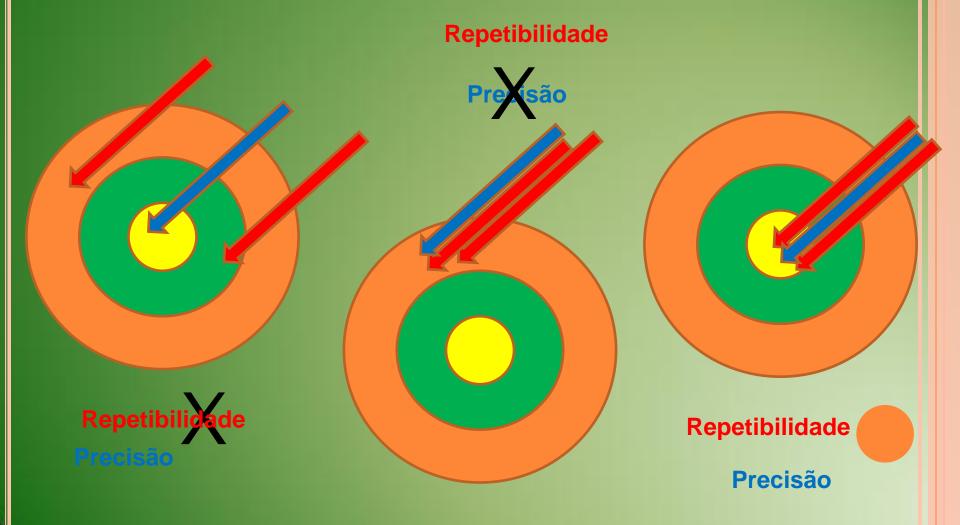


DEGUSTAÇÃO DE UVAS
PARA VINIFICAÇÃO

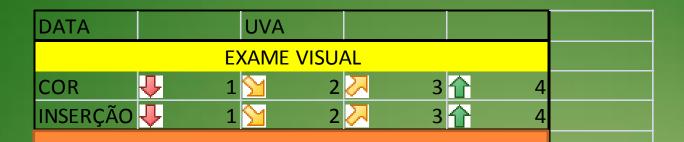
ELEMENTOS PARA DEGUSTAÇÃO

Treinamento dos degustadores.



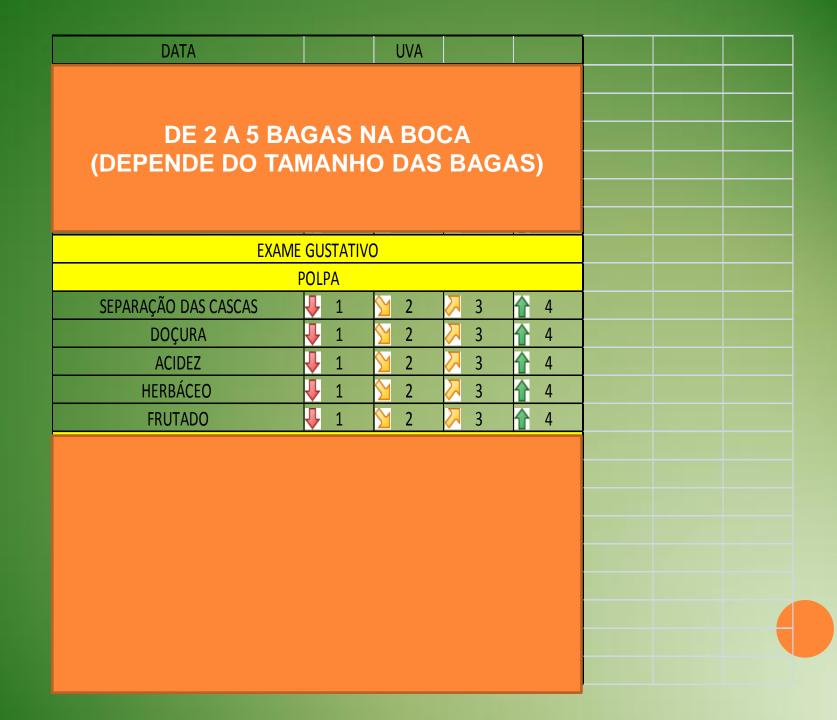
ASPECTOS LEVADOS EM CONSIDERAÇÃO

- Aspecto visual
- Sensibilidade táctil
- Aspecto gustativo
 - Gosto
 - Aroma de boca



DE 2 A 5 BAGAS
(DEPENDE DO TAMANHO DAS BAGAS)





UVA DATA DE 2 A 5 BAGAS NA BOCA (DEPENDE DO TAMANHO DAS BAGAS) CASCA TRITURAÇÃO ACIDEZ **TANINOS HERBACEO** FRUTADO



DATA		UVA			
E)	AME VISUAL				
COR	↓ 1	<u>¥</u> 2		1 4	
INSERÇÃO	↓ 1		<mark>></mark> 3	1 4	
EX	Kame Táctil				
CONSISTÊNCIA MECÂNICA	↓ 1	<u>></u> 2		4	
DESGRANO	↓ 1	<u>></u> 2	<mark>.</mark> 3		
EXA	ME GUSTATI\	/0			
	POLPA				
SEPARAÇÃO DAS CASCAS	J 1	<u>></u> 2		1 4	
DOÇURA	↓ 1	<u>></u> 2	—	J	
ACIDEZ	↓ 1	ш	<mark>.</mark> 3	1 4	
HERBÁCEO	↓ 1			1 4	
FRUTADO	<mark>↓</mark> 1	<u>></u> 2		4	
	CASCA				
TRITURAÇÃO	↓ 1	<u>></u> 2	Ļ	」	
ACIDEZ	↓ 1	Ш	<mark>></mark> 3	1 4	
TANINOS		<u>></u> 2	<mark>></mark> 3	1 4	
HERBACEO	↓ 1		<mark>></mark> 3	1 4	
FRUTADO	↓ 1	<u></u> 2		4	
	SEMENTES				
COR	↓ 1		<mark>></mark> 3	1 4	
DUREZA	↓ 1		<mark>.</mark> 3	1 4	