



ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia

AROMA-ALABE

ENSAIO DE APTIDÃO E TREINO DE PROVADORES

Conteúdos

Introdução	1
Calendarização	2
Âmbito do ensaio	3
Codificação dos aromas	4
Diluições	5
Preparação do ensaio	6
Execução do ensaio	7
Conservação dos aromas	8
Comunicação dos resultados	9
Regras relativas à inserção/alterações/correções de dados destinados à emissão de relatórios pela ALABE	10
Contactos	11

Introdução

A **ALABE** passa a oferecer um novo Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores olfativo e gustativo, complementar ao SENSORIAL-ALABE, que se designa **AROMA-ALABE**.

É objetivo do **AROMA-ALABE** possibilitar aos provadores, individualmente ou agregados em câmaras de provadores, um meio de aferir o seu nível de perceção de aromas, numa perspetiva qualitativa.

Em resumo, a ALABE providenciará a distribuição de pequenos frascos, prontos a diluir o seu conteúdo num volume apropriado de água, para ser repartido pelos copos de prova.

Ao provador será apresentado um aroma em solução, o qual deve ser classificado em três níveis: um mais amplo, integrando o aroma numa categoria genérica (por exemplo, "frutado"); outro de dificuldade intermédia, classificando o aroma por categoria (por exemplo, "frutos vermelhos"); e outro de dificuldade mais elevada, classificando o aroma específico (por exemplo, "morango").

O provador deve classificar estes aromas através de análise sensorial olfativa e gustativa, uma vez que estes dois sentidos se complementam.

Não se impõe escolha forçada, pelo que as classificações que não forem conseguidas não devem ser assinaladas.

À resposta certa corresponde 2 pontos para "aroma genérico", 3 pontos para "categoria de aroma" e 5 pontos "aroma específico".

A ALABE fará o tratamento dos dados que são publicados em forma de relatório **AROMA-ALABE**.

A **ALABE** reserva o direito de poder utilizar os resultados provenientes do ensaio para fins de investigação científica, publicação de artigos, teses, dissertações, etc., assegurando o anonimato integral relativamente à identidade dos intervenientes e das entidades participantes.

A **ALABE** poderá ver-se forçada a introduzir alterações na condução do ensaio, sempre que necessário, por motivos de ordem técnica ou científica, as quais serão previamente divulgadas através de email.

Calendarização

O **AROMA-ALABE** irá contar com 3 edições por ano, cada uma com a disponibilização de 5 aromas, salvo situações extraordinárias que assim o justifiquem.

A distribuição dos aromas do AROMA-ALABE será simultânea com o SENSORIAL-ALABE, podendo a execução de ambos os ensaios ser efetuada na ocasião em que o participante definir, desde que os resultados do **AROMA-ALABE** sejam remetidos para tratamento estatístico até à data programada.

A ALABE disponibiliza anualmente um calendário conjunto SENSORIAL-ALABE e AROMA-ALABE, contendo as datas de distribuição, as datas-limite de receção de resultados e a data previsível para conclusão do relatório. A calendarização poderá estar sujeita a alteração, mas com aviso prévio.

Âmbito do ensaio

O **AROMA-ALABE** - Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores destina-se a avaliar, de um modo qualitativo, a resposta dada por provadores a estímulos olfativos e gustativos habitualmente presentes em vinhos. A caracterização quantitativa das sensações percebidas é uma abordagem autónoma coberta pelo Ensaio de Aptidão e Treino de provadores SENSORIAL-ALABE.

O **AROMA-ALABE** constitui um instrumento de manutenção, aperfeiçoamento ou treino das potencialidades sensoriais dos provadores, permitindo uma monitorização de desempenhos (individuais e/ou coletivos) dentro de rigoroso esquema de sigilo, com tratamento de resultados de forma anónima: apenas o coordenador do grupo e/ou o provador será conhecedor das suas próprias performances. A execução destes ensaios de avaliação permitirá às câmaras de provadores, ou aos provadores individualmente, conhecerem o seu desempenho e a sua evolução ao longo do tempo. O esquema que aqui se propõe será em tudo semelhante aos ensaios interlaboratoriais que se executam normalmente nos laboratórios. Os resultados são enviados à ALABE que os tratará dentro de um rigoroso esquema de anonimato. A ALABE procederá ao tratamento dos dados e publicará um relatório, em que apenas cada um se poderá identificar pelo código que definiu para si próprio. Apenas podem participar neste ensaio participantes / grupos de provadores devidamente inscritos junto da ALABE, no ensaio AROMA-ALABE. Os provadores, individualmente ou grupos de provadores, deverão executar os ensaios de acordo com o procedimento específico para o AROMA-ALABE.

Os aromas passíveis de inclusão no ensaio constam da última edição da tabela de aromas em vigor que pode ser consultada em http://alabe.pt/pt/aroma/documentos_aa.php

A **ALABE** reserva o direito de poder utilizar os resultados provenientes do ensaio para fins de investigação científica, publicação de artigos, teses, dissertações, etc., assegurando o anonimato integral relativamente à identidade dos intervenientes e das entidades participantes.

Codificação dos aromas

A ALABE distribui, por cada edição, 5 frascos contendo diferentes aromas habitualmente presentes em vinhos (Aroma A1.14, Aroma B1.14, Aroma C1.14 e Aroma D1.14), significando "A", "B", "C", "D", etc. cada aroma específico; "1.14" a primeira edição de 2014, seguindo-se "2.14" para a segunda edição e assim sucessivamente.

A quantidade que cada um dos frascos contém foi medida rigorosamente de modo que, se for seguido o procedimento de diluição que aqui se preconiza, se possa realizar o teste corretamente.

Embora se trate de um ensaio qualitativo, a mesma concentração do aroma coloca os provadores ao mesmo nível de dificuldade e possibilita a comparação de resultados.

Diluições

1. Separar os frascos por aroma, ou seja, aqueles cujo código começa por A; aqueles cujo código começa por B, e assim sucessivamente.
2. Arrefecer os frascos recebidos, por cerca de 1 hora, no frigorífico, de forma a minimizar as perdas por volatilidade, quando se proceder à abertura dos mesmos.
3. Encher 5 frascos munidos de rolha, ou balões volumétricos, com 250 mL de água do comércio (Fastio, Vitalis, Luso, etc.), neutra em termos olfativos de 250ml. Deverá ser utilizada água do comércio, desde que apresente um teor de cálcio inferior a 10 mg/L. Contudo, importa que seja sempre utilizada água do mesmo lote, nas diluições.
4. Marcar cada frasco/balão com A1.14, B 1.14 e assim sucessivamente.
5. Para cada um dos frascos/balão, desarrolhar o frasco Aroma A1.14, Aroma B1.14, etc. e introduzi-lo diretamente no frasco/balão, assim como a respetiva tampa. Ter o cuidado de manusear os frascos com toda a cautela para não provocar contaminação da superfície (recomenda-se o uso de luvas de látex):
6. Para tal:
 - retirar a tampa do frasco com o aroma e
 - com este sobre o gargalo do frasco/balão, deixá-lo cair para o seu interior, mantendo-o na posição vertical. Lançar igualmente a tampa do frasco, pois pode conter vestígios do aroma.
7. Não retirar este frasco, nem a tampa, do frasco/balão que contém a diluição.
8. Rolhar o frasco/balão que contém a diluição e homogeneizar. Aguardar cerca de 10 minutos, com agitação periódica.
9. Repetir o procedimento, para os aromas B e C e assim sucessivamente.
10. Proceder ao ensaio de imediato após diluição.

Preparação do ensaio

1. Preparar tantos conjuntos de copos quantos os provadores que vão participar no ensaio.
2. Marcar os copos, cada um com as indicações do código do frasco/balão.
3. Distribuir equitativamente as soluções pelos copos (aproximadamente 40 ml).
4. Distribuir os copos pelas cabinas de prova. A temperatura das soluções deverá estar situada entre $20\text{ °C} \pm 3\text{°C}$.

Execução do ensaio

1. Solicitar aos provadores que procedam à prova, tanto olfativa como gustativa, sendo solicitada a IDENTIFICAÇÃO do aroma, em ficha apropriada.
2. A classificação deve cingir-se aos termos constantes da ficha de prova.
3. Cada provador deve classificar o aroma em "aroma genérico", "aroma" e "aroma específico" (p. ex.º "frutado / frutos vermelhos / morango").
4. Não se impõe escolha forçada, pelo que as classificações que não forem conseguidas não devem ser assinaladas.
5. À resposta certa corresponde 2 pontos para "aroma genérico", 3 pontos para "aroma" e 5 pontos "aroma específico".
6. Os testes são realizados de forma isolada pelos provadores. Qualquer comentário, à parte o estritamente necessário para compreensão do teste, deverá ser feito após a finalização do exame por parte da totalidade dos provadores.
7. Utilizar copos de prova em conformidade coma norma ISO 3591.

Conservação dos aromas

1. Os frascos contendo os compostos devem ser guardados no frigorífico após a receção, sem congelação (cerca de 4°C), se nada for indicado em contrário.
2. Os frascos não devem ser retirados das embalagens até ao momento em que vão ser lançados no respetivo balão.

Comunicação dos resultados

1. Para comunicar resultados à ALABE deve dispor de "código de participação" (*password*) que será enviado atempadamente.
2. A ALABE procederá à análise dos dados individuais e/ou do grupo e enviará o respetivo relatório ao provador individual ou ao coordenador do grupo.
3. Aquando da inserção dos dados online, o(s) provador(es) deve(m) ser codificado(s) com uma senha de, obrigatoriamente, 8 caracteres com combinação de letras e números (por exemplo A345Y97F) em que o primeiro carácter tem que ser obrigatoriamente uma letra e deverá ser mantido em cada uma das edições. Este será o código com que o provador se irá reconhecer no relatório ALABE. Não deve ser enviado à ALABE o nome do provador, mas apenas o código de 8 caracteres.
4. Deverá inserir os dados diretamente no site da ALABE. Para tal, deverá dispor de "username" e de "código de participação" (*password*), a fornecer pela ALABE.

REGRAS RELATIVAS À INSERÇÃO/ALTERAÇÕES/CORREÇÕES DE DADOS DESTINADOS À EMISSÃO DE RELATÓRIOS PELA ALABE

Regras relativas à inserção/alterações/correções de dados destinados à emissão de relatórios pela ALABE

1. A inserção de dados é da inteira responsabilidade das entidades participantes nos circuitos interlaboratoriais ALABE, as quais deverão certificar-se, antes da submissão estar concluída, através de visualização cuidada da página web, que os mesmos se encontram devidamente inseridos;
2. Após submissão dos dados, as entidades poderão validar os mesmos através da análise dos valores inseridos constantes do email automático enviado aquando da submissão ELETRONICA ou pelo download para ficheiro excel desses mesmos dados ou através da opção de visualização dos dados inseridos no menu de entrada na área reservada;
3. Cada edição do ensaio compreende a avaliação de 5 aromas e respetiva inserção de resultados correspondentes aos aromas A, B, C, D e E. Assim, cada entidade deverá obrigatoriamente inserir resultados provenientes dos respetivos aromas, independentemente do número de registos por aroma. A não inserção de resultados de um dos aromas implica a não publicação no relatório dos respetivos resultados na sua totalidade.
4. Após emissão de relatórios pela ALABE, não são possíveis quaisquer alterações / correções a relatórios devido a factos não imputáveis à ALABE;
5. Eventuais solicitações de alteração/correção a relatórios deverão ser sempre comunicadas ATÉ 24HORAS após o término da data fixada para realização e inserção de resultados.
6. A participação no ensaio implica o conhecimento e compreensão da metodologia e regras aplicáveis, sendo que o não seguimento ou incumprimento das regras e/ou instruções emanadas relacionadas com o ensaio são passíveis de aplicação por parte da ALABE de medidas apropriadas com vista ao correto funcionamento do ensaio.

Contactos

ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 PORTO - Portugal

Geral

Telemóvel: 932334083

Email: geral@alabe.pt

CIVP-ALABE

Telemóvel: 932334094

Email: civp@alabe.pt

SENSORIAL-ALABE

Telemóvel: 932334092

Email: sensorial@alabe.pt

AROMA-ALABE

Telemóvel: 932334092

Email: aroma@alabe.pt

Website: www.alabe.pt

