

Metodo di prova per tappi a pressione, sughero agglomerato, imitazioni Diam & Diam

Il metodo di prova differisce dal precedente metodo di analisi del vino.

Solo se segui la procedura, otterrai chiare intuizioni, se una chiusura è neutrale o falsifica il loro vino.

I tappi da testare contengono spesso sostanze che si accumulano al palato, alla gola e al collo.

Questi sentimenti si sentono di nuovo nella seguente degustazione di vini.

Vale a dire, i vini successivi scaricati esibiscono anche questi cambiamenti (effetto di riporto).

Per questo motivo è necessario attendere almeno 4 ore dopo il test.

Solo allora le sostanze non sono più disponibili. Cibo o bevande non riducono il tempo!

Per controllare seriamente i vini, è necessaria la seguente procedura:

1. Diam e altri tappi di stampa sono sempre confrontati a coppie.

Il **prova A** è il vino di riferimento. Il vino non ha avuto alcun contatto con i tappi.

Il **prova B** è lo stesso vino con tappi agglomerato.

L'ordine è fisso, prima A poi B. Non è consentito un prova all'indietro!

Il test triangolo non è possibile a causa dell'effetto di trascinamento.

2. I vini devono essere bevuti. Almeno 3 volte un boccone.

L'effetto delle sostanze si verifica ritardato in gola .

Prestare attenzione non solo al gusto e all'armonia del vino al palato, ma anche sulle sensazioni durature in gola e collo.

Fai una breve pausa tra un sorso e l'altro. Attendere che il retrogusto è completata.

Inizia con

Prova A - un sorso - pausa - sorso - pausa - sorso – pausa

poi segue

Prova B - un sorso - pausa - (ora noterai spontaneamente se il vino B ha un sapore diverso)
secondo sorso - pausa - terzo sorso.

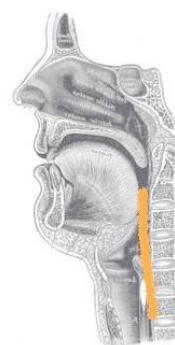
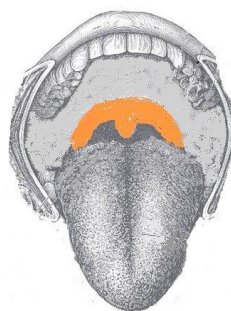
Ora presta attenzione alla sensazione duratura, cioè alla sensazione in bocca e in particolare nella gola. Sono identici alle sensazioni del **Prova A**?

Domanda: Prova A e il Prova B sono gli stessi? () sì () no

3. ATTENZIONE - 4 ore!

Non sei sicuro e vorresti assaggiare nuovamente i campioni?

Quindi attendere 4 ore.
Solo allora ha recuperato il suo palato e la gola.



Hai bisogno per l'esperimento:

- due stessi bicchieri
(vasetti per marmellata o grandi bicchieri da vino chiudibili con pellicola)
- 400 ml di vino
(vino da una bottiglia con tappo a vite o vino nuovo dal serbatoio).
- 1 tappo (diam, diam imitazioni ...)

Preparazione dei campioni:

- Etichetta un bicchiere A e l'altro con B. (Non il coperchio!)
- Riempi gli bicchiere in modo uniforme.
- Nel vetro B, dare il tappo.
- Chiudi entrambi gli bicchiere. Annota il tempo sui campioni.
- Rendi gli bicchiere scuri e freschi (cantina, non frigo).
- Conservare i prova per 48 ore.
- Versare 30 ml di ciascun prova nel corrispondente bicchiere di vino etichettati con A & B.
- Chiudere nuovamente i contenitori prova A & B (con tappi)!
Ti consiglio di ripetere la prova dopo 72 ore.
- Prova sempre i vini secondo le specifiche.

Fa differenza se il vino nel bicchiere o nella bottiglia viene a contatto con i tappi?

No, l'inserimento di tappi di sughero in vasetti per test sensoriali è comune.
Nel test sensoriale, i vini in bottiglia e in vetro sono entrati in contatto con la chiusura Diam.

Volete maggiori informazioni sul test?
È possibile richiedere la documentazione tramite la homepage www.diam-test.info .

Buona fortuna con l'esame!

Fammi sapere i tuoi risultati → Email face-of-wine@t-online.de.

I migliori saluti

Rolf Cordes