

## 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
<b>Aspect</b>	Lichid limpede, cu luciu caracteristic, de culoare galben-pai, fără sediment sau impurități, gust plăcut, amărui, fără miros străin, cu spumă albă și perla de CO <sub>2</sub> .	Lichid limpede, cu luciu caracteristic, de culoare brună, fără sediment sau impurități, gust plăcut, fără miros străin, cu spumă.
<b>Culoare</b>	Galben-pai până la galben, specifică fiecărui sortiment.	Brună, specifică fiecărui sortiment.
<b>Miros</b>	Caracteristic fiecărui sortiment, plăcut, fără miros străin (de mușchi, de acru), cu aromă de hamei și malț.	
<b>Gust</b>	Caracteristic fiecărui sortiment, amărui, plăcut, care atestă prezența de dioxid de carbon, fără gust străin.	
<b>Spumă</b>	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.	