



## Examen de muestra – Examen de Cata Certified Cicerone®

**Evaluación de la calidad:** Deguste las muestras I a L y decida si presentan indicios de manejo inadecuado desde que salieron de la cervecería. Suponga que cada muestra podría provenir de una botella, una lata o de un sistema de dispensador a presión. Si una muestra tiene un defecto asociado con un manejo inadecuado, nombre el sabor y explique brevemente qué lo pudo haber causado.

Nota: La temperatura de la muestra o el nivel de carbonatación puede no ser óptimo en el ambiente de evaluación.

**(Tenga en cuenta que los estilos enumerados a continuación son ejemplos de posibles cervezas presentadas, y no representan de forma exhaustiva las preguntas que se pueden realizar en un examen de degustación Certified Cicerone determinado.)**

### **Muestra I:** Cerveza de Trigo Americana

¿Este ejemplo muestra indicios de un manejo inadecuado? **Sí** **No**  
Si respondió “Sí”, identifique el sabor no deseado que percibió y su causa probable.

---

---

### **Muestra J:** Saison

¿Este ejemplo muestra indicios de un manejo inadecuado? **Sí** **No**  
Si respondió “Sí”, identifique el sabor no deseado que percibió y su causa probable.

---

---

### **Muestra K:** Lager Pálida Premium Checa

¿Este ejemplo muestra indicios de un manejo inadecuado? **Sí** **No**  
Si respondió “Sí”, identifique el sabor no deseado que percibió y su causa probable.

---

---

### **Muestra L:** Scottish Export

¿Este ejemplo muestra indicios de un manejo inadecuado? **Sí** **No**  
Si respondió “Sí”, identifique el sabor no deseado que percibió y su causa probable.

---

---