

Programa do curso

1. Teoria e técnicas da análise sensorial;
2. Fisiologia dos sentidos;
3. Tipos de testes sensoriais (afetivos e descritivos);
4. Tipos de escalas;
5. Resgate técnico do processo de fabricação de cervejas;
6. 11 principais taints e off-flavors de cerveja: Alcalino, Azedo, Metálico, Tanino (Adstringente), Acetaldeído, Acético, Vanila, DMS, Diacetil-1 (Butanodiona), Acetato de etila e Sulfítico.
7. Soluções de processo para evitar os off-flavours;
8. Degustações práticas de identificação e quantificação dos defeitos (treinos em diferentes concentrações).

Descrição do kit de Off-Flavours da DrFlavour que será utilizado no curso:

"Desenvolvidos com a mais alta tecnologia disponível os Kits da DrFlavour passam por rígido controle de qualidade em laboratório. Cada kit é acondicionado em uma caixa especial, contendo todas as instruções de uso (características, possíveis causas, como avaliar, etc). Os kits são compostos por cápsulas e pequenos vials de vidro, contendo os mais variados tipos de aromas (desejados ou não em uma cerveja). Caso não seja utilizado dentro de 2 meses após seu recebimento, deve ser armazenado sob refrigeração (não congelar!), com exceção das cápsulas, as quais devem ser mantidas em temperatura ambiente (< 30 °C). Todos os kits tem validade de 6 meses após a data de produção. Cada item (cápsula ou vial) deve ser adicionado em 1 L de cerveja (ex: populares "tipo Pilsen")"