

# SCA 커피 가치 평가 결합 평가 양식



이름 .....

날짜 .....

목적 .....

샘플 번호 .....

### 품질에 대한 인상

- ① 극히 낮음      ⑥ 약간 낮음      ⑦ 적당히 높음
- ② 매우 낮음      ⑧ 높지도 낮지도 않음      ⑧ 매우 높음
- ③ 적당히 낮음      ⑨ 약간 높음      ⑨ 극히 높음

### 파트 1: 감각 묘사 평가

프레그런스

강도



아로마

강도



#### 해당되는 기술어 최대 다섯개 선택:

- 꽃
- 과일 (  베리  말린 과일  감귤류 )
- 신/발효된 (  신맛  발효된 )
- 녹색채소/식물성
- 기타 (  화학적인  쿼퀴한/흙냄새  종이같은 )
- 구운
- 견과류/코코아 (  견과류  코코아 )
- 향신료
- 달콤한 (  바닐라/바닐린  황설탕(브라운슈거) )

### 파트 2: 정동 평가

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

향미

강도



뒷맛(애프터테이스트)

강도



#### 해당되는 기술어 최대 다섯개 선택:

- 꽃
- 과일 (  베리  말린 과일  감귤류 )
- 신/발효된 (  신맛  발효된 )
- 녹색채소/식물성
- 기타 (  화학적인  쿼퀴한/흙냄새  종이같은 )
- 구운
- 견과류/코코아 (  견과류  코코아 )
- 향신료
- 달콤한 (  바닐라/바닐린  황설탕(브라운슈거) )

#### 주요 맛 (2)

- 짠맛
- 신맛
- 단맛
- 쓴맛
- 감칠맛

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

산미

강도



#### 해당되는 기술어 한개 선택:

- 마른 산미(허브, 풀, 시큼한)
- 달콤한 산미(균침도는, 과일같은, 밝은 산미)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

단맛

강도



1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

마우스필

강도



#### 해당되는 기술어 최대 두개 선택:

- 거친(겉그러운, 가루같은, 모래같은)       입안이 마르는
- 기름진       금속성
- 부드러운(벨벳같은, 비단같은, 시럽같은)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

### 파트 3: 외재적 속성 평가

#### 전체적 인상

1 2 3 4 5 6 7 8 9 최종

균일하지 않은 컵(들) □□□□□□  
결점이 있는 컵(들) □□□□□□

결점(있을 경우)  
 곰팡이  페놀  
 감자