



Silná
Strong
Forte

Střední
Middle
Media

Slabá
Mild
Leggera

Silná
Strong
Forte

Střední
Middle
Media

Slabá
Mild
Leggera



1

Vysyp
Pour
Versare



2

Míchej
Stir
Mescolare



3

Rozlij
Pour
Versare



4

Poznej
Recognize
Riconoscere



Víme, že bez laboratorního vybavení si správné koncentrace roztoků nepřipravíte. Proto jsme to udělali za vás. V každé kapsli je naváženo přesně množství chuti. Stačí ji rozpustit do jednoho litru pitné vody. A pak už hned můžete začít. Cílem je naučit se poznat jednotlivé chutě a také je seřadit podle rostoucí koncentrace.

Věříme, že SNIFAIR najde uplatnění nejen v pražírnicích, kavárnách, ale i u všech milovníků kávy.

S kávou,
Klára

We are aware that there is no good concentration of a solution without convenient laboratory equipment. Which is why we did it for you. Every single capsule contains the exact same amount of flavour. All you need to do is dissolve it in one litre of drinking water - and you can start straight away. The aim is simple: To be able to tell one flavour from the other, and line them up according to their concentration.

We believe that SNIFAIR can find its place not only in roasting operations or coffee houses but also in homes of all coffee lovers.

With love and coffee,
Klára

Sappiamo che non è possibile preparare le giuste concentrazioni di soluzioni senza le adeguate attrezzature di laboratorio. Ecco perché l'abbiamo fatto per voi. Ogni capsula è pesata con l'esatta quantità di gusto, basta scioglierlo in un litro di acqua potabile e poi si può cominciare. L'obiettivo è imparare a riconoscere i sapori e anche a classificarli in base alla concentrazione, in ordine crescente.

Crediamo che SNIFAIR possa essere utile non solo nelle torrefazioni o nelle caffetterie, ma anche nelle case di tutti gli amanti del caffè.

Con amore e caffè,
Klára

Identifikace chutí
a seřazení podle rostoucí intenzity

Flavour identification
and lining up according to concentration

Identificazione del gusto
e classificazione in base all' intensità

CZ IDENTIFIKACE CHUŤÍ A SEŘAZENÍ PODLE ROSTOUCÍ INTENZITY

Při tomto tréninku dostanete různé intenzity chuťí: kyselá, hořká, slaná, sladká. Vaším úkolem je poznat, o jakou jde chuť a správně ji seřadit podle rostoucí intenzity. Pro jednoho hodnotitele nachystejte celkem 16 skleniček nebo kelímků, rozdělené do 4 sérií chuťí. Připravte pro každou chuť čtyři skleničky, z nichž do tří dáte rozdílné koncentrace a do čtvrté vodu, kterou používáte na rozpouštění vzorků. Do senzorické skleničky nebo kelímku stačí nalít 50 ml vzorku. Připravené skleničky nebo kelímky se vzorky označte třímístným číselným kódem. Můžete použít vzor uvedený v tabulce. Pořadí skleniček, kelímků se vzorkem dané chuťí promíchejte.

POKYNY

Před začátkem senzorického tréninku si připravte džbán se stejnou vodou, jakou jste použili na přípravu vzorků.

Před přechodem k další sérii (chuťí) počkejte dostatečnou dobu a vypláchněte dobře ústa.

Při hodnocení vzorku poválejte v ústech asi polévkovou lžici (15ml vzorku), polkněte a запиšte typ vnímané chuťí jednoznačnou zkratkou. K předchozím vzorkům se už znovu nevracejte.

PŘÍPRAVA VZORKU

Obsah kapsle vysypejte do jednoho litru odstáté vody a důkladně promíchejte. Kapsli lze otevřít krouživým pohybem. Vnitřek kapsle můžete jemně propláchnout, abyste rozpustili celý obsah. Při manipulaci s kapslí doporučujeme mít suché ruce.

TIP

- Voda použitá na rozpouštění látek i na vyplachování úst mezi vzorky musí být neutrální, bez chuťí a bez pachu, odstátá a o nižší tvrdosti.
- Hořká a kyselá chuť je snadněji rozpoznatelná v měkké pramenité vodě.
- Hořká chuť se lépe rozpouští v teplé vodě cca 80 °C. Vzorek nejprve rozpusťte ve 50 ml teplé vody a po úplném rozpuštění dolijte do celkového objemu 1000 ml.
- Skleničky nebo kelímky musí být čisté a bez zápachu.
- Pokud bude na senzorickém tréninku 10 hodnotitelů, připravte 160 skleniček nebo kelímků. Vzhledem k množství použitých nádob doporučujeme používat potravinářské plastové kelímky na jedno použití.

JAK ZAPSAT VÝSLEDKY DO HODNOTÍCÍ TABULKY

Seřadte předložené vzorky od nulové koncentrace po nejvyšší. Do tabulky запиšte třímístná čísla vzorků ve správném pořadí.

EN FLAVOUR IDENTIFICATION AND LINING UP ACCORDING TO CONCENTRATION

At this training, you'll get a variety of flavour intensity samples: sour, bitter, salty, sweet. Your task is to recognize the flavour and to line the samples up according to their concentration. Prepare 16 glasses or beakers for each assessor, divide them into 4 flavour sets. Use four glasses for each flavour: fill three of them with various concentrations and one with water you normally use to dissolve the samples. Put 50 ml of sample into each sensory glass or beaker. Label the glasses or beakers with samples with a three-digit code each. You may use the example from the table below. Mix up the order of glasses/beakers containing one flavour sample.

HOW-TO

Before starting the sensory training, prepare a jug/jar with the same water you used for preparation of the samples.

Before moving on to a next flavour set, wait for some time and rinse your mouth well. While assessing a sample, swirl a tablespoon (around 15 ml) of a sample around in your mouth, then swallow and note down the type of flavour you taste using a clear mark/abbreviation. Don't go back to any of the previous samples.

HOW TO PREPARE A SAMPLE

Pour the content of one capsule into one litre of water (which you let sit for some time before using it) and stir well. The capsule can be easily open by twisting it. You may also rinse the capsule gently to dissolve all its content. Make sure your hands are dry before touching the capsule.

TIPS

- Water used both for dissolving substances and rinsing your mouth must be neutral, tasteless, odourless, let sit beforehand and of lower hardness.
- It's easier to distinguish bitter and sour flavours in soft spring water.
- Bitter flavour is easy to dissolve in water around 80°C warm. Prepare 50 ml of a sample in warm water and only after fully dissolved, add the remaining 950 ml (to get a complete 1000 ml).
- Glasses or beakers must be clean and odourless.
- When 10 assessors attend the sensory training, you'll need 160 glasses or beakers altogether. Considering the amount of containers, we recommend you use disposable plastic cups instead.

HOW TO RECORD RESULTS USING

THE ASSESSMENT TABLE

Line the samples up according to their concentration from zero to the highest. Fill in the table with the three-digit codes of samples in ascending order.

IT IDENTIFICAZIONE DEL GUSTO E CLASSIFICAZIONE IN BASE ALL'INTENSITA'

In questo set di formazione sensoriale sono presenti diversi campioni di intensità di gusto: acido, amaro, salato e dolce. Il vostro compito è quello di riconoscere il gusto e di classificare i campioni in base alla loro concentrazione. Preparare 16 bicchieri o becher per ogni assaggiatore, dividendoli in 4 gruppi di gusto. Utilizzare 4 bicchieri per ogni gusto: riempirne tre con le varie concentrazioni ed uno con la stessa acqua usata per sciogliere i campioni. Metti 50ml di campione in ogni bicchiere o becher. Etichettare i bicchieri o becher con i campioni con un codice a tre cifre ciascuno. Si può utilizzare l'esempio della tabella sottostante. Mescolare l'ordine dei bicchieri/becher che contengono un campione di gusto.

COME FARE

Prima di iniziare ad allenare i sensi, riempire una brocca/barattolo con la stessa acqua che è stata impiegata per la preparazione dei campioni. Prima di passare al set di gusti successivo, bisogna aspettare un po' di tempo e sciacquarsi bene la bocca. Mentre si valuta un campione, far girare un cucchiaino (circa 15ml) di un campione in bocca, poi inghiottire e annotare il tipo di gusto percepito usando un segno o un'abbreviazione. Non tornare su nessuno dei campioni precedenti.

COME PREPARARE UN CAMPIONE

Versare il contenuto di una capsula in un litro d'acqua (e lasciarla riposare per qualche tempo prima di usarla) e mescolare bene. La capsula può essere facilmente aperta girandola. Si può anche sciacquare la capsula delicatamente per sciogliere tutto il suo contenuto. Assicuratevi che le vostre mani siano asciutte prima di toccare le capsule.

CONSIGLI

- l'acqua utilizzata per la dissoluzione delle sostanze e per il risciacquo della bocca tra un campione e l'altro deve essere neutra, insapore, inodore e con una bassa durezza, lasciata riposare prima.
- l'amaro e l'acido sono più facili da distinguere nell'acqua dolce di sorgente
- il gusto amaro di scioglie facilmente in acqua calda a 80°C. Preparare 50ml di un campione in acqua calda e solo dopo averlo sciolto completamente aggiungerlo ai restanti 950ml (per ottenere una quantità totale di 1000ml)
- i bicchieri o i becher devono essere puliti e inodori
- quando 10 persone partecipano alla formazione sensoriale, avrete bisogno di 160 bicchieri o becher in tutto. Considerando la quantità dei contenitori, si consiglia di utilizzare dei bicchieri di plastica usa e getta.

COME SEGNARE I RISULTATI USANDO

LA TABELLA DI VALUTAZIONE

Classificare i campioni in base alla loro concentrazione da zero al più alto. Riempire la tabella con i codici a tre cifre scritti sui campioni in ordine crescente.

Standardy vody / Water Standards / Standard dell'acqua (Specialty Coffee Association)

Popis <i>Characteristic Caratteristica</i>	Cíl <i>Target Obiettivo</i>	Přípustné rozmezí <i>Acceptable Range Fascia accettabile</i>
Odér 1 <i>Odor 1 Odore 1</i>	Čisté – bez zápachu <i>Clean Fresh – Odor Free Pulito Fresco – Inodore</i>	
Chlór <i>Chlorine Cloro</i>	Žádný <i>None Nessuno</i>	Žádný <i>None Nessuno</i>
Vápník <i>Calcium Hardness Concentrazione di calcio</i>	50–175 ppm CaCO3	50–175 ppm CaCO3
Alkalita <i>Alkalinity Alcalinità</i>	40 ppm	40–70 ppm CaCO3
pH	7.0	6–8