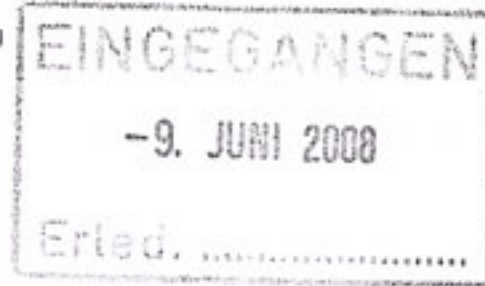





Doemens Academy GmbH ■ Postfach 13 25 ■ D-82155 Gräfelfing
Hochdorfer Kronenbrauerei
 Otto Haizmann KG
 Rottweiler Straße 16-20
 D-72202 Nagold-Hochdorf



Akademie 
 Seminar 
 Technikum 

SENSORISCHE QUALITÄTSPRÜFUNG EINER BIERPROBE

Eingang: 03.06.2008

Analysen-Nr: S 7704

MHD: 29.12.09

Bezeichnung: **Hochdorfer Weizen**

Prüfmerkmale	Beschreibung	Punkte*	BW**
OPTIK			
Farbe	mittleres Goldgelb	5	1
Klarheit	leicht hefetrüb mit deutlichem Hefebodensatz	5	1
Schaumbildung	sehr gut, feinporig	5	1
Schaumhaltbarkeit	sehr gut	5	2
Schaumhaftvermögen	sehr gut	5	1
FLAVOUR			
Reinheit des Geruchs	noch rein (Spur Hefeautolyse)	4	2
Spezifischer Sortengeruch	angenehm obergärig, fruchtig	5	1
Reinheit des Geschmacks	rein	5	2
Rezenz	sehr rezent	5	1
Vollmundigkeit	vollmundig, abgerundet	5	2
Intensität der Bittere	typengerecht, sehr leicht	5	1
Qualität der Bittere	sehr fein	5	2
Nachtrunk	weich und harmonisch ausklingend	5	1
Sortenspez. Gesamteindruck	ein sehr gutes, typengerechtes Hefe-WB	5	2

*)Maximale Punkte je Prüfmerkmal: 5; **)BW = Bewertungsfaktor

Punktebereiche	Bewertungsbereiche	Punktesumme
100-96	sehr gute Qualität - sortentypisch	98
95-86	gute Qualität - noch sortentypisch	
85-76	leichte Mängel - nicht ganz sortentypisch	
75-66	deutliche Mängel - nicht mehr sortentypisch*	
<66	erhebliche Mängel - Bier wird abgelehnt**	
(auch, wenn nur e i n Prüfmerkmal 2 Punkte* bzw. 1 Punkt** erreicht)		

Gräfelfing, den 06.06.2008

Stempel
 Unterschrift

