

СЕНСОРНЫЕ КОДЫ											
Группа	#	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ЦВЕТЫ	0	Роза <i>Rs</i>	Жасмин <i>J</i>	Ромашка <i>Cf</i>	Цветок кофейного дерева <i>Cs</i>	Лаванда <i>Lv</i>	Лемонграсс <i>Lg</i>	Можжевельник <i>Jn</i>	Цветок дерева апельсина <i>OB</i>	Китайская жимолость <i>JH</i>	Гибискус <i>Hi</i>
	1	Магнолия <i>Mn</i>	Цветок шиповника <i>RH</i>								
ЯГОДЫ	2	Клубника <i>Sb</i>	Малина <i>Rb</i>	Голубика <i>BL</i>	Ежевика <i>Bb</i>	Барбарис <i>Brb</i>	Земляника <i>WS</i>	Калина <i>Aw</i>	Крыжовник <i>Gb</i>	Клюква <i>Cx</i>	Кизил <i>CC</i>
	3	Черная смородина <i>BC</i>	Красная смородина <i>RC</i>	Белая смородина <i>WR</i>	Облепиха <i>Sh</i>	Черная рябина <i>BK</i>	Черника <i>Bi</i>	Шелковица <i>Mb</i>	Ягода шиповника <i>Hp</i>	Брусника <i>Fy</i>	Морошка <i>Cv</i>
	4	Рябина <i>Ab</i>	Ягода Годжи <i>Ge</i>								
ФРУКТЫ	5	Изюм <i>Ri</i>	Лимон <i>L</i>	Грейпфрут <i>G</i>	Красное яблоко <i>RA</i>	Белый виноград <i>WG</i>	Абрикос <i>Ap</i>	Мускатная дыня <i>Hd</i>	Манго <i>Mg</i>	Тамаринд <i>Ta</i>	Банан <i>Bn</i>
	6	Белый изюм <i>Gd</i>	Лайм <i>Lm</i>	Бергамот <i>Bm</i>	Зеленое яблоко <i>GA</i>	Красный виноград <i>RG</i>	Нектарин <i>Nr</i>	Дыня <i>Me</i>	Авокадо <i>Av</i>	Кокос <i>Cn</i>	Карамбола <i>SF</i>
	7	Чернослив <i>Pr</i>	Апельсин <i>O</i>	Мандарин <i>Mm</i>	Груша <i>Pe</i>	Черный виноград <i>BG</i>	Персик <i>Pc</i>	Мускусная дыня <i>Cq</i>	Киви <i>K</i>	Личи <i>Li</i>	Папайя <i>Pu</i>
	8	Инжир <i>Fg</i>	Марокканский мандарин <i>T</i>	Кумкват <i>Kk</i>	Мякоть ягоды кофе <i>CP</i>	Зеленый виноград <i>GG</i>	Слива <i>PL</i>	Арбуз <i>Wm</i>	Хурма <i>Pm</i>	Маракуйя <i>Pf</i>	Ананас <i>Pa</i>
	9	Финик <i>Dt</i>	Клементин <i>Cj</i>	Гранат <i>Pg</i>	Алыча <i>Cm</i>	Черешня <i>Bo</i>	Вишня <i>Ch</i>	Сладкая вишня <i>SC</i>			
КИСЛОТЫ	10	Кислая ароматика <i>SA</i>	Уксусна кислота <i>AA</i>	Масляная кислота <i>BA</i>	Изовалериановая кислота <i>IA</i>	Лимонная кислота <i>CA</i>	Яблочная кислота <i>MA</i>				
АЛКОГОДЫ/ФЕРМЕНТАЦИЯ	11	Виски <i>Wh</i>	Винный <i>Wi</i>	Ферментный <i>Fe</i>	Перезрелый/почти ферментный <i>Ov</i>						
РАСТИТЕЛЬНЫЙ	12	Оливковое масло <i>OO</i>	Незрелый <i>Rw</i>	Недоспелый <i>UR</i>	Стручок гороха <i>Pd</i>	Зеленый <i>Gr</i>	Свежий <i>F</i>	Темно-зеленый <i>DG</i>	Растительный <i>Vg</i>	Характер сена <i>HL</i>	Травянистый характер <i>Hb</i>
	13	Бобовый <i>By</i>	Морковь <i>Crt</i>	Картофель <i>Pt</i>	Травянистый <i>Sr</i>	Огурец <i>Cu</i>					
НЕСВЕЖИЙ/БУМАЖНЫЙ	14	Несвежий <i>St</i>	Бумажный <i>Ps</i>	Картон <i>Cb</i>							
ЗЕМЛИСТЫЙ	15	Затхлый/землистый <i>MH</i>	Затхлый/пыльный <i>My</i>	Плесневелый/сырой <i>MP</i>	Фенольный <i>Ph</i>	Животный <i>Ai</i>	Мясной/бульонный <i>Mr</i>	Древесный <i>Wo</i>			
ХИМИЧЕСКИЙ	16	Горький <i>B</i>	Соленый <i>SL</i>	Медицинский <i>Mc</i>	Резиновый <i>Ru</i>	Нефтяной <i>Po</i>	Скунсный <i>Sk</i>	Цементный <i>Ce</i>			
ОБЖАРКА	17	Табак <i>Tb</i>	Трубочный табак <i>Pb</i>	Едкий <i>Ac</i>	Пепельный <i>As</i>	Горелый <i>Bu</i>	Дымный <i>So</i>	Обжаренный <i>Ro</i>	Коричневый, обжарка <i>Bw</i>	Тост <i>Tt</i>	
ЗЕРНОВЫЕ	18	Зерно <i>Gn</i>	Солод <i>ML</i>	Рис басматти <i>BR</i>	Свежий хлеб <i>FD</i>	Ячмень <i>Bv</i>	Пшеница <i>Wt</i>	Рожь <i>Ry</i>	Грем Крекер <i>GC</i>	Гранола <i>GL</i>	Сладкая выпечка <i>Sd</i>
СПЕЦИИ	19	Острый, пикантный <i>Pu</i>	Белый перец <i>WP</i>	Анис <i>An</i>	Мускатный орех <i>N</i>	Коричневая специя <i>Bx</i>	Корица <i>Ci</i>	Гвоздика <i>CL</i>	Кориандр <i>Co</i>	Лакрица-анис <i>LA</i>	Карри <i>Crr</i>
	20	Имбирь <i>Gi</i>	Черный перец <i>Bp</i>								
ОРЕХИ	21	Миндаль <i>AL</i>	Лесной орех <i>HZ</i>	Арахис <i>P</i>	Грецкий орех <i>W</i>	Кешью <i>Cw</i>	Мускатный орех <i>N</i>	Макадамия <i>Mi</i>	Бразильский орех <i>Bz</i>	Каштан <i>Ct</i>	Кедровый орех <i>PN</i>
	22	Фисташка <i>Pi</i>	Семена подсолнечника <i>SS</i>	Пекан <i>Pk</i>							
ШОКОЛАД/КАКАО	23	Какао <i>C</i>	Молочный шоколад <i>M</i>	Белый шоколад <i>WC</i>	Темный шоколад <i>D</i>	Кондитерский шоколад <i>Bq</i>	Горько-сладкий шоколад <i>Bh</i>	Дробленый какао <i>Cg</i>			
СЛАДОСТЬ	24	Меласса <i>Mo</i>	Кленовый сироп <i>MS</i>	Коричневый сахар <i>BS</i>	Тростниковый сахар <i>Su</i>	Карамельный <i>Cz</i>	Мед <i>H</i>	Ваниль <i>V</i>	Сладкая ароматика <i>Se</i>	Общая сладость <i>OS</i>	Ликерный <i>Lq</i>
	25	Нуга <i>Ng</i>	Сливки <i>Cr</i>	Маршмеллоу <i>Mw</i>	Кола <i>Ck</i>	СУЩЕСТВИТЕЛЬНЫЕ: Сладость - S' Горечь - B' и т.д.					
ПИКАНТНЫЙ	26	Томат <i>To</i>	Соевый соус <i>Sy</i>	Мясной <i>Mk</i>	Ноты кожи <i>Lt</i>						
ДИНАМИКА	27	Общее влияние <i>OT</i>	Сочетание <i>Bd</i>	Длительность <i>Lo</i>	Тело/ Полнота <i>BF</i>						
ОЩУЩЕНИЯ ТАКТИЛЬНОСТИ	28	Сушащий <i>MD</i>	Сливочный <i>Cy</i>	Металлический <i>Mt</i>	Масляный <i>Oi</i>	Плотность <i>Th</i>	Гладкий <i>Sm</i>	Шелковистый <i>Si</i>	Полнотелый <i>FB</i>	Круглый <i>R</i>	Вязущий <i>At</i>
ЖИВОТНЫЙ	29	Масло <i>Be</i>	Кожа <i>Lh</i>								
РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЗЕМЛИСТЫЙ ТРАВЯНОЙ	30	Кедр <i>Cd</i>	Хмель <i>Ho</i>	Черный чай <i>BT</i>	Зеленый чай <i>GT</i>	Мята <i>Mx</i>	Шалфей <i>Sg</i>	Укроп <i>Di</i>	Травянистый <i>Gs</i>	Стручковый горох <i>Sn</i>	Сладкий горох <i>SP</i>
	31	Грибы <i>Mu</i>	Сквош <i>Sq</i>	Зеленый перец <i>GP</i>	Оливки <i>OL</i>	Зелень <i>LG</i>	Сено/солома <i>HS</i>	Табак <i>Tb</i>	Свежая древесина <i>FW</i>	Земля <i>Sv</i>	
БАЗОВЫЕ ВКУСЫ	32	Сладкий <i>S</i>	Соленый <i>SL</i>	Горький <i>B</i>	Кислый <i>A</i>	Умами <i>U</i>					
ЧЕМПИОНАТЫ / ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ ОЦЕНКИ	33	Баланс вкуса <i>TB:</i>	Букет <i>F:</i>	Тактильный баланс <i>T:</i>	Визуальная оценка <i>V:</i>	Объяснение презентации приготовления <i>W:</i>	Креативность и синергия с кофе <i>CS:</i>	Презентация: профессионализм <i>PP:</i>	Внимание к деталям <i>At:</i>	Аромат <i>A:</i>	Ноты <i>N:</i>
	34	Вкус <i>T:</i>	Послевкусие <i>A/T:</i>	Инструкции к дегустации <i>i:</i>	Ингредиенты <i>ig:</i>	Рецепт <i>R:</i>	Информация о кофе <i>C:</i>	Информация об обжарке <i>Ro:</i>	Информация об обработке <i>P:</i>	Тело <i>B:</i>	Ощущения вкуса во рту <i>M:</i>
ИНТЕНСИВНОСТЬ/ТЕМПЕРАТУРА/ГЛОТКИ	35	Высокая <i>H</i>	Выше средней <i>M-H</i>	Средняя <i>M</i>	Ниже средней <i>M-L</i>	Низкая <i>L</i>	Горячий <i>H/</i>	Теплый <i>W/</i>	Холодный <i>C/</i>	1й глоток 2й глоток и т.д. <i>1/2/</i>	Aleksandr Tsybaev tsibaev@madian.su