





IDIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON

3ra EDICIÓN: 10 DE ABRIL DE 2023





DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022



ANÁLISIS SENSORIALY CATA DE RONES SUPER PREMIUM



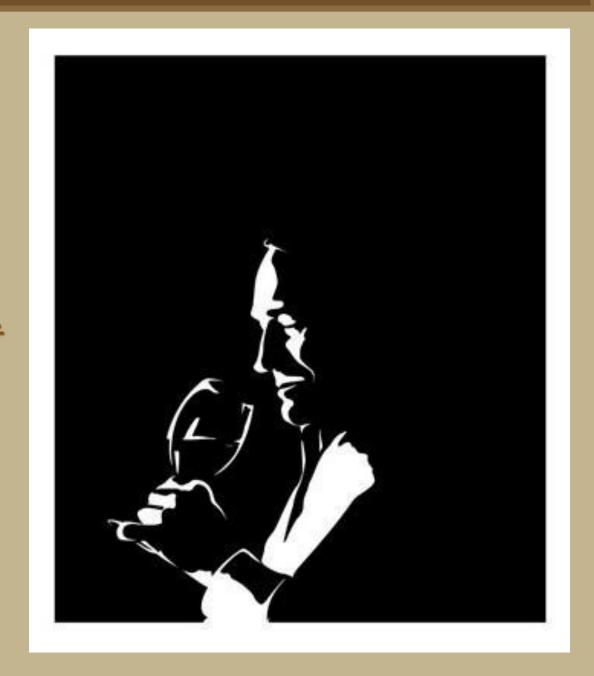


DERECHOS RESERVADOS DE SPIRIT AND WINE 2022

PASOS DE LA CATA

- 1. Analizar el color del destilado.
- 2. Analizar las lágrimas o piernas.
- 3. Oler la copa sin agitarla. (En el Borde) Reconocer Aromas.
- 4. Luego agitar la copa y olerla nuevamente (En el Borde) Reconocer Aromas.
- 5. Beber el destilado y distribuirlo adecuadamente en el paladar.
- 6. Analizar la percepción que se tiene en boca.
- 7. Analizar su tiempo de permanencia en boca. Opcional:

Diluir el destilado para volver al análisis olfativo



Aromas los de rones









Rueda de aroma y sabor



Rueda de sabores

DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS: RON

3ra Edición

ALUMNO:

THE SIDAD CENTRAL STATE OF THE STATE OF THE

Productos: A - B - C - D





EXCELENTE MUY BUENO B

BUENO REGULAR INSUFICIENTE

DCyT BAD- UCV

	PUREZA
VISTA	Limpidez, sín partículas

53 ∮ 9	54/10	55∤ 11	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2

	INTENSIDAD	
OLEATO	Fuerza y persistencia de l aroma	
OLFATO	COMPLEJIDAD	
	Varie dad de aromas, e legancia y finura	

А	В	С	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2
A 25 - 20 - 16 - 10 - 5	R 25 - 20 - 16 - 10 - 5	c 25 - 20 - 16 - 10 - 5	n 25 - 20 -16 – 10 - 5

	INTENSIDAD
	Fuerza de los sabores y primera entrada
OUGTO	COMPLEJIDAD
GUSTO	Variedad de sabores, elegancia y finura
	PERSISTENCIA
	Duración de la sensación remanente en boca

Α	В	С	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2
Α	В	С	D
20- 18 - 16 - 8 - 4	20- 18 - 16 - 8 - 4	20- 18 - 16 - 8 - 4	20- 18 - 16 - 8 - 4
Α	В	С	D
15- 12 - 10 - 6 - 3	15- 12 - 10 - 6 - 3	15- 12 - 10 - 6 - 3	15- 12 - 10 - 6 - 3

JUICIO	ARMON ÍA
GLOBAL	Apreciación general

Α	В	С	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2

VAL	ORA	CION	TOTAL
-----	-----	------	-------

Α	В	С	D
TOTAL	TOTAL	TOTAL	TOTAL



CORRESPONDENCIA VALORES FICHA DE CATA RON Y DESTILADOS





	PUREZA	10	8	6	4	2
VISTA		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
	INTENSIDAD	10	8	6	4	2
OLFATO		alcohol ausente , se siente el bouquet	Alcohol no se siente	Alcohol que se puede sostener en el tiempo , agradable ,si meto la nariz y se siente el alcohol regaña un poco	Sensación fuerte, similar alcohol farmacia	
L	COMPLEJIDAD	25	20	16	10	5
		20+ aromas	10 a 19	6 a 9 aromas	4 aromas	
	INTENSIDAD	10	8	6	4	2
GUSTO		Llena la boca con sensaciones, agradable, oleoso, sin ardor.	untuoso , desparece casi ardor	ardor agradable,	picante, ardiente, seca un poco , pero agradable	ardor, to
	COMPLEJIDAD	20	18	16	8	4
	Correspondencia con la complejidad olfativa					
	PERSISTENCIA	15	12	10	6	3
	(caudalias) en lengua no es posgusto	16+	10 a 15	6 a 9 seg	Ron Estandar, 6 seg ron 2 años	
JUICIO	ARMONIA	10	8	6	4	2
GLOBAL Unico Item Subjetivo						

DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS: RON

3ra Edición

ALUMNO:

THE SIDAD CENTRAL STATE OF THE STATE OF THE

Productos: A - B - C - D





EXCELENTE MUY BUENO B

BUENO REGULAR INSUFICIENTE

DCyT BAD- UCV

	PUREZA
VISTA	Limpidez, sín partículas

53 ∮ 9	54/10	55∤ 11	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2

OLFATO	INTENSIDAD	
	Fuerza y persistencia de l aroma	
	COMPLEJIDAD	
	Varie dad de aromas, e legancia y finura	

А	В	С	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2
A 25 - 20 - 16 - 10 - 5	R 25 - 20 - 16 - 10 - 5	c 25 - 20 - 16 - 10 - 5	n 25 - 20 -16 – 10 - 5

	INTENSIDAD	
GUSTO	Fuerza de los sabores y primera entrada	
	COMPLEJ IDAD	
	Variedad de sabores, elegancia y finura	
	PERSISTENCIA	
	Duración de la sensación remanente en boca	

Α	В	С	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2
Α	В	С	D
20- 18 - 16 - 8 - 4	20- 18 - 16 - 8 - 4	20- 18 - 16 - 8 - 4	20- 18 - 16 - 8 - 4
Α	В	С	D
15- 12 - 10 - 6 - 3	15- 12 - 10 - 6 - 3	15- 12 - 10 - 6 - 3	15- 12 - 10 - 6 - 3

JUICIO	ARMON ÍA
GLOBAL	Apreciación general

Α	В	С	D
10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2	10 - 8 - 6 - 4 - 2

VAL	ORA	CION	TOTAL
-----	------------	------	-------

Α	В	С	D
TOTAL	TOTAL	TOTAL	TOTAL

ESCALA DE PUNTEO PARA ANALISIS SENSORIAL DE RONES DIPLOMADO

VENEZUELA (DIPLOMADO)

LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento) < 50 puntos

VALUE (1 a 2 años) 50 puntos a 67 puntos

ESTANDARD (2 a 3 años) 68 puntos a 72 puntos

PREMIUM (3 a 5 años) 73 puntos a 77 puntos

SUPERPREMIUM (6 a 9 años) 78 puntos a 82 puntos

EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años) 83 puntos a 91 puntos

ULTRAPREMIUM (> 15/19 años) a partir de 92 puntos

VENEZUELA (DIPLOMADO)		INTERNACIONAL*	
LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento)	< 50 puntos	LOW PRICE (Menos de 6 meses de envejecimiento)	
VALUE (1 a 2 años)	50 puntos a 67 puntos	VALUE (6 meses a 1 años)	
ESTANDARD (2 a 3 años)	68 puntos a 72 puntos	ESTANDARD (1 a 3 años)	
PREMIUM (3 a 5 años)	73 puntos a 77 puntos	DDEMILIAA (A = 0 = 2 = 2)	
SUPERPREMIUM (6 a 9 años)	78 puntos a 82 puntos	PREMIUM (4 a 9 años)	
EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)	83 puntos a 91 puntos	SUPERPREMIUM (10 a 15 años)	
ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)	a partir de 92 puntos	ULTRAPREMIUM (16 A 20 años)	
		PRESTIGE (> 20 años) LUJO/ RESERVAS MUY ESPECIALES	S
		* Correlación categorías Rones IWSR (International Wine and Spirit Report)	





LAS

IDIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON

Pedro José Perales García 0424-273.9287 pperales69@yahoo.com

DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022



