	Fehler ja/nein (0/1) <i>falls fehlerhaft: max. 2 Pkt. in der Kategorie "Geschmack" möglich!</i> Intensität (0-2) 0 Kurz: bis 3 Sekunden, 1 Mittel: bis 7 Sekunden 2 Lang: über 7 Sekunden Komplexität (0-2) 0 Wenig: 1 Aromafamilie 1 Mittel: 2 Aromafamilie 2 Komplex: 3 Aromafamilien <u>Fruchtig, Grün, Würzig, Floral</u>	Säure-Süße-Balance (0/1) 0 zu wenig Süße oder Säure 1 Ausgewogen 0 zu viel Süße oder Säure	Adstringenz (0/1) 0 Zu viel Adstringenz (trocket Mund aus) 1 angenehme Menge 0 zu wenig Adstringenz (fad) Kohlensäure (0/1) 0 zu viel Kohlensäure(zu spritzig) 1 angenehme Menge 0 zu wenig Kohlensäure (fad)	Gesamteindruck (0-3)	
	3 Punkte	5 Punkte	5 Punkte	1 Punkte	2 Punkte	3 Punkte	max. 19
Punkte	___ / ___	___ / ___ / ___	___ / ___ / ___		___ / ___		
	Zutreffendes bitte markieren und Gewichtung ergänzen: +/++/+++ (viel) oder -/--/--- (wenig)	Zutreffendes bitte markieren und Gewichtung ergänzen: +/++/+++ (viel) oder -/--/--- (wenig)	Zutreffendes bitte markieren und Gewichtung ergänzen: +/++/+++ (viel) oder -/--/--- (wenig)	Zutreffendes bitte markieren und Gewichtung ergänzen: +/++/+++ (viel) oder -/--/--- (wenig)	Zutreffendes bitte markieren und Gewichtung ergänzen: +/++/+++ (viel) oder -/--/--- (wenig)		
Kommentare	ansprechend nicht ansprechend bräunlich grünlich blass Sonstiges:	Harmonisch/unharmonisch Frisch/muffig Fad/leer/langweilig Leicht/kräftig aromatisch Brett (Pferdeschweiß; wenig kann erwünscht sein) Isoamylacetat (Eisbonbon; wenig kann erwünscht sein) Essigsäure (flüchtige) Etyhlacetat (Uhu) Böckser (Ziegenbock) Schimmel/Kahmhefe Schwefel Kocharoma (Apfelmus) Phenol (Pflaster) Sonstiges:	Harmonisch/unharmonisch Frisch/muffig Fad/leer/langweilig Leicht/kräftig aromatischLieblich/trocken Vollmundigkeit= „Zusammenspiel von Intensität und Komplexität“ Geschmack bleibt lange/kurz im Mund Brett (Pferdeschweiß; wenig kann erwünscht sein) Isoamylacetat (Eisbonbon; wenig kann erwünscht sein) Essigsäure (flüchtige) Etyhlacetat (Uhu) Böckser (Ziegenbock) Schimmel/Kahmhefe Schwefel Kocharoma (Apfelmus) Phenol (Pflaster) Mäuseln (beim Schmecken im Mund; Ammoniak) Sonstiges:	zu wenig Süße zu wenig Säure zu viel Süße zu wenig Säure	Weich im Mund/Zieht den Mund zusammen Trocknet den Mund aus fad feinperlig stark perlend	ansprechend nicht ansprechend Süffig Sonstiges:	

Most (-probe) - Bewertung

	<u>Äußere Merkmale</u>	<u>Sensorische Merkmale</u>				
	1 nicht befriedigend 2 ansprechend gut 3 hervorragend	1 nicht befriedigend 2 befriedigend 3 gut 4 sehr gut 5 hervorragend				
Most-Nr.	Klarheit und Farbe	Geruch	Geschmack	Vollmundigkeit	Harmonie	Gesamtpunkte
	3 Punkte	5 Punkte	5 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	max. 25
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Landkreis
Tübingen

Blatt III

[illegible]

