Nachweis über sensorische Prüfung		
Version 1.0	11.05.2007	Seite 1/2

Anwendbarkeit:

Erfassung subjektiver Beurteilungen der Kriterien, bei Sicherstellung gleichbleibender Eigenschaften des Prüfobjekt sowie Eignung des Probanden über den gesamten Prüfzeitraum

Primus Alt

Datum: Prüfobjekt:

Prüfbeginn: Prüfende:

Trübheitsgrad in der Flasche:								
trübe	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	klar
Plopfaktor:								
leise/schwach	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	deutlich/kräftig
Farbgebung im Glas:								
farblos	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	goldbraun
Geruch:								
unangenehm	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	angenehm
Geruchsnuancen:								
Kohlensäure/Blasenbildung:								
grob	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	fein
Schaumbildung:								
grob	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	fein
Schaumstabilität:								
kurz	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	lang

Nachweis über sensorische Prüfung		
Version 1.0	11.05.2007	Seite 2/2

Geschmacksausprägung Süsse:								
gering	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	deutlich

Geschmackenpfinden Süsse:								
unangenehm	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	angenehm

Geschmacksausprägung Hopfenbittere:								
gering	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	deutlich

Geschmackenpfinden Hopfenbittere:								
unangenehm	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	angenehm

Geschmacksnuancen:

Gesamtbewertung:								
ungenügend	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	sehr gut