

Nom dégustateur :

Date dégustation :

Numéro de la parcelle :

Grille de notation de dégustation des baies

MODE OPERATOIRE : Chaque dégustateur doit prélever pour chaque parcelle étudiée, 3 baies dans les présentoirs mis à votre disposition. **Dès lors l'analyse sensorielle commence**, en effet au cours du prélèvement, veuillez à décrire vos sensations **visuelle et tactile**. L'analyse **gustative** de la pulpe, de la pellicule et des pépins seront effectués et décrits de façon précise, comme indiquée dans l'annexe. Restez vigilants durant toutes les phases de dégustation car 4 de vos sens (vue, toucher, odorat, goût) doivent être exploités au mieux.

Chaque descripteur est noté de 1 à 4, ceux-ci sont définis dans l'annexe.

EXAMEN VISUEL ET TACTILE DE LA BAIE ENTIERE (VOIR ANNEXES 1 et 2)

Cet examen débute dès le prélèvement des 3 baies

		1		2		3		4
-1/APTITUDE A L'ECRASEMENT	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
-2/APTITUDE A L'EGRENAGE		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
-3/COULEUR DES BAIES		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

EXAMEN DE LA PULPE (VOIR ANNEXES 1 et 2)

Penser bien à extraire la pulpe entre la langue et le palais, à recracher dans la main les pellicules et les pépins et à décrire toutes vos sensations.

		1		2		3		4
-4/ADHERENCE (pulpe et pellicule)		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
-5/ ACIDITE DE LA PULPE	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
-6/ SUCRE DE LA PULPE		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
-7/AROME DE LA PULPE		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
-8/ INTENSITE DES AROMES		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

EXAMEN DE LA PELLICULE (VOIR ANNEXES 1 et 2)

Remettre en bouche les pellicules, mastiquer chaque pellicule de la même manière, la description commence dès la mastication.

	1	2	3	4
-9/APTITUDE A LA DILACERATION <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-10/ACIDITE DE LA PELLICULE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-11/ INTENSITE TANNIQUE/ASTRINGENCE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-12/AROME DE LA PELLICULE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-13/ INTENSITE DES AROMES <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

EXAMEN DES PEPINS (VOIR ANNEXES 1 et2)

S'il reste des traces vertes sur les pépins, ne les déguster pas, ces derniers seraient trop astringents.

Remettre les pépins en bouche, la description commence aussitôt.

	1	2	3	4
-14/ COULEUR DES PEPINS <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-15/APTITUDE A L'ECRASEMENT <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-16/AROME DES PEPINS <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-17/ AMERTUME DES PEPINS <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-18/ INTENSITE TANNIQUE/ASTRINGENCE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>