

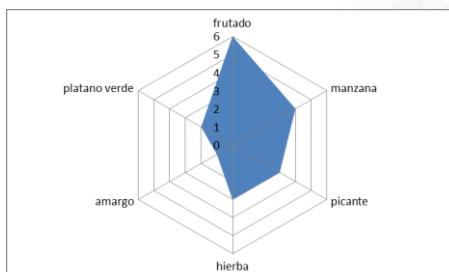
EMPRESA: PASIFAE ECOTECH S.L

MARCA: PASIFAE

Referencia Cata: J 12/16

Campaña: 2016-17

Fecha: 14/12/2016



pasifae

ESTRELLA SENSORIAL

FOTO

Informe de Cata Sensorial

Estamos ante un Aceite de Oliva Virgen Extra de frutado intenso, con aromas Frutales.

Como descriptores encontramos la pera, manzana, menta y hierba

A nivel gustativo, su entrada es dulce.

Su fluidez es media, con un amargo ligero, y un picante medio.

La retronasal es de alloza.

No presenta astringencia.

Su persistencia es media y su equilibrio es muy bueno.

Visualmente presenta un aspecto velado y un color amarillo verdoso.

Se trata de un Aceite de Oliva Virgen Extra Notable.

Susana Romera. Escuela Superior del Aceite de Oliva. 14 Diciembre 2016

Ficha de Cata Sensorial

ESCUELA VALENCIANA DE CATA

EMPRESA Y MARCA

PASIFAE

VARIEDAD

ARBEQUINA ECOLOGICO

CAMPAÑA

2016 2017

OLFATIVO

FRUTADO	<input type="checkbox"/> Ligero	<input type="checkbox"/> Medio	<input checked="" type="checkbox"/> Intenso	<input type="checkbox"/> Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro	
AROMAS	<input type="checkbox"/> Vegetales	<input type="checkbox"/> Herbáceos	<input checked="" type="checkbox"/> Florales	<input checked="" type="checkbox"/> Frutales	<input type="checkbox"/> No limpios	<input type="checkbox"/> Defectos
DESCRIPTORES	<input type="text" value="Manzana, plátano verde, pereta, hierba, menta"/>					
DEFECTOS	<input type="checkbox"/> Atrujado	<input type="checkbox"/> Moho	<input type="checkbox"/> Avinado	<input type="checkbox"/> Madera húmeda	<input type="checkbox"/> Rancio	
	<input type="text" value="Otros:"/>					

GUSTATIVO

ENTRADA	<input checked="" type="checkbox"/> Dulce	<input type="checkbox"/> Verde	<input type="checkbox"/> Amarga	<input type="checkbox"/> Astringente	<input type="checkbox"/> Leve arrastre	<input type="checkbox"/> Defectuoso
FLUIDEZ	<input type="checkbox"/> Ligero	<input checked="" type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Intenso	<input type="checkbox"/> Denso	<input type="checkbox"/> Pastoso	
AMARGO	<input type="checkbox"/> Nulo	<input checked="" type="checkbox"/> Ligero	<input type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Intenso		
PICANTE	<input type="checkbox"/> Nulo	<input type="checkbox"/> Ligero	<input checked="" type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Intenso		
ASTRINGENCIA	<input checked="" type="checkbox"/> Nulo	<input type="checkbox"/> Ligero	<input type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Intenso		

ARMONÍA

RETRONASAL	<input type="text" value="Alloza y manzana"/>				
PERSISTENCIA POST GUSTO	<input type="checkbox"/> Nula	<input type="checkbox"/> Ligera	<input checked="" type="checkbox"/> Media	<input type="checkbox"/> Intensa	
EQUILIBRIO	<input checked="" type="checkbox"/> Bueno	<input type="checkbox"/> Muy bueno	<input type="checkbox"/> Desequilibrado - Descompensado		

VISUAL

ASPECTO	<input type="checkbox"/> Brillante	<input type="checkbox"/> Transparente	<input type="checkbox"/> Velado	<input checked="" type="checkbox"/> Turbio	<input type="checkbox"/> Con posos
COLOR	<input type="checkbox"/> Amarillo	<input type="checkbox"/> Amarillo dorado	<input checked="" type="checkbox"/> Amarillo verdoso	<input type="checkbox"/> Verde	<input type="checkbox"/> Verde intenso

VALORACIÓN GLOBAL

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Lampante | <input checked="" type="checkbox"/> Aceite de oliva virgen extra notable |
| <input type="checkbox"/> Virgen con defecto muy pronunciado | <input type="checkbox"/> Aceite de oliva virgen extra sobresaliente |
| <input type="checkbox"/> Buen aceite de oliva virgen | <input type="checkbox"/> Aceite de oliva virgen extra redondo |
| <input type="checkbox"/> Aceite de oliva virgen extra | <input type="checkbox"/> Aceite de oliva virgen extra matricula de honor |

NOMBRE: Panel independiente de Cata. Evcata.

FECHA: 14-12-2016