

Fiche d'évaluation

Votre nom : _____

Bière dégustée : _____

<p>Définitions des descripteurs (cochez si nécessaire)</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Acétaldéhyde - Arôme et flaveur de pomme verte.<input type="checkbox"/> Alcool - Les arômes, flaveurs et effets réchauffants de l'éthanol et des hauts alcools.<input type="checkbox"/> Astringent - Assèchement des parois buccales.<input type="checkbox"/> Diacétyl - Beurre artificiel, ranci, caramel écossais.<input type="checkbox"/> DMS (diméthylesulfure) - À des niveaux moins élevés, peut paraître comme du maïs cuit. À des niveaux plus élevés, ressemble à des légumes en conserve ou pourris.<input type="checkbox"/> Estérifié - Arôme ou flaveurs d'esters. Plusieurs esters ressemblent aux fruits, aux essences de fruits et aux roses. En grande quantité les esters ressemblent aux solvants.<input type="checkbox"/> Goût de soleil - Comme l'odeur d'une mouffette.<input type="checkbox"/> Métallique - Goût ferreux ressemblant à celui du sang.<input type="checkbox"/> Oxydé - Arômes ou flaveurs de vin, de carton, de papier mouillé ou de sherry.<input type="checkbox"/> Phénolique - Arômes et flaveurs de médicaments, plastique, fumé, diachylon ou clou de girofle.<input type="checkbox"/> Solvants - Arômes et flaveurs de hauts alcools. Ressemble à l'acétone ou au solvant à peinture.<input type="checkbox"/> Aigre/Acide - Aigreux en arôme et en flaveur. Peut être nette (acide lactique), vinaigrée (acide acétique) ou citronnée (acide citrique).<input type="checkbox"/> Souffre (sulfure d'hydrogène) - L'arôme des œufs pourris ou des allumettes.<input type="checkbox"/> Végétal - Arômes et flaveurs de légumes cuits, en conserve ou pourris.	<p>Arôme (selon le style) Commentaires sur le malt, le houblon, les esters et autres arômes</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Apparence (selon le style) Commentaires sur la couleur, la clarté et le collet de mousse</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Flaveur (selon le style) Commentaires sur le malt, le houblon, les caractéristiques de fermentation, l'équilibre, la finale et autres flaveurs</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Rondeur (selon le style) Commentaires sur le corps, l'effervescence, la chaleur, l'astringence et autres sensations buccales</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Impression Globale Commentaires généraux sur le plaisir obtenu à boire cette bière</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--	--

Fiche inspirée du *Beer Judge Certification Program*