



Vocabulaire clé

Le petit lexique de la dégustation de la bière



MOUSSE

PRÉSENCE :

Faible, modérée, abondante

COULEUR :

Blanche, ivoire, beige, brune

PERSISTANCE :

Faible, moyenne, bonne



ASPECT

COULEUR :

Paille, jaune, dorée, ambrée, brune, noire

TURBIDITÉ :

Limpide, voilée, opaque



ARÔMES

Épicé, fruité,
céréales, torréfié

AUTRES ARÔMES :

Herbeux / Végétal
Floral
Résineux / Conifère
Fruits tropicaux
Agrumes
Fruits du verger
Noix
Caramélisé
Fumé
Animal / étable
Boisé



SENSATIONS

PETILLANCE :

Faible, modérée, abondante

CORPS :

Léger, moyen, plein

ALCOOL :

Faiblement, modérément,
fortement alcoolisé

AUTRES SENSATIONS :

Plate, crémeuse, piquante,
douce, sèche, aqueuse,
onctueuse, collante,
chauffante, astringente,
ardente



SAVEURS

Sucrosité, amertume,
acidité

AUTRES SAVEURS :

Gras / Salé / Umami



DÉFAUTS

Acétaldéhyde (pomme verte)
Acétate d'Ethyle (verni à ongle)
Acétate d'Isoamyle (banane)
Ac. Acétique (vinaigre)
Ac. Butyrique (vomi de bébé)
Ac. Isovalérique (pieds)
Ac. Lactique (yaourt)
Diacétyl (beurre rance)
DMS (boite mais)
Gushing (surmoussage)
H2S (souffre - oeuf pourri)
MBT (moufette - cannabis)
Métallique
Méthanétiol (égout)
Phénolique (clou de girofle)
T2N (carton)
TCA (bouchon liège)



ÉQUILIBRE

Déséquilibrée / Léger
déséquilibre / Équilibrée



INTENSITÉ

= puissance + persistance

PUISSANCE :

Faible, moyenne, forte

PERSISTANCE :

Courte, moyenne, longue



MOUSSE

PRÉSENCE

 ----- /5

COULEUR

PERSISTANCE

 -----

ASPECT

COULEUR

TURBIDITÉ

 -----

ARÔMES

ÉPICÉ

 /5

FRUITÉ

 /5

CÉRÉALES

 /5

TORRÉFIÉ

 /5

AUTRES

INTENSITÉ ARÔMATIQUE

 -----

SENSATIONS

PETILLANCE

 /5

CORPS

 /5

ALCOOL

 /5

AUTRES

 -----

SAVEURS

SUCROSITÉ

 /5

AMERTUME

 /5

ACIDITÉ

 /5

AUTRES

INTENSITÉ GUSTATIVE

 -----

DÉFAUTS



ÉQUILIBRE



INTENSITÉ

GLOBALE

 /5

ACCORDS



COMMENTAIRES