

dceřiná společnost Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s.

Senzorický seminář II.

Pokračovací kurz

Z odborných studií vyplývá, že senzorická paměť má trvání 2-3 měsíce. Pokud degustátoři nejsou pravidelně trénováni, rychle zapomínají senzorické vjemy.

Proto jsme pro ty, kteří již v minulosti senzorický seminář absolvovali, připravili kurz, kde si lze zopakovat, prohloubit a rozšířit praktické poznávací schopnosti v oblasti sensoriky piva. Zájemci si mohou vyzkoušet své dovednosti v moderní Senzorické laboratoři, která je vybavená v souladu s požadavky normy ČSN ISO 8589.

Senzorický seminář II. obsahuje jednu nadstavbovou přednášku, která se věnuje přehledu a základní senzorické charakteristice řady zahraničních piv (Lagers, Ale, Stout, Porter, atd.), která nacházejí stále větší oblibu i na našem trhu.

Většina času je však vyhrazena pro výcvik praktický.
Doba trvání semináře jsou 3 hod (9.30 – 12.30 hod).

Program:

9.30: začátek semináře

1. Trénink nejčastějších 10 cizích chutí a vůní v pivu (opakování ze základního kurzu)
2. Hořkostní řada
3. Plnostní řada

Přestávka

4. Přednáška – „Světové druhy piv“ (20 min)
5. Trénink dalších 10 cizích chutí a vůní (v případě, že se přihlásí uzavřená skupina min 8 zájemců lze předem domluvit jejich výběr).
6. Rozpoznání ležáku a výčepního piva trojúhelníkovou zkouškou

12.30: předpokládané ukončení semináře