



КРАФТСТОР 2025

Другий етап дегустаційного конкурсу

Експертний висновок

Дата дегустації: _____
Назва зразка: _____
Виробник / ТМ: _____
Категорія напою: _____
Сировинна база: _____
Технологія виробництва / витримки: _____

I. Відповідність категорії (типовість)

Зразок [відповідає / частково відповідає / не відповідає] заявленій категорії.
Коментар: [вказати характерні риси або відхилення від стандарту]

II. Загальне враження

- **Аромат:** [чистий, гармонійний / наявні різкі або небажані ноти]
 - **Смак:** [повнотілий, збалансований / присутні гострі спиртові ноти, надмірна гіркота]
 - **Післясмак:** [тривалий, теплий / короткий, різкий]
 - **Текстура:** [м'яка, округла / в'язка, мутна]
-

III. Виявлені недоліки (якщо є)

- **Аромат і смак:** [наприклад, сивушні тони, ацетонові нотки]
 - **Текстура і структура:** [наприклад, мутність, осад]
 - **Смакові характеристики:** [наприклад, надмірна гіркота, спиртова різкість]
-

IV. Загальна оцінка професійного журі

Оцінка: [високий рівень / достойний, з зауваженнями / потребує доопрацювання]

V. Оцінка питкості (споживча частина журі)

Коментар: [наприклад, «легко п'ється», «на любителя», «складно п'ється»]

VI. Висновок голови комісії

Підсумкова оцінка: [вказати бал або категорію]

Рекомендація: [рекомендовано / умовно рекомендовано / не рекомендовано] до просування.

VII. Приватна оцінково-рекомендаційна записка виробнику

Сильні сторони зразка:

- [перелічити, наприклад, цікавий ароматичний профіль, чистота спирту]

Виявлені недоліки та можливі причини:

- [опис з припущенням причин, наприклад, «різкий ацетоновий тон — можлива проблема з відділенням голов»]

Рекомендації щодо покращення:

- [коригування технології, наприклад, більш тривалий відпочинок спирту, точне відділення фракцій]
- [пропозиції щодо зберігання, наприклад, уникати вогкості, використовувати відповідну тару]
- [органолептичні нюанси, наприклад, посилити фруктові або деревні ноти]

Загальне резюме:

При усуненні зазначених технологічних недоліків зразок має потенціал для виходу на стабільний якісний рівень у своїй категорії. Рекомендуємо продовжити роботу з даним рецептом і технологічною схемою, акцентуючи увагу на [вказати, наприклад, фракціонування, витримку, баланс смаку та аромату]

