



Brouwcursus

Kennemer Wijn- en Bier Gilde

Ron Visser



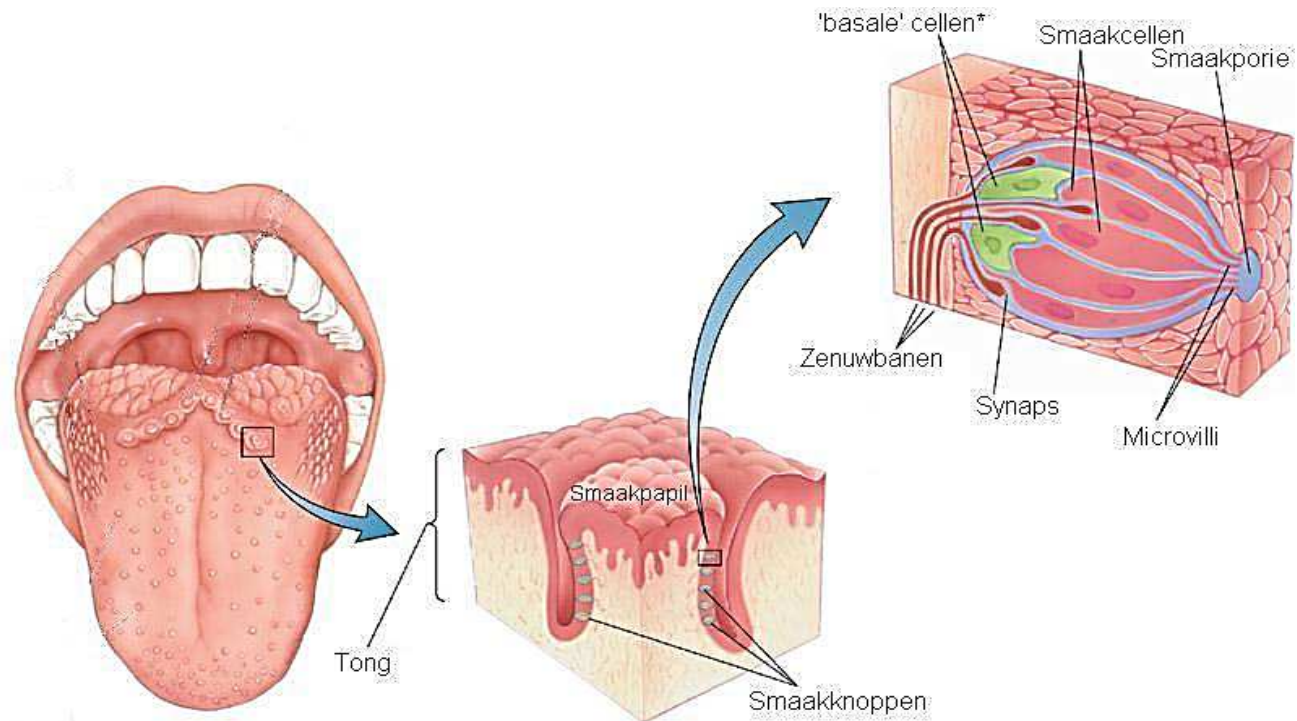
Proeven

Inhoud:

- Hoe werkt het
- Beoordelen vs Proeven
- Doelstellingen cursus
- Theorie cursus
- Praktijk
- Evaluatie



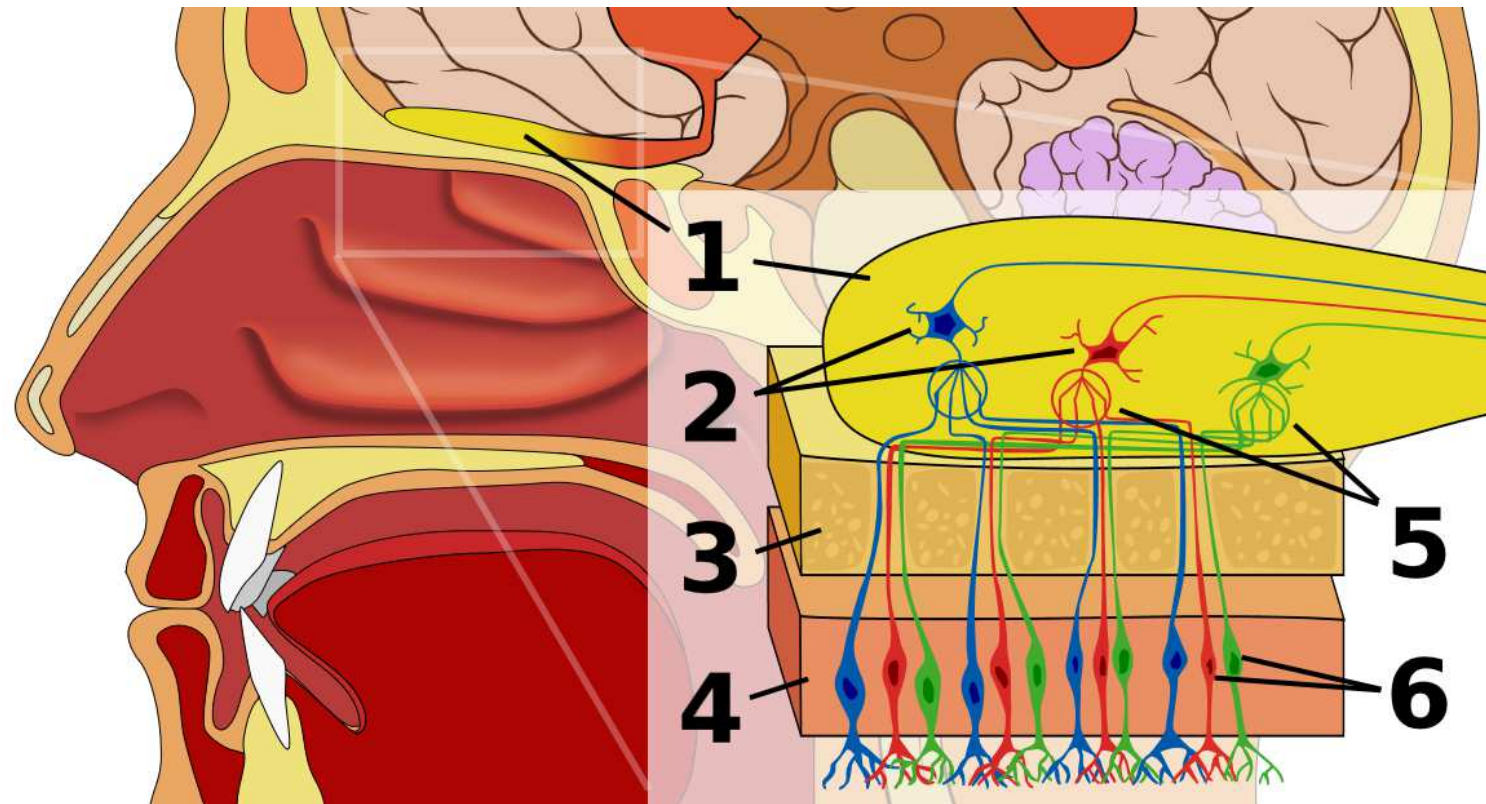
Proeven



* De basale cellen moeten nog uitgroeien tot volwassen smaakcellen. Smaakcellen worden ongeveer iedere 10 dagen vervangen door nieuwe.

Proeven is meer reuk (95%) dan smaak (5%).

Proeven



Menselijke reukorgaan 1. Bulbus olfactorius; 2. Mijterrcellen; 3. Bot; 4. Neusslijmvlies; 5. Glomerulus (reuk); 6 Reukreceptor



Proeven

Beoordelen versus proeven

- Proeven doe je om de kwaliteit of smaak van je bier te verbeteren.
- Beoordelen doe je met vrienden of in de kroeg



Proeven

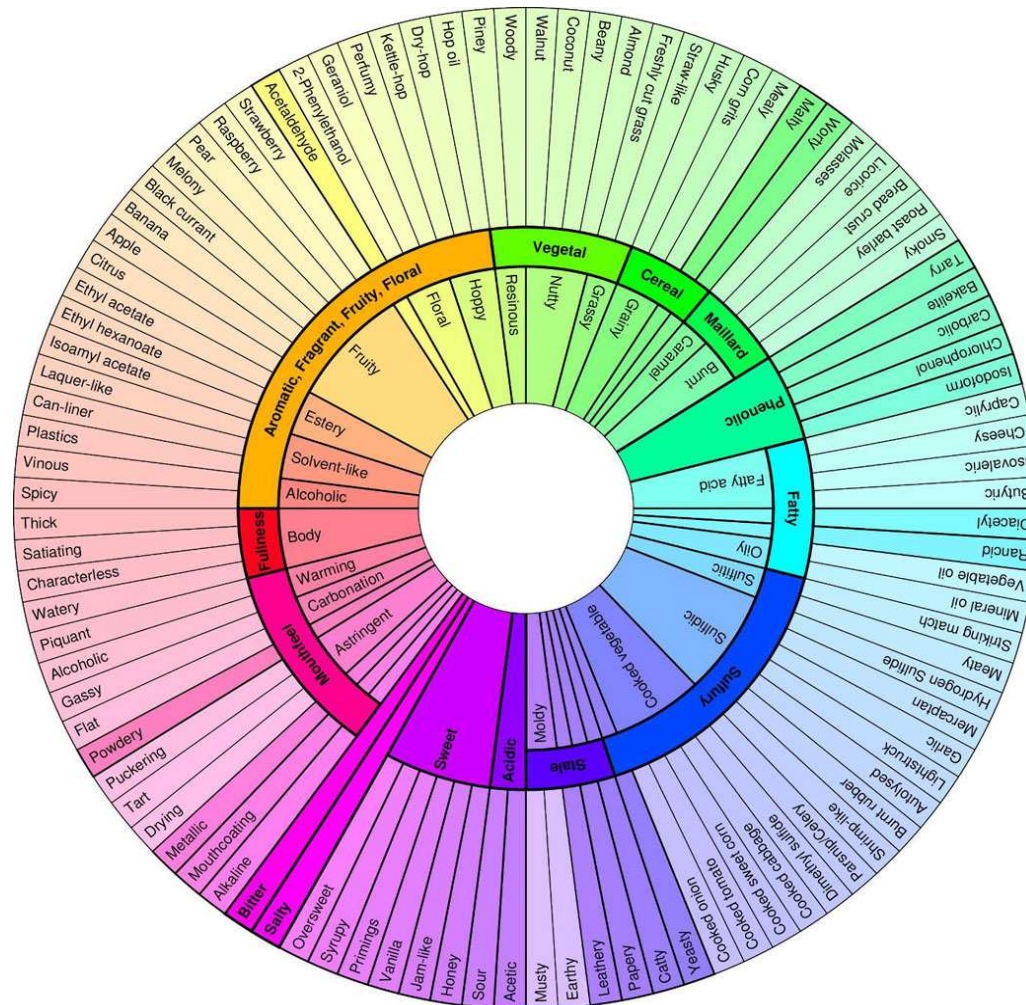
Basis smaken:

- Zoet
- Zuur
- Bitter
- Zout
- Umami



Proeven

Aroma's, het smaakwiel





Proeven

Aroma's ontstaan:

Gerst: grassig, granig, caramel, koffie, chocolade

Hop: kruidig, citrus, grapefruit, bloemen

Gist: banaan, vanille, appelig, dimethylsulfide (dms)



Proeven

Mondgevoel

Mondgevoel is wat we ervaren als een bier in je mond verblijft. We moeten dan bijvoorbeeld denken aan:

- Koolzuurprikkeling
- Mondklevendheid
- Zeepachtig
- Samentrekkend



Proeven

Body

Volheid (body) Texture

Met volheid wordt bedoeld of een bier dik of waterig overkomt.

Alle stoffen die in het bier zijn opgelost hebben invloed op de body: opgeloste suikers, eiwitten en andere stoffen die uit de mout en de hop afkomstig zijn.

Bieren met veel restsuikers komen dik en stroperig over. Deze bieren hebben een volle body. Bieren met een hoge vergistingsgraad en bieren die weinig eiwitten bevatten komen vaak dun of leeg over.

We spreken dan van een dunne body.



Proeven

Nasmaak

De nasmaak vormt een belangrijk onderdeel van elk bier omdat in deze proeffase smaken kunnen uitvloeien en/of veranderen.

Men ervaart een nasmaak in twee fasen. In de eerste fase vloeien de belangrijkste aroma's, smaken en mondgevoel uit. De tweede fase begint één à twee seconden later.

Infecties en afwijkingen merk je vaak pas op in de nasmaak.



Proeven

Vragen?