



Muestra: Blend suave 2017

Cliente: OLIVOPAMPA

Presentación: botella de vidrio de color verde de 500 mL.

Fecha de cata: 16 de mayo de 2017

Método empleado:

- Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 8, Nov. 2015
- Cata descriptiva, adaptación a partir del Reglamento CE 2568/91

Número de integrantes del panel de cata: 8

Número de sesiones: 1

Resultados

Atributos positivos	Intensidad ⁽¹⁾	CVR ⁽²⁾ (%)	DTS ⁽³⁾ (%)
Frutado	5.4	6.8	0.4
Amargo	3.3	10.6	0.3
Picante	3.8	14.9	0.6
Verde hoja/hierba	4.0	15.3	0.6
Higuera	0.0	-	0.0
Tomate	3.3	12.4	0.4
Manzana	0.0	-	0.0
Banana	2.1	10.5	0.4
Almendra/fruto seco	3.0	0.0	0.0
Otros	1.5	15.5	0.7
Dulce	1.1	14.0	0.5
Astringente	1.0	13.7	0.4

⁽¹⁾ Mediana de las observaciones

⁽²⁾ Coeficiente de variación robusta

⁽³⁾ Desviación Típica Sólida

Defectos	Intensidad	CVR (%)	DTS (%)
Atrojado/ borras	0.0	-	0.0
Moho/humedad/suelo/tierra	0.0	-	0.0
Avinado/avinagrado/ácido/agrio	0.0	-	0.0
Aceituna helada/madera húmeda	0.0	-	0.0
Rancio	0.0	-	0.0
Otros defectos ⁽³⁾	0.0	-	0.2

⁽⁴⁾ Sólo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores

Categoría comercial: VIRGEN EXTRA