

Het uitgebreide smaakvocabulaire van prof. Meilgaard

De Amerikaanse professor Meilgaard heeft een uitgebreid smaakvocabulaire op biergebied ontwikkeld. Dit vocabulaire is hieronder in tabelvorm afgedrukt.

Betekenis lettercode

G = geur (via neus en mondholte)

S = smaak (via de tong)

M = mondgevoel

V = verwarmend (in de mond)

N = nasmaak

Sommige smaken kunnen afkomstig zijn van een gistingsnevenproduct. Ook door het gebruik van bepaalde grondstoffen bijvoorbeeld fruit kan een dergelijke smaak in het bier komen.

Klasse 1

Aromatisch, geurig, fruitig, bloemig

0110	GSV	Alcoholisch			
			0111	GSV	kruidig
			0112	GSV	wijnachtig
0120	GS	Oplosmiddelachtig			
			0121	GS	plasticachtig
			0122	GS	tinner
			0123	GS	aceton
0130	GS	Esters			
			0131	GS	isoamylacetaat (banaanachtig)
			0132	GS	ethylhexanoaat (appelachtig)
			0133	GS	ethylacetaat (licht fruitig, oplosmiddelachtig)
0140	GS	Fruitig			
			0141	GS	citrusachtig
			0142	GS	appelachtig
			0143	GS	banaanachtig
			0144	GS	zwarte bessen/krentachtig
			0145	GS	meloenachtig
			0146	GS	peerachtig
			0147	GS	framboosachtig
			0148	GS	aardbei-achtig
0150	GS	Actetaldehyde (groene appels)			
0160	GS	Bloemig			
			0161	GS	2-phenylethanol (roosachtig)
			0162	GS	geraniol (roosachtig anders dan 0161)
			0163	GS	geparfumeerd
0170	GS	Hoppig			
			0171	GS	ketelhop
			0172	GS	drooghop
			0173	GS	hopolie

Klasse 2**Harsachtig, nootachtig, groen, grasachtig**

0210	GS	Harsachtig		
			0211	GS houtachtig
0220	GS	Nootachtig		
			0221	GS walnoot
			0222	GS kokosnoot
			0223	GS boonachtig
			0224	GS amandelachtig
0230	GS	Grasachtig		
			0231	GS vers gesneden gras
			0232	GS strooi-achtig

Klasse 3**Graan**

0310	GS	Graanachtig		
			0311	GS kafachtig
			0312	GS gemalen maïs
			0313	GS melig
0320	GS	Moutig		
0330	GS	Wortachtig		

Klasse 4**Karamel, geroosterd, gebrand**

0410	GS	Karamel		
			0411	GS melasse
			0412	GSM dropachtig
0420	GS	Gebrand		
			0421	GSM geroosterd brood
			0422	GSM gebrande mout
			0423	GS gerookt

Klasse 5**Fenolachtig**

0500	GS	Fenolachtig		
			0501	GS teerachtig
			0502	GS bakelietachtig
			0503	GS carbolachtig
			0504	GS chloorfenol-achtig (ziekenhuis)
			0505	GS medicinaal

Klasse 6**Zeeppachtig, vetzig, diacetyl, olieachtig, ranzig**

0610	GS	Vetzuur		
			0611	GS zeepachtig
			0612	GS kaasachtig
			0613	GS oude hop
			0614	GS boterzuur (ranzig)
0620	GS	Diacetyl (roombabbelaar)		
0630	GS	Ranzig		
			0631	GSM ranzige olie
0640	GSM	Olieachtig		
			0641	GSM plantaardige olie
			0642	GSM minerale olie

Klasse 7**Zwavelachtig**

0710	GS	Zwaveldioxide		
0720	GS	Sulfide		
			0721	GS rotte eieren
			0722	GS mercaptaan
			0723	GS knoflookachtig
			0724	GS lichtsmaak
			0725	GS autolyse (bedorven gist)

			0726	GS	verbrand rubber
			0727	GS	garnaalachtig
0730	GS	Gekookte groente			
			0731	GS	selderij-achtig
			0732	GS	dimetylsulfide
			0733	GS	gekookte kool
			0734	GS	gekookte maïs
			0735	GS	gekookte tomaten
			0736	GS	gekookte uien
0740	GS	Gistachtig			
			0741	GS	vleesachtig

Klasse 8

Geoxideerd, oud, schimmelachtig

0800	GSM	Verouderingssmaak			
0810	GS	Verschaald			
0820	GS	Papierachtig			
0830	GSM	Leerachtig			
0840	GS	Schimmelachtig			
			0841	GS	aarde-achtig
			0842	GS	muf

Klasse 9

Zuur

0910	GS	Azijnzuur			
0920	GS	Melkzuur			

Klasse 10

Zoet

1000	GS	Zoet			
			1001	GS	honing
			1002	GS	jam-achtig
			1003	GS	vanillesuiker
			1004	GS	suiker (voor de hergisting)
			1005	GS	stroopachtig
			1006	GS	mierenzoet

Klasse 11

Zoutig

1100 S Zoutig

Klasse 12

Bitter

1200 SN Bitter

Klasse 13

Mondgevoel

1310	SMN	Alkalisch			
1320	MN	Mondklevend			
1330	GSMN	Metaalachtig			
1340	MN	Samentrekkend			
			1341	MN	drogend
1350	GSM	Poederachtig			
1360	M	Koolzuurprikkeling			
			1361	M	plat
			1362	M	gasachtig
1360	VMN	Verwarmend			

Klasse 14

Volheid

1410	GSM	Body			
			1410	SM	dun, waterig
			1420	GSM	karakterloos, leeg
			1430	GSM	verzadigd
			1440	SM	dik