

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. (Nota: los estilos que se muestran abajo son ejemplos de estilos posibles, y no representan completamente todos los estilos evaluados en el examen de cata Certified Cicerone®.)

Muestra I: Múnich Helles

¿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: Stout 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 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.
