

Data \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_

Campione | Chiesa Stefano 2605023

Firma | Anna Neglia

Punteggio massimo

Sensazioni olfattive

Sensazioni gustative e retro olfattive

Sensazioni congiunte, tattili e chinestetiche

**Attributi negativi**

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Avvinato - Inacetito	(0-10)		
Riscaldamento	(0-10)		
Morchia	(0-10)		
Rancido	(0-10)		
Muffa	(0-10)		
Altri	(0-10)		

**Attributi positivi**

**Fruttato di oliva**

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Intensità del fruttato	(0-10)	4,0	4,0
Grado di maturazione (maturo = 0 verde = 10)	(0-10)	4,0	4,0
Intensità dell'amaro	(0-10)		4,0
Intensità del piccante	(0-10)		4,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Valutazione del fruttato di oliva	(0-30)	O <sup>1</sup> 22,0	G <sup>1</sup> 23,0
-----------------------------------	--------	---------------------	---------------------

**Frutta e fiori**

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Mela	(0-10)		
Banana	(0-10)		
Altra frutta (specificare quale)	(0-10)	3,0	3,0
Mandorla	(0-10)		2,0
Floreale	(0-10)		
Altre gradevoli (specificare quali)	(0-10)		

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Valutazione frutta e fiori	(0-5)	O <sup>2</sup> 2,0	G <sup>2</sup> 4,0
----------------------------	-------	--------------------	--------------------

**Note di verde, ortaggi e spezie**

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Verde erba	(0-10)	2,0	2,0
Verde foglia	(0-10)	1,0	2,0
Carciofo	(0-10)		
Pomodoro	(0-10)		
Altri ortaggi (specificare quali)	(0-10)	4,0	4,0
Spezie ed erbe aromatiche (specificare quali)	(0-10)		2,0

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Valutazione note di verde, ortaggi e spezie	(0-5)	O <sup>3</sup> 3,0	G <sup>3</sup> 4,0
---	-------	--------------------	--------------------

**Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche**

Analisi qualitativa - gradimento del descrittore

Armonia	(0-10)		C <sup>1</sup> 6,0
Persistenza	(0-10)		C <sup>2</sup> 7,0

**Totale valutazione qualitativa**

$O^1+O^2+O^3$	$G^1+G^2+G^3$	$C^1+C^2$
27,0	31,0	13,0

**Punteggio complessivo del campione**

$O + G + C$
71,0

Note:

La voce "altra frutta" comprende: agrumi, frutta esotica, frutti rossi, pera, noce, pinolo ed altra frutta.

La voce "floreale" comprende: camomilla, vaniglia ed altri fiori

La voce "verde foglia" comprende: eucalipto, foglia di fico, foglia di ulivo ed altre foglie.

La voce "altri ortaggi" comprende: peperone, cicoria, zuccina ed altri ortaggi.

La voce "spezie ed erbe aromatiche" comprende: pepe, rosmarino, origano, menta ed altre piante aromatiche.

Punteggi per la valutazione quantitativa: 0 = Assente 1 - 2 = Appena percettibile 3 - 4 = Leggero 5 - 6 = Medio 7 - 8 = Intenso 9 - 10 = Estremo

Scheda di valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini ideata, elaborata e realizzata da **Alfredo Marasciulo**.  
Si autorizza la riproduzione, la memorizzazione, la trasmissione e l'utilizzo della presente scheda a condizione che ne venga citato l'autore.