

Committente/client: OLIVOTTOIL

Data ricevimento/Received date: 19/02/2018

Data prova/Test date: 20/2/2018

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample
Etichetta campione/Description/label: SILOS 21 - OLIVOTTOIL - OGLIAROLO 2018 EDITION

Contenitore/sigillo-Description/seal: BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

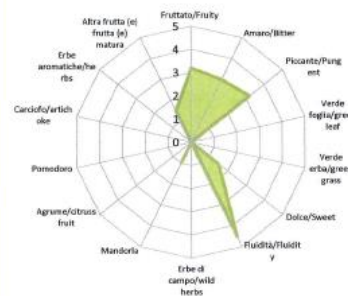
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES			
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		VALORE/VALUE	
Fruttato/Fruity	maturo X verde	3,2	
Amaro/Bitter		3	
Piccante/Pungent		3,2	
Verde foglia/green leaf		0	
Verde erba/green grass		0	
Dolce/Sweet		1,5	
Fluidità/Fluidity		4,5	
Erbe di campo/wild herbs		0	
Mandorla		1	
Agrumi/citrus fruit		0	
Pomodoro		0	
Carciofo/artichoke		0	
Erbe aromatiche/herbs		0	
Altra frutta (e) frutta (e) matura		1,5	
VALUTAZIONE PANEL/EVALUATION PANEL		7,2	

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES		VALORE/VALUE	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		ALUE	
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment		0	
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy		0	
Avvinato/innaceto/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour		0	
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)		0	
Rancido/Rancid		0	
Metallico/Metallic		0	
Fieno/Dry hay		0	
Verme/Grubby		0	
Grossolano/Rough		0	
Salamoia/Brine		0	
Cotto o Stracotto/Heated or burnt		0	
Acqua di vegetazione/Vegetable water		0	
Sparto/Esparto		0	
Cetriolo/Cucumber		0	
Lubrificante/Greasy		0	

Profilo sensoriale/Sensory Profile



* Legenda:

Fruttato "leggero" mediana < 3

Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6

Fruttato "intenso" mediana > 6

Equilibrato = mediana amaro e/o piccante ≤ 2 punti al fruttato

Squilibrato = mediana amaro e/o piccante > 2 punti al fruttato

Dolce = mediana amaro e piccante ≤ 2 punti

L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

Classificazione degli oli di oliva:

olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è ≤ a 0 e la mediana del fruttato è > a 0

olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0

olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana dei difetti è ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è ≤ a 0

L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI: I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO

TIPO FRUTTATO: VERDE

AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO

PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE MEDIO

DOLCE: NO

EQUILIBRATO: SI

DIFETTI: NO

MATURO X

NOTE:

Il Responsabile della prova/The Head of proof



Viale Del lavoro, 52

37135 Verona
Tel +39 045 8676260
Fax +39 045 8034468
info@aipo-verona.it
www.aipo-verona.it