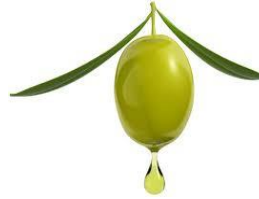


Profilo gusto-olfattivo e chimico dell'olio di oliva

Note Olfatto - Gustativo - Tattili

Campagna olearia 2022

Attributi	intensità di percezione					
	0	1	2	3	4	5
fruttato di oliva VERDE (1)			2			
mela	0					
altra frutta matura	0					
verde (foglia, erba)				3		
amaro				3		
piccante				3		
dolce		1				
altri tributi - pizzicorio di pepe		1				
agro - avvinato - inacetito - acido	0					
grossolano	0					
metallico	0					
muffa	0					
morchie	0					
riscaldamento	0					
rancido	0					
altri attributi	0					



(1) fruttato verde / maturo : cancellare quando non serve

Valore acidità dopo analisi chimica *	0,2	%	
Valore dei perossidi**	-	mEq O2/kg	

* determinazione con "Olioacidmetro" Rondi

** determinazione metodo

Parametri per la classificazione degli oli di oliva			
Olio extravergine di oliva	acidità non superiore a		0,80%
Olio di oliva vergine	acidità non superiore a		2,0%
Olio di oliva vergine lampante	superiore a		2,0%

Identificativo Campione:

Luogo: Campobasso

Rossi Antonio

Data analisi: 07/11/2022

Tabella di Punteggio		
Difetti	Caratteristiche	Valutazione chimico/organolettica
Assenti	Fruttato di oliva EVO	-
	Fruttato di oliva e altra frutta fresca	-
	Fruttato tenue di qualsiasi tipo	7,5
Difetti percepiti		
Leggermente percepiti	Fruttato un pò difettoso odori e sapori anomali	-
Mediamente percepiti	Chiaramente difettoso, odori e sapori sgradevoli	-
Estremamente percepiti	Odori e sapori non ammissibili per il consumo	

OSSERVAZIONI:

Categoria olio : extravergine di oliva %

0,2

All'olfatto : fruttato fresco di oliva

Al Gusto : fruttato fresco, equilibrato

IL TECNICO ANALISTA

Dott. Agronomo
Giacomo Picone



Analisi ORGANOLETTICA

Dott. Agronomo
Giacomo Picone