

Parecer Sensorial



INOVBEB Ciência e Tecnologia em Bebidas

Dra. Aline Bortoletto

INOVBEB Pesquisa e Desenvolvimento de Bebidas

www.inovbev.com

Interessado: Cachaça Werneck – Eli Werneck

Amostra: Ambar – Cachaça Extra Premium – Blend de cachaças envelhecidas no mínimo 10 anos em barris de carvalho francês e americano.

Data da análise: Junho de 2023

Parecer N° 293/23

ANÁLISE DESCRITIVA DA AMOSTRA

DESCRIÇÃO VISUAL

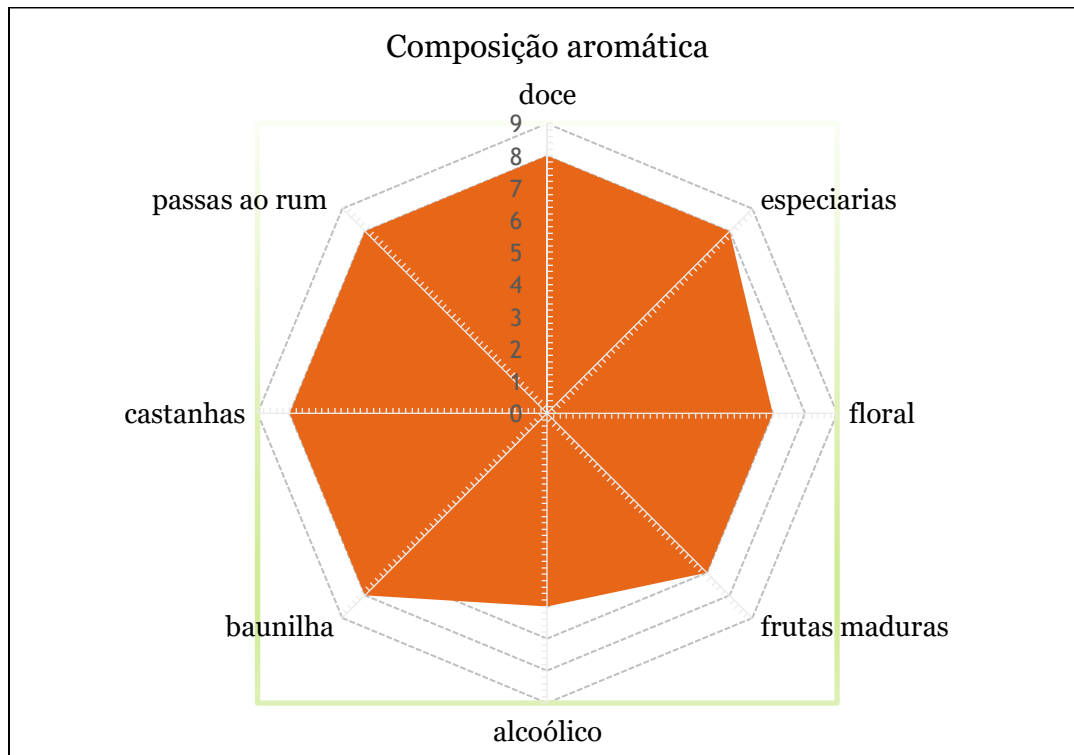
Cachaça amarelo dourado intenso.

Presença de elevado brilho e limpidez.

Presença de lágrimas densas nas paredes da taça, o que indica elevado grau de envelhecimento da bebida.

A cachaça é ausente de defeitos visuais e apresenta aparência de extrema qualidade.

DESCRIÇÃO OLFATIVA



Avaliação da composição aromática:

A composição aromática bastante intensa e com elevada complexidade sensorial característica de cachaça envelhecida em barris de carvalho.

Os principais aromas são característicos da cachaça são: doce, especiarias, floral, frutas maduras, alcoólico, baunilha, castanhas e passas ao rum.

Aroma alcoólico é leve e sutil.

A cachaça apresenta alta complexidade sensorial por ser envelhecida em carvalho durante longo tempo.

A cachaça não possui defeitos aromáticos.

DESCRIÇÃO DAS SENSAÇÕES EM GOSTOS BÁSICOS:

As sensações em boca destacam-se pela elevada percepção de atributos relacionados à intensidade do sabor amadeirado.

Em geral e alta percepção do sabor doce, viscosidade e sensação de aveludado caracterizam a qualidade da bebida envelhecida.

Os principais atributos são: doce, viscosidade e aveludado.

Os atributos menos intensos são: adstringência, amargor e pungência. A baixa percepção desses atributos está relacionada com a qualidade da bebida.

A amostra não possui defeitos gustativos e apresenta qualidade superior de cachaça extra premium.

