

Paneltest - Prüfbericht_IOOA für 038.xls

Degustation: Panel Test Olive Oil Award 2017
Panel: Schweizer Olivenöl Panel (SOP)
 Fachpanel Olivenöl der ZHAW

Klassifizierung	Extra Vergine / Nativ Extra	<u>Median</u>
Skala: nicht vorhanden (0) ↔ intensiv (10)	1. Median Defekte = 0 2. Median der Fruchtigkeit > 0	
	Fruchtigkeit	3.4
	Bitterkeit	1.5
	Schärfe	1.4
	Defekte	0.0
	Intensität der Fruchtigkeit	leicht
	Charakterisierung	grün- und reiffruchtig

Harmonie & Dauerhaftigkeit Mittelwert
 Skala: fehlerhaft / unharmonisch (0) ↔ durchschnittlich (5) ↔ komplex / harmonisch (10) 5.9

süss (=wenig bis gar nicht bitter) Median
 Skala: nicht vorhanden (0) ↔ schwach (1) ↔ intensiv (5) 1.0

Aromabeschreibung
 Skala: nicht vorhanden (0) ↔ schwach (1) ↔ intensiv (5)

	<u>Anzahl Nennungen (%)</u>	<u>Beschreibung</u>
Frisch geschnittenes Gras	13%	merklich
Pflanzlich / Blätter	50%	merklich
Tomate	25%	merklich
Artischocke		
Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin,...)	13%	leicht
Gemüse (Kohl, Spinat, Bohnen)		
Nüsse	75%	merklich
Apfel	38%	merklich
Tropische Früchte (Banane, Ananas, Feige,...)	13%	deutlich
Beerenfrüchte (Erdbeere, Johannisbeere,...)		
Zitrus / Agrumen		
Tee (schwarzer)	13%	deutlich
Floral / Honig	25%	merklich
Gewürze (Vanille, Zimt)	13%	leicht

Ort: Wädenswil / Schweiz

Datum: 14.03.2017

Panelleitung: Olive Oil Award 2017 - 038 - Domaine Katrantzis

STS 0240



4/17

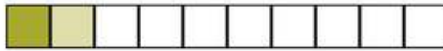
Seite 1/1



Intensity 

Fruitiness 

Bitterness 

Pungency 

Harmony 

grün/reif - green/ripe

Description (extended) - Spider

038.xls

Mean / Intensity Scale 0 - 5

0 not detectable

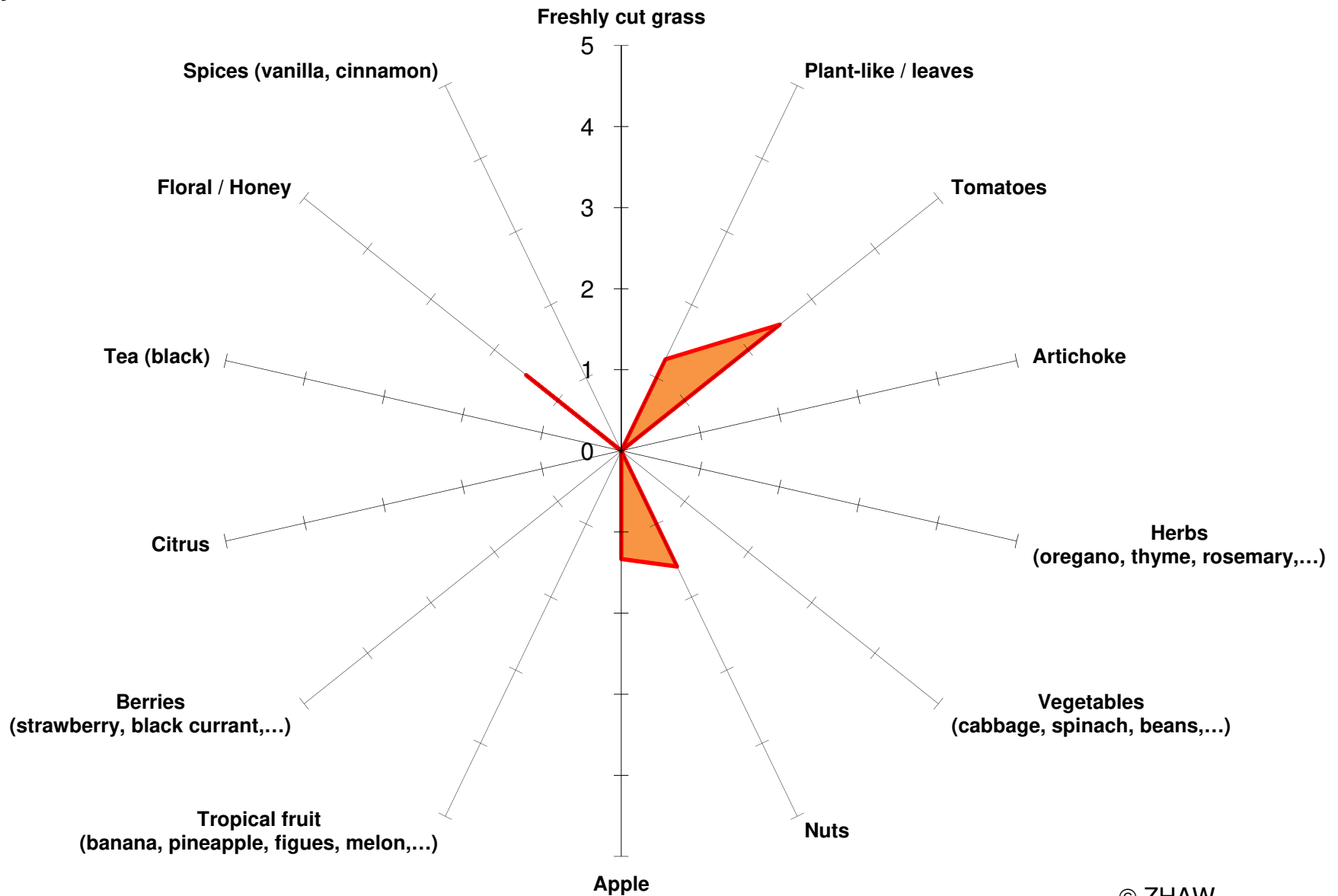
1 slight

2

3

4

5 intense



© ZHAW