

THE S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA

Water
CODEX

Wasserprobekarte

PROBETYP

BEMERKUNGEN


DATUM


ZEIT

PROBEORT


UNTERSCHRIFT

 **Frische:** angenehme Geschmacksempfindung der natürlichen Kühle, die den Mund erfüllt.

 **Sprudeln:** Menge und Größe der vorhandenen „Perlage“.


 **Klarheit:** perfekte Abwesenheit von Schwebeteilchen und der Grad der Transparenz der ins Glas geschenkten Flüssigkeit.


 **Unangenehme Gerüche:** Geruchsempfindung, die durch die Präsenz unangenehmer Gerüche verursacht wird.


 **Säuregehalt:** organoleptische Eigenschaft der Schärfe, die Speichelfluss hervorruft.


 **Schmackhaftigkeit:** Geschmacksempfindung, die mit der Menge der vorhandenen Salze verbunden ist.

 **Struktur:** globale Beurteilung der Vielschichtigkeit des Wasserkörpers und des Reichtums seines Extrakts.

 **Leichtigkeit:** Fähigkeit, mehr oder weniger leicht und sanft auf den Geschmacksknospen „zu bleiben“.

 **Weichheit:** Geschmacksempfindung, die durch ein feines, geschmeidiges und samtweiches Wasser geliefert wird.

 **Gleichgewicht:** Gefühl, das durch den perfekten Ausgleich zwischen den Empfindungen geliefert wird, die die Geschmacksrichtungen schaffen und in dem keine Charakteristik über die anderen überwiegt.

 **Anhalten:** Zeit, in der die Geruchs- und Geschmacksempfindungen des Wassers nach dem Schlucken im Mund und in der Nase bleiben.

Anm.: Die Begriffe sind in der Reihenfolge angeordnet, in der sie wahrgenommen werden, wenn die korrekte Probeabfolge eingehalten wird.

Jedem Begriff muss eine Punktezahl von 0 bis 10 zugeteilt werden, wobei nur gerade Zahlen (0-2-4-6-8-10) verwendet werden. 0 ist der Mindestwert und 10 der Höchstwert.

Punktevergabe:

0: es wurde keine Empfindung wahrgenommen



































































2: beschränkte Wahrnehmung der Empfindung, aber dennoch schon erkennbar

4: klare Wahrnehmung der Empfindung

6: intensive, deutliche und klar definierte Wahrnehmung der Empfindung

8: ausgeprägte, andauernde und angenehme Wahrnehmung der Empfindung, die schon beim ersten Kontakt mit der Flüssigkeit im Glas festgestellt wird

10: Wahrnehmung, die durch die schnelle Sättigung der Empfindungen auf den Geschmacksknospen herbeigeführt wird

| | 0 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|
| FRISCHE |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| SPRUDELN |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| KLARHEIT |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| UNANGENEHME GERÜCHE |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| SÄUREGEHALT |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| SCHMACKHAFTIGKEIT |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| STRUKTUR |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| LEICHTIGKEIT |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| WEICHHEIT |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| GLEICHGEWICHT |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ANHALTEN |  |  |  |  |  |  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

0 = Mindestwert 10 = Höchstwert



VERWENDUNG DER PROBEKARTE

Die Probekarte ist für den Verkoster aus zahlreichen Gründen ein unerlässliches Instrument: sie macht eine Analyse, die normalerweise subjektiv ist, so objektiv wie möglich. Sie versucht, die von den Sinnesorganen wahrgenommenen Gefühle und die Empfindungen, die vom Gehirn erhalten wurden, zu ordnen, sie macht die Aufgabe des Verkosters leichter, da sie ihm angibt, in welcher Reihenfolge die Wahrnehmungen beurteilt werden müssen, und schränkt damit mögliches „Übersehen“ und Verwirrung ein. Sie hilft bei der qualitativen und quantitativen Beurteilung der wahrgenommenen organoleptischen Empfindungen und schafft schließlich unter den verschiedenen Verkostern eine gemeinsame Sprache. Die Karte, die speziell für das Probieren von Wasser vorbereitet wurde, ist klar und einfach zu lesen, da jedem Begriff sein eigenes Symbol zur Seite gestellt wurde. Grundlegend wird es nun, sich in Bezug auf die Bedeutung der verschiedenen Probegriffe zu verstehen, um sich dann über die Bedeutung der Worte zu einigen und ein Urteil in voller Übereinstimmung auszudrücken.