

ANALIZA SENZORIALĂ A BERII

Principiul metodei:

Metoda are la bază determinarea cu ajutorul simțurilor (văz, miros, gust) a următorilor indici de calitate: aspect, culoare, gust, miros, spumă

Materiale necesare:

- pahare de degustare (pentru verificarea spumei)
- pâlnie din sticlă
- stativ metalic cu inel
- riglă gradată în mm
- cronometru

Tehnica de analiză senzorială:

- Înainte de degustare probele de bere se țin timp de o oră la întuneric, la temperatura de 10 - 12°C.
- Degustarea se face în camere speciale, fără miros străin și cu o lumină de slabă intensitate.
- Berea se toarnă imediat după decapsulare în pahare de sticlă incoloră, bine spălate, cu capacitatea de 250 ml sau în pahare speciale pentru verificarea spumei.
- Pentru aprecierea aspectului, mirosului și gustului, berea se toarnă fără spumă
- Degustarea se face imediat după turnarea berii în pahare
- Se beau circa 100 ml de produs
- Gustul berii se apreciază în funcție de diferitele senzații care apar la degustare într-o anumită succesiune sau care se întrepătrund.

Modul de lucru:

1. Determinarea aspectului, a culorii, a mirosului și a gustului

- Se toarnă fără spumă bere într-un pahar curat de sticlă incoloră de 250 ml sau într-un pahar pentru verificarea spumei.
- Se observă aspectul (limpiditatea, perlajul), culoarea, privind lichidul prin sticla paharului dar și deasupra paharului.
- Se miroase proba și se gustă.

2. Verificarea spumei

- Într-un stativ metalic se fixează pe un inel o pâlnie de sticlă deasupra unui pahar pentru verificarea spumei, la o distanță de 30 mm față de marginea superioară a paharului.

- Se toarnă bere răcită la 10 - 12° C prin pâlnie în pahar, astfel încât jetul să cadă aproximativ pe axa paharului.
- Se măsoară cu o riglă gradată în mm distanța dintre suprafața superioară a spumei și suprafața berii, imediat după turnare.
- Se declanșează cronometrul care se oprește atunci când prin spumă apare suprafața berii.
- Se notează înălțimea (grosimea) stratului de spumă și durata până la dispariția spumei.

Interpretarea rezultatelor:

Se compară rezultatele obținute cu însușirile senzoriale din standardul specific și se formulează concluzii privind calitatea berii analizate.

Exprimarea limpidității berii:

- Limpede, cu luciu (cu strălucire)
- Limpede, fără strălucire
- Opalescentă (voalată)
- Tulbure

Extras din standard – însușirile senzoriale ale berii

Caracteristici senzoriale	Condiții de admisibilitate	
	Categorii de bere	
	Bere blondă	Bere brună
Aspect	Lichid limpede, cu luciu caracteristic, de culoare galben-pai, fără sediment sau impurități, gust plăcut, amăru, fără miros străin, cu spumă albă și perla de CO ₂ .	Lichid limpede, cu luciu caracteristic, de culoare brună, fără sediment sau impurități, gust plăcut, fără miros străin, cu spumă.
Culoare	Galben-pai până la galben, specifică fiecărui sortiment.	Brună, specifică fiecărui sortiment.
Miros	Caracteristic fiecărui sortiment, plăcut, fără miros străin (de mușchi, de acru), cu aromă de hamei și malț.	
Gust	Caracteristic fiecărui sortiment, amăru, plăcut, care atestă prezența de dioxid de carbon, fără gust străin.	
Spumă	Albă, densă, cu grosimea de 30 – 40 mm, persistentă timp de minim 3 minute, însoțită de perla constant. După dispariție lasă pe pahar o urmă albă, dantelată.	