

## FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DA CACHAÇA

Cachaça:		Conteúdo: ml
Fabricante:		Qt:
Estado:	Cidade:	Alamb.:
Data Depus.:	Local da depuração:	
Dta Fabric.:	Dta. Enparra.:	Lote:
Nº Garrafa:	Dta. Compra:	Local Compra:
Preço:	Cana: ( ) Orgânica ( ) Não Orgânica	

### 1. Análise Visual

Tipo/Denominação

( ) Cachaça ( ) Cachaça Adocicada ( ) Cachaça Composta ( ) Cachaça Armazenada  
( ) Cachaça Envelhecida ( ) Cachaça Premium ( ) Cachaça Extra Premium ( ) Cachaça reserva especial.

a. Fermentação

Fermento/Levedo/Levedura

( ) Artesanal ( ) Industrial ( ) Caipira/caseiro ( ) prensado ( ) granulado ( ) selecionado  
( ) Misto

b. Destilação

( ) tradicional em alambique ( ) em alambique a vácuo ( ) única ( ) bidestilada ( ) tridestilada  
( ) multidestilada

c. Estandarizada: ( ) sim ( ) não Contém Caramelo: ( ) sim ( ) não

d. Madeira: \_\_\_\_\_ Tempo de armazenamento: \_\_\_\_\_  
Tempo de envelhecimento: \_\_\_\_\_

e. Garrafa: ( ) vidro ( ) cerâmica ( ) cristal ( ) barro ( ) louça ( ) transparente  
( ) escura ( ) cor comente: \_\_\_\_\_

f. Rótulo e Contrarótulo: \_\_\_\_\_

g. Limpidez/transparência/brilho: \_\_\_\_\_

h. Expresse o que a visão e tato registraram:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 2. Análise olfativa

Aroma: ( ) de cana ( ) outro ( ) predominância de: \_\_\_\_\_

Outro aroma: \_\_\_\_\_

Memória de enpenho/rapadura? ( ) sim ( ) não

Volatilidade ( ) normal ( ) demasiada Acidez ( ) normal ( ) ardem nariz e olhos

Expresse o que o olfato registrou: \_\_\_\_\_

Aroma	Composição	Aroma	Composição	Aroma	Composição
Floral		Fermentado		Animal	
Frutado		Adocicado		Médicinal	
Especiarias		Torrado		Defeitos	
Vegetal		Castanhas			

### 3. Análise gustativa

Ardência: ( )apradável ( )excessiva Quimica: ( )sim ( )não Textura: ( )rala ( )expressa

Ingestão: ( )leve/macia ( )desconfortável Retroçosto: ( )bom ( )ruim

Tempero da madeira: ( )insuficiente ( )perfeito ( )pouco além do desejável ( )amadeirado

Gosto de cana: ( )sim ( )não ( )perfeito Doçura: ( )sim ( )não Salinidade: ( )sim

Acidez: ( )normal ( )demasiado Amargor: ( )sim ( )não Umami: ( )sim ( )não

Adstringência: ( )sim ( )não digestibilidade: ( )boa ( )ruim ( )médio

Expresse o que o seu paladar registrou:

---



---

			NOTA
<b>VISUAL</b>	Limpidez	Suja à límpida (0 a 3)	
	Brilho	Opaco a brilhante (1 a 3)	
	Turbidez	Turva a cristalina (0 a 3)	
	Viscosidade	aquada à viscosa (0 a 4)	
	<b>TOTAL VISUAL (max. 13)</b>		

<b>OLFATIVO</b>	Álcool	Apressivo a suave (0 a 6)	
	Aroma	Ruim a apradável (1 a 9)	
	Persistência	Curta a longa (0 a 6)	
	Sensação	Inodora a perfumada (1 a 7)	
	<b>TOTAL OLFATIVO (max. 28)</b>		

<b>GUSTATIVO</b>	Agradabilidade	Desapradável a apradável (1 a 8)	
	Adstringência	Adstringente a aveludada (0 a 5)	
	Acidez	Muito ácida a equilibra (1 a 5)	
	Persistência	Curta a longa (1 a 4)	
	Retro çosto	Suave a marcante (1 a 4)	
	Harmonia	Desequilibrada a harmoniosa (1 a 8)	
	<b>TOTAL GUSTATIVA (max. 25)</b>		

<b>PERSONALIDADE</b>	Ruim (não bebo mais)	0 a 5	
	Razoável (bebo, não compro)	6 a 10	
	Boa (bebo e compro)	11 a 15	
	Maravilhosa (bebo e indico)	16 a 25	
	<b>TOTAL PERSONALIDADE (max. 25)</b>		

<b>NOTA FINAL (max. 100)</b>			
------------------------------	--	--	--

OBS.: as notas poderão ter até uma casa decimal (ex. 0,1; 1,5, 5,4). No item personalidade deverá ser escolhido apenas um dos critério e aferida a respetiva nota.