Anexa nr.4

la Regulamentul privind modul de organizare

şi procedura de evaluare a calităţii producţiei

alcoolice prin metoda organoleptică

**TERMENI UTILIZAŢI PENTRU EVALUAREA**

**ORGANOLEPTICĂ A BERII**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Termenii utilizaţi** |
| **Berea filtrată** | **Berea nefiltrată** |
| **blondă** | **brună** | **blondă** | **brună** |
| Aspect | Lichid limpede, spumos, fără sediment şi incluziuni străine.Pentru berea din grîu se admite o opalescenţă de la uşoară la puternică | Lichid opalescent, spumos, fără incluziuni străine, necaracteristice produsului. Se admite prezenţa sedimentului de drojdie |
| Gust | Gust de malţ şi hamei, cu amăreală corespunzătoare tipului de bere. În berea din grîu sînt prezente în gust şi aromă nuanţe aroma-tice condimentare  | Gust plin de malţ şi nuanţă pronunţată de malţ caramel, cu amăreală plăcută, corespunzătoare tipului de bere | Gust de băutură fermentată din malţ, cu amăreală de hamei şi nuanţă neînsemnată de drojdie. În berea din grîu sînt prezente în gust şi aromă nuanţe aromatice condimentare | Gust de malţ şi nuanţă pronunţată de malţ caramel, cu amăreală plăcută, corespunzătoare tipului de bere. Gust străin nu se admite |
|  În berea cu conţinutul în extract al mustului de malţ de 15 % şi peste se admite o nuanţă de vin |
| Aromă | Aromă corespunzătoare tipului de bere, pură şi fără mirosuri străine | Aromă de băutură fermentată din malţ. Se admite o nuanţă uşoară de drojdie. Mirosuri străine nu se admit |
| Notă. Cerinţele suplimentare privind gustul şi aroma se stabilesc de către producător în standardul de firmă pentru fiecare denumire concretă de bere |