

10 Prílohy

Príloha 1: Hodnotiaci hárok

Príloha 2: Výroba vlastných vzoriek- obrázky

Príloha 3: Ostatné obrázky

Príloha 4: Výsledky hodnotenia aromatického profilu

Príloha 5: Výsledky hodnotenia chuťového profilu

Príloha 1 Hodnotiaci hárok

Hodnotenie šípkových vín pre účely bakalárskej práce

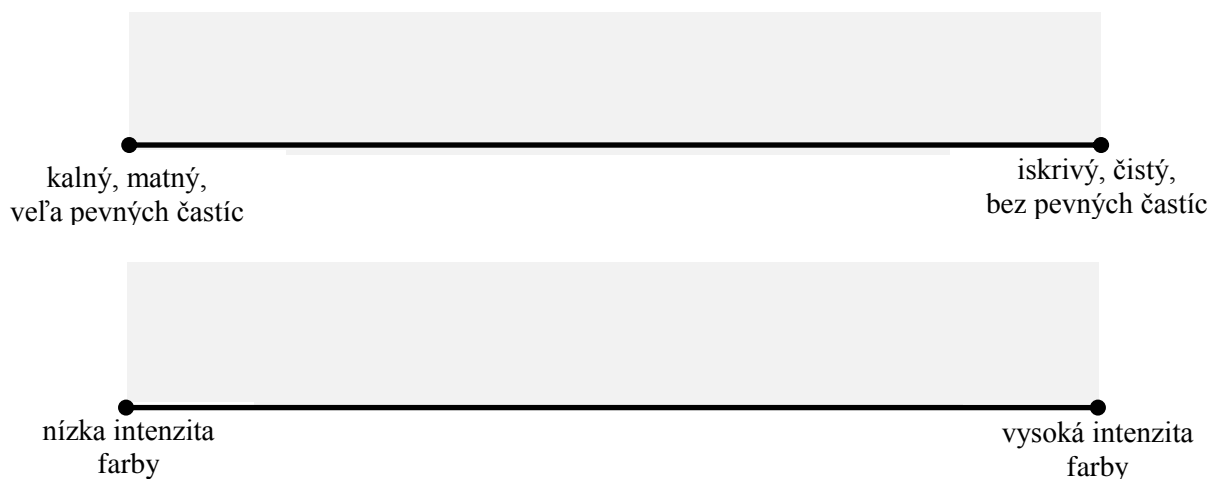
Využití plodů růže šípkové při výrobě ovocných vín

Dátum, miesto konania: Svätý Jur, 12.4.2017

Číslo hodnotiteľa

Podpis

VZHEAD – vyznačte na úsečke bod a číslo vzorky



VÔŇA- priraďte intenzitu vnemu vo vône pri jednotlivých vzorkách v rozmedzí 0-10

pozn.: 0= vôbec som necítil/a aromatický vnem, 10= intenzívne som cítil/a aromatický vnem

Aromatický vnem	Číslo vzorky									
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10
Kôstkové ovocie (slivka, čerešňa, višňa)										
Bobuľoviny (brusnice, borievky, jahody)										
Varené ovocie (džem, marmeláda)										
Sušené ovocie (figy, slivka, hruška)										
Čierne korenie										
Sladké korenie (vanilka, škoric, klinček)										
Orechy (vlašské, lieskové, mandle)										
Kvetinové tóny (ruža, lipa, lúčne kvety)										
Karamel, med										
Drevité, dymové tóny										
Florálne pyrazinové tóny (paprika, makovice)										
Tóny kvasníc										
Starina, zatuchlina										
Animálne tóny (kôň, maštal')										

CHUŤ- priradte intenzitu vnemu v chuti pri jednotlivých vzorkách v rozmedzí 0-10

pozn.: 0= vôbec som necítil/a chuťový vnem, 10= intenzívne som cítil/a chuťový vnem

Chuťový vnem	Číslo vzorky									
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10
Kôstkové ovocie (slivka, čerešňa, višňa)										
Bobuľoviny (brusnice, borievky, jahody)										
Varené ovocie (džem, marmeláda)										
Sušené ovocie (figy, slivka, hruška)										
Čierne korenie										
Sladké korenie (vanilka, škoricca, klinček)										
Orechy (vlašské, lieskové, mandle)										
Kvetinové tóny (ruža, lipa, lúčne kvety)										
Karamel, med										
Drevité, dymové tóny										
Florálne pyrazinové tóny (paprika, makovice)										
Tóny kvasníc										
Starina, zatuchlina										
Animálne tóny (kôň, maštal')										

CELKOVÝ DOJEM – vyznačte na úsečke bod a číslo vzorky



Ďakujem za váš čas a objektívne hodnotenie.

Príloha 2 Výroba vlastných vzoriek- obrázky

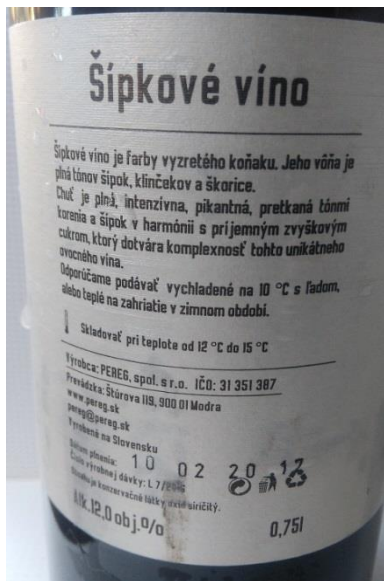


Obrázok 5 Zber suroviny



Obrázok 8 Priebeh fermentácie

Príloha 3 Ostatné obrázky

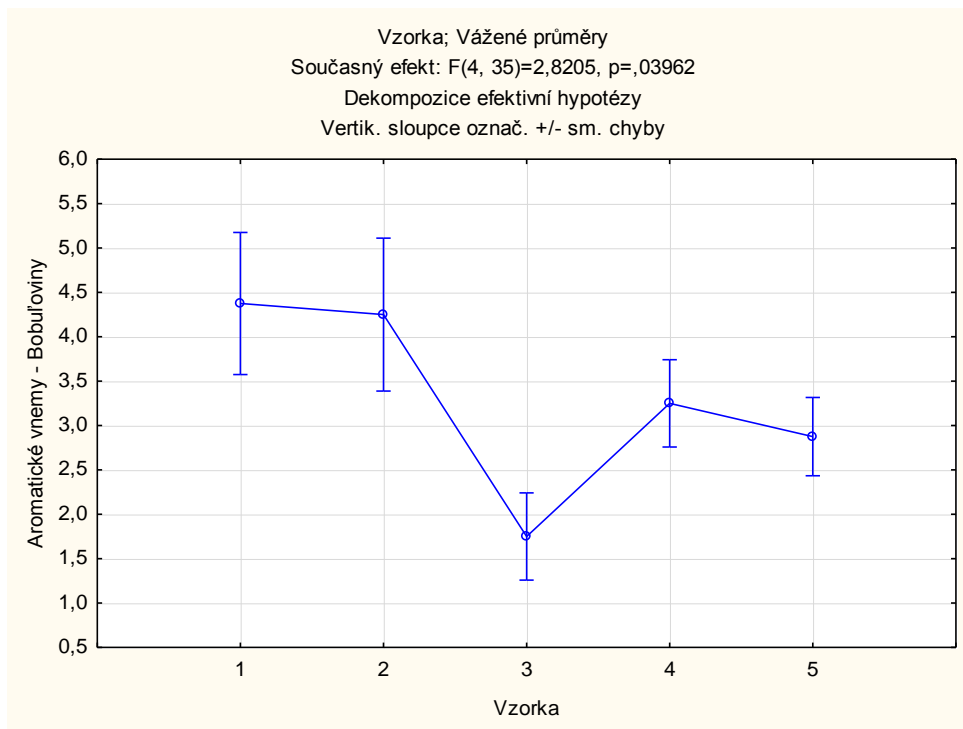


Obrázok 9 Zadná etiketa-
Šípkové víno Pereg

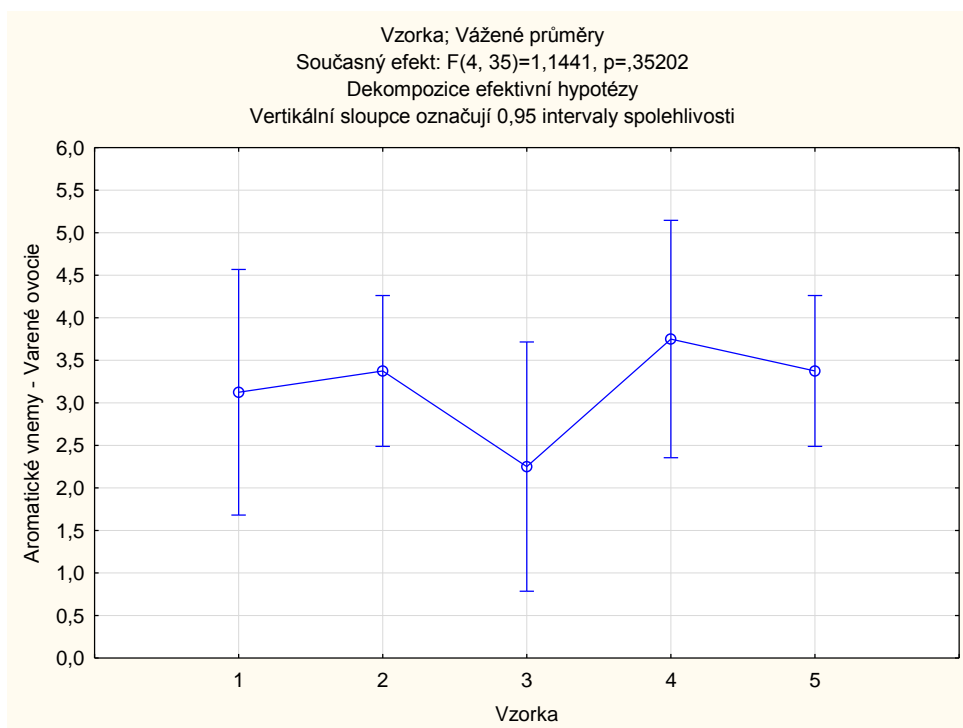


Obrázok 10 Záver senzoričného hodnotenia vzoriek

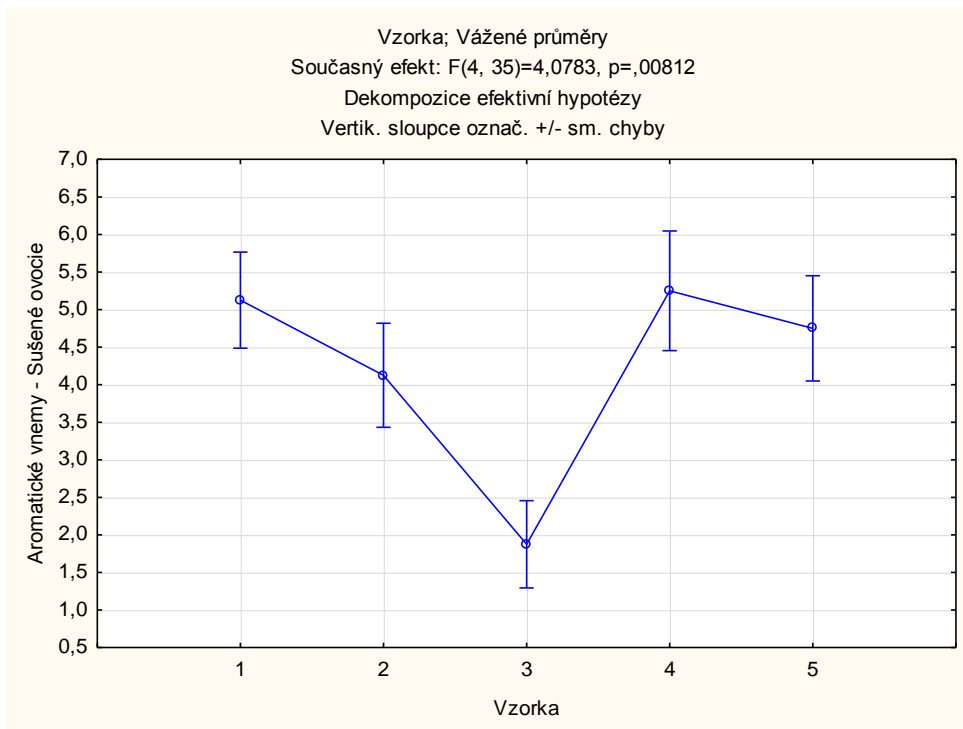
Príloha 4 Výsledky hodnotenia aromatického profilu



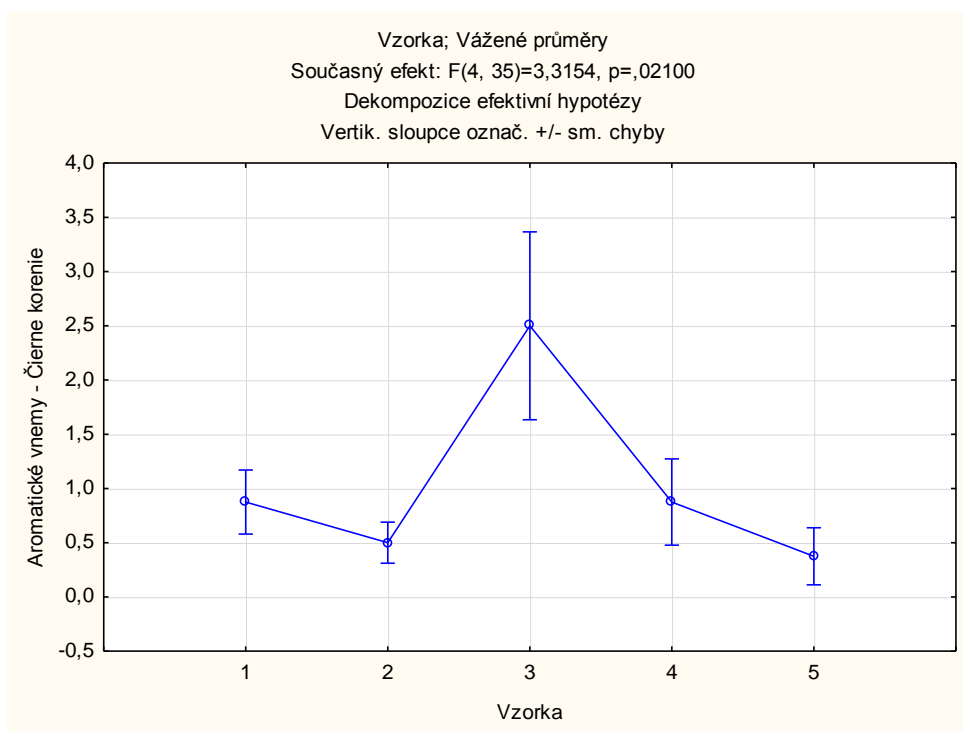
Graf 4 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu bobuřoviny



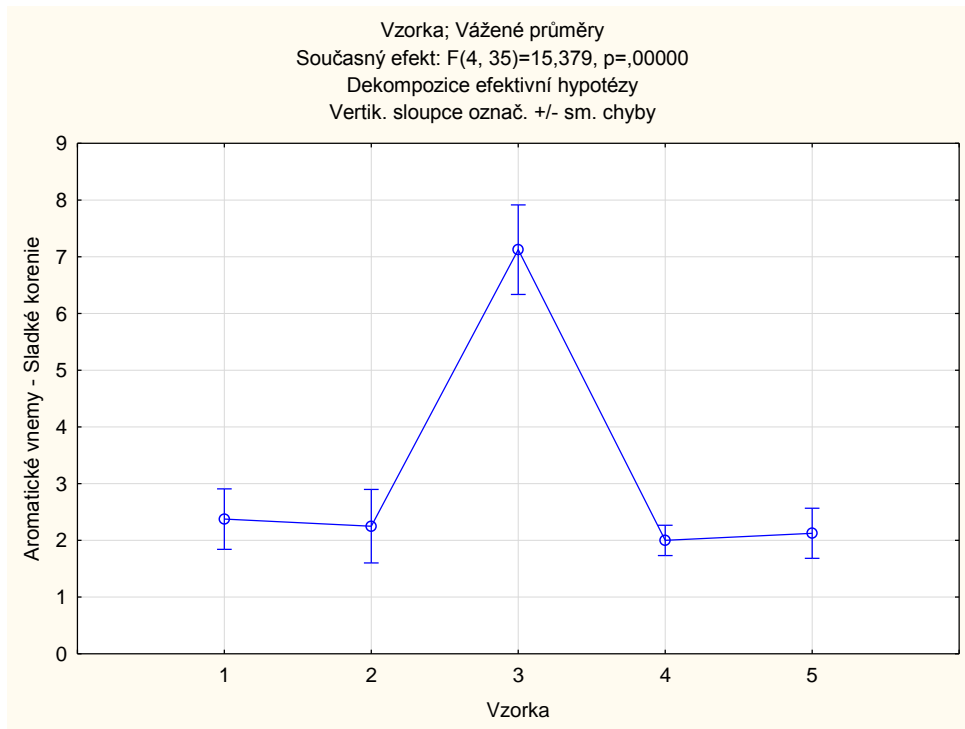
Graf 5 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu varené ovocie



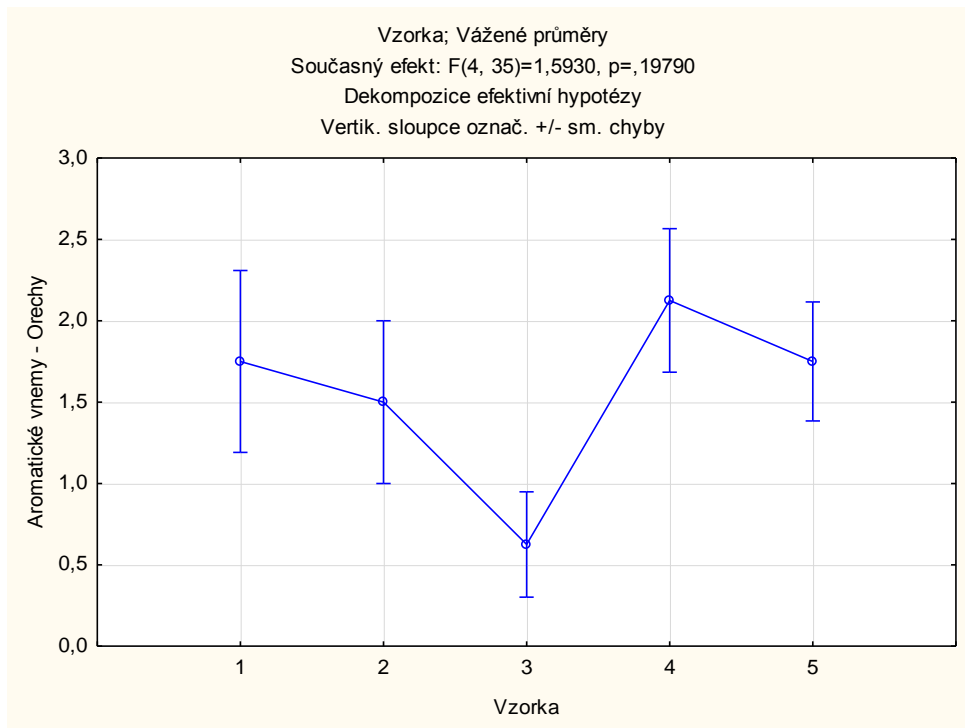
Graf 6 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu sušené ovocie



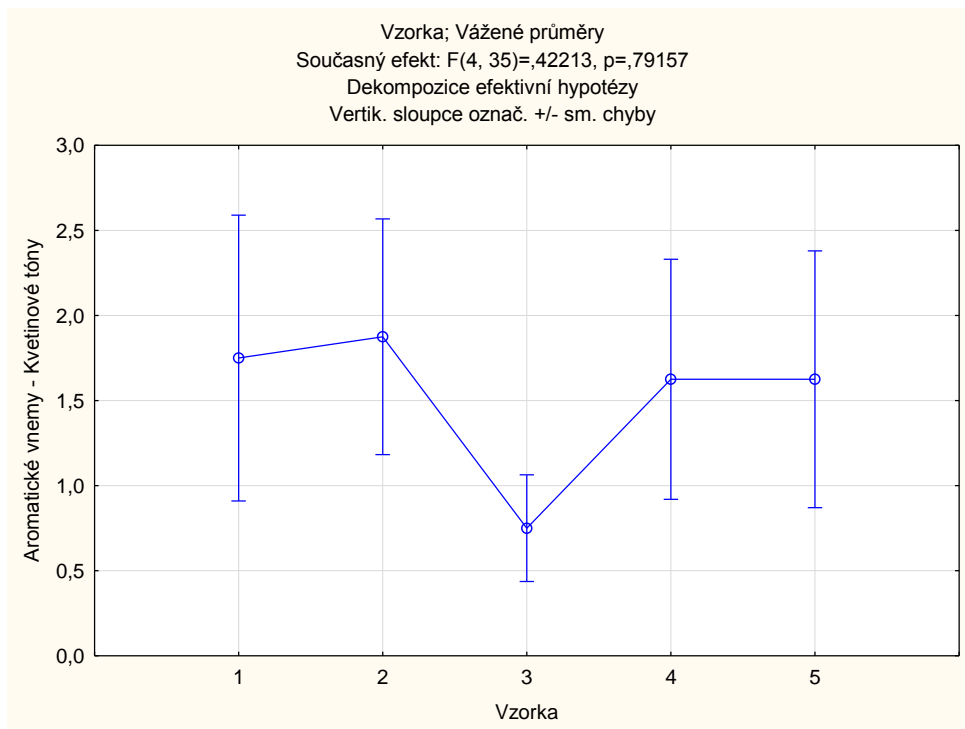
Graf 7 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu čierne korenie



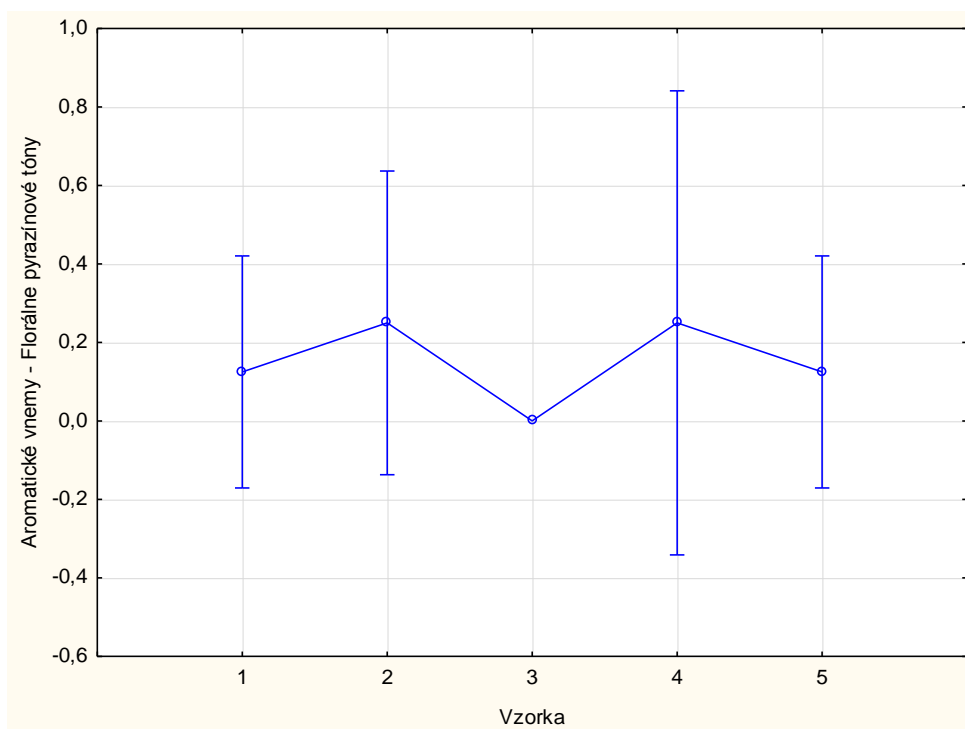
Graf 8 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu sladké koreníe



Graf 9 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu orechy

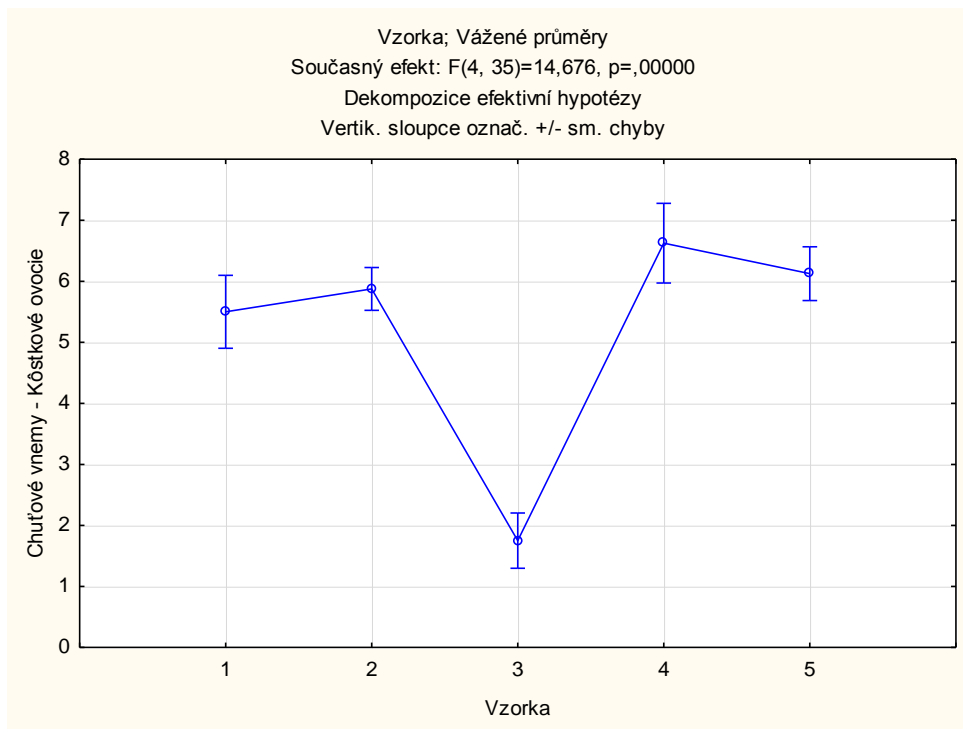


Graf 10 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu kvetinové tóny

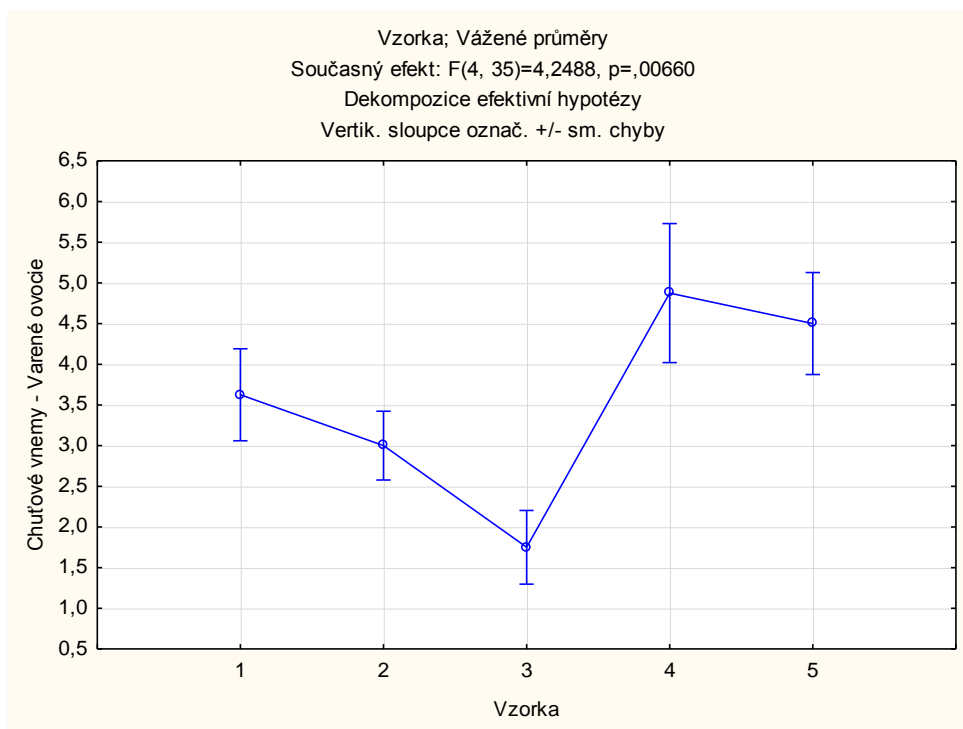


Graf 11 Výsledky hodnotenia aromatického vnemu florálne, pyrazínové tóny

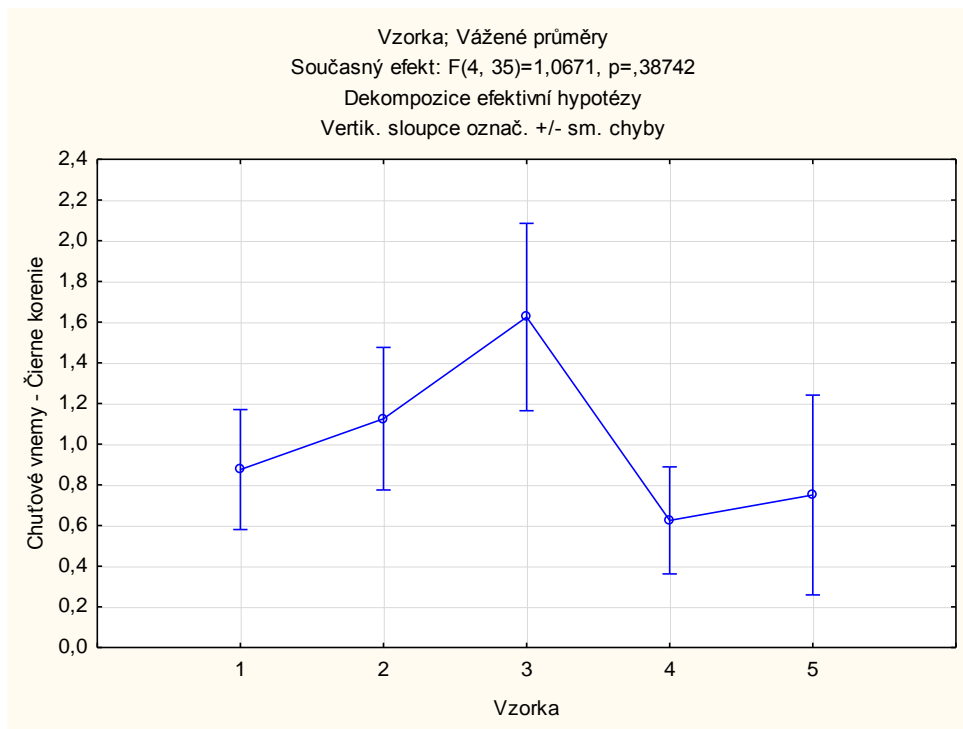
Príloha 5 Výsledky hodnotenia chuťového profilu



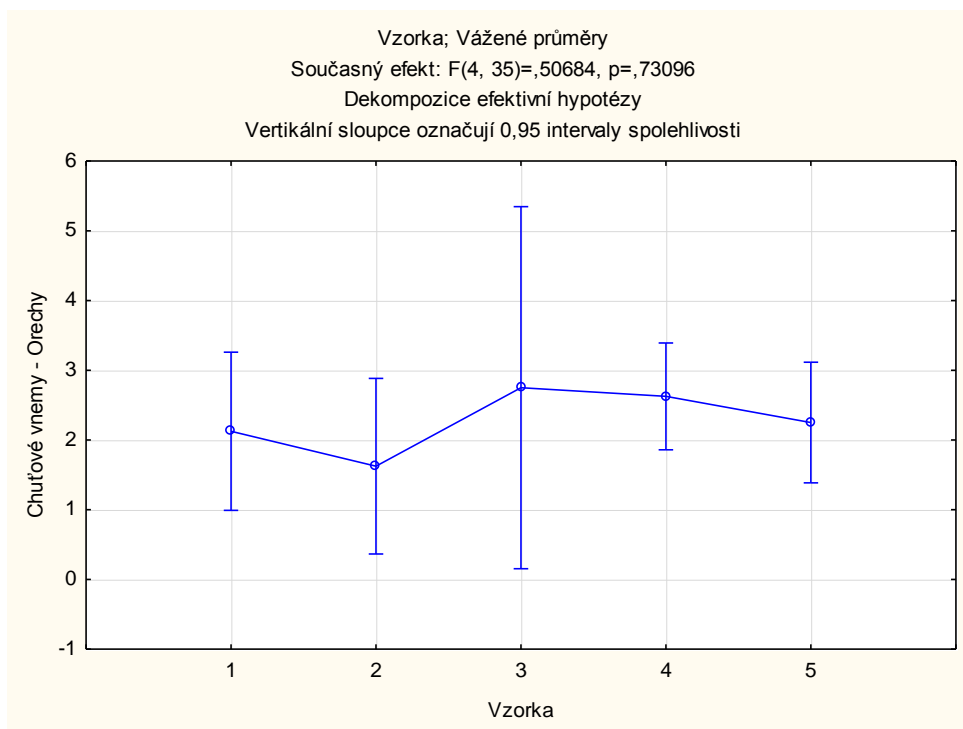
Graf 12 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu kôstkové ovocie



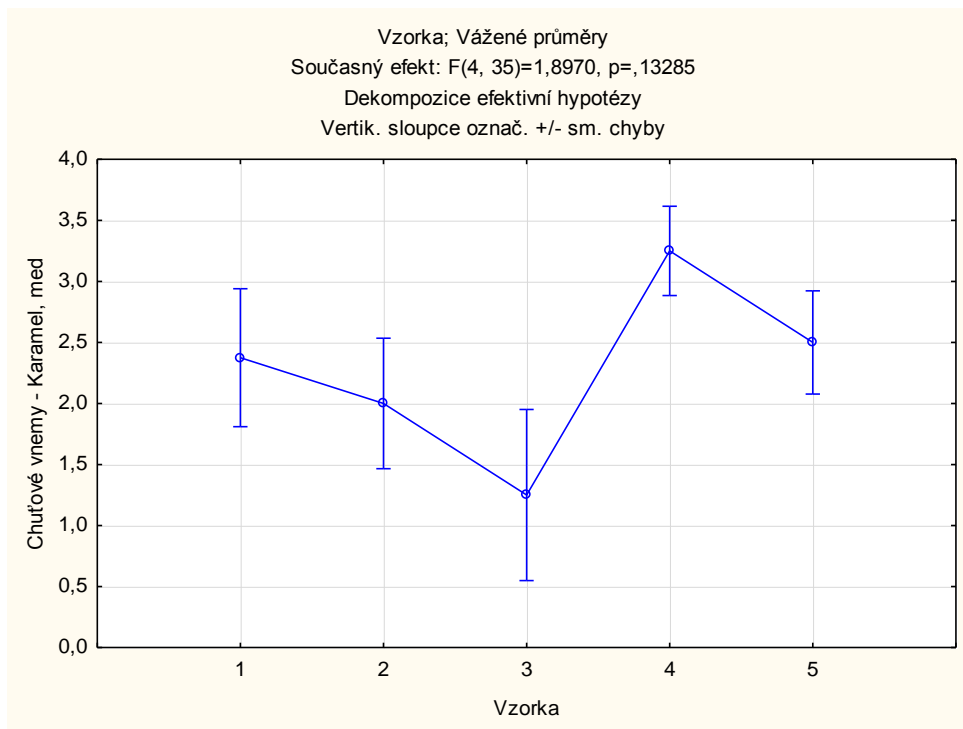
Graf 12 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu varené ovocie



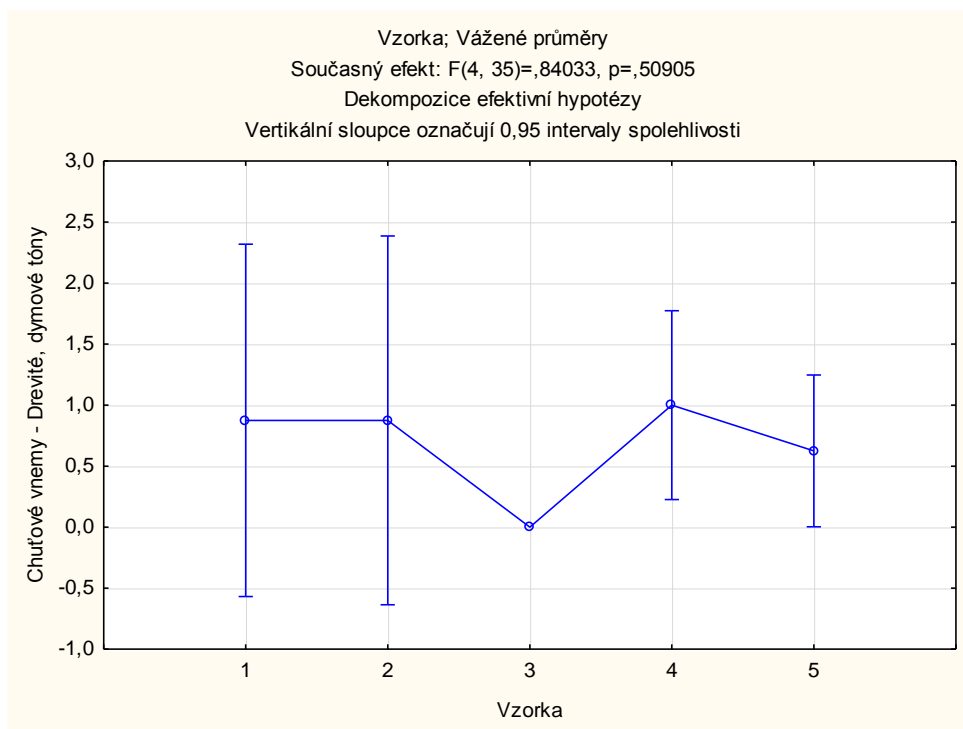
Graf 13 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu čierne korenie



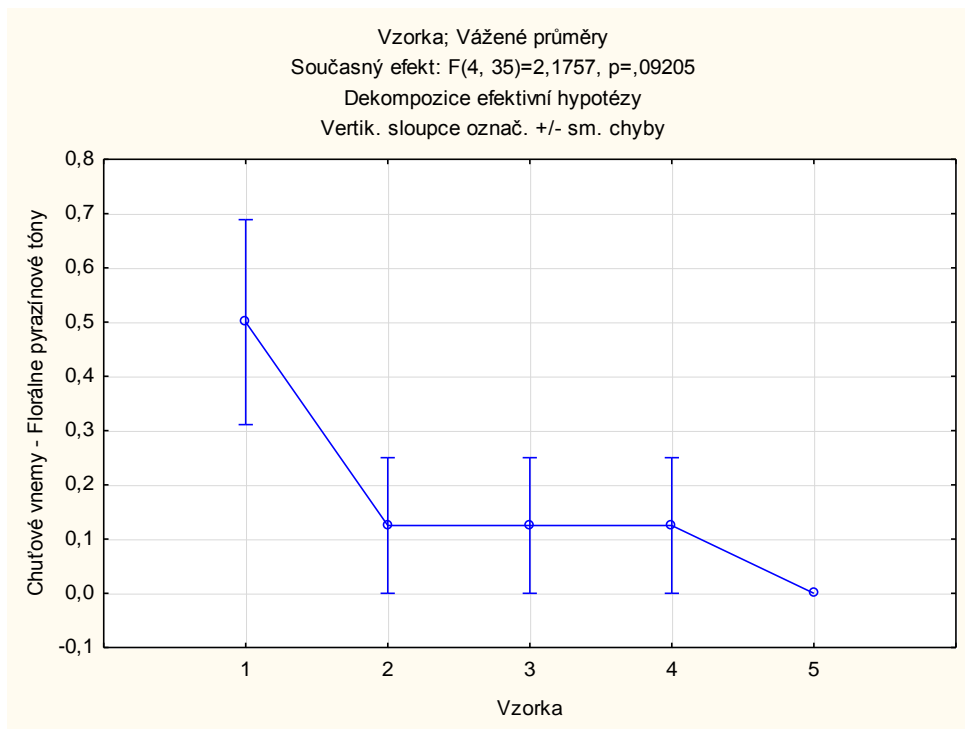
Graf 14 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu Orechy



Graf 15 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu karamel, med



Graf 16 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu dymové tóny



Graf 17 Výsledky hodnotenia chuťového vnemu florálne, pyrazínové tóny