



Der er penge i god
smag - Whisky
Januar 2015

Der er penge i god smag; Whisky

- Hvornår er der penge i god smag
- Hvad sker der med smag når man fermenterer
- Smagen af whisky



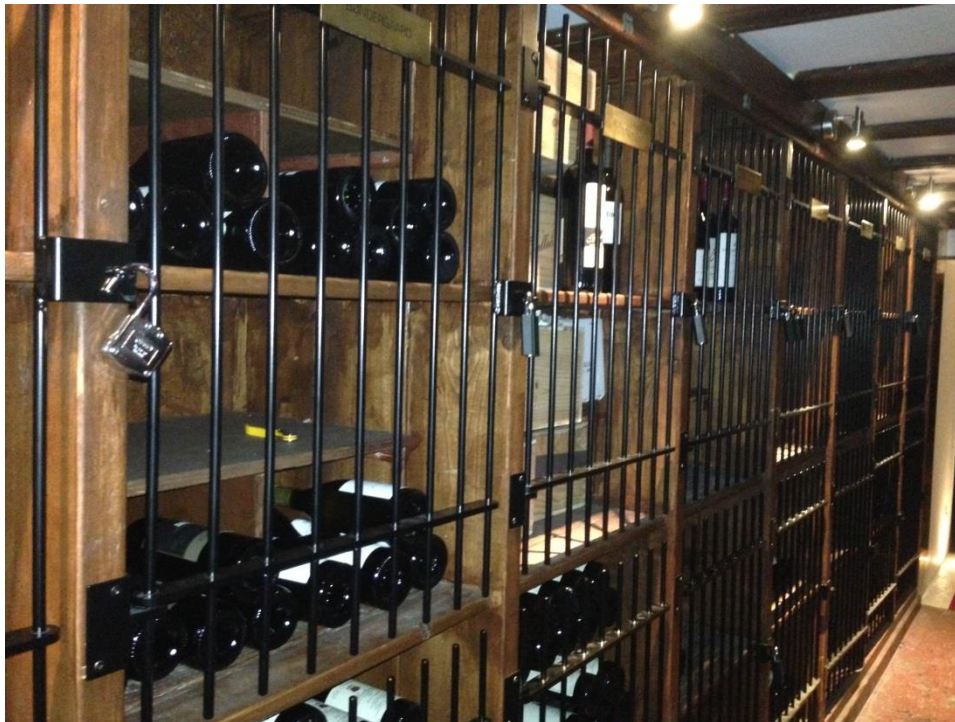
Hvornår er der penge i god smag

- Hvad påvirker pris af fødevarer?
- Råvarer, udbud/efterspørgsel, god historie/sjælden, arbejdskraft, branding...
- Hvor ser vi store prisforskelle?
- Vin, rom, øl, whisky, chokolade, kaffe, vanille...Interesse/prestige, fermentering – intens og varieret smag...



Hvornår er der penge i god smag

- Hvor finder vi de allerstørste prisforskelle?
- Holdbarhed – særligt hvor produktet (evt.) bliver bedre med årene – vin, rom, whisky



Hvordan dannes smagen i whisky og andre fermenterede fødevarer

Forarbejdning

Tørring, Ristning, Fermentering, Destillering,
Fraktionering, Tilsætning, Modning/Lagring

Råvare →

Sort
Klima
Dyrkning
Opbevaring



→ Fødevare

Servering –
temperatur,
tilberedning,
sammenhæng

Hvordan kommunikerer man smag – og bygger bro mellem fagfolk og forbrugere?

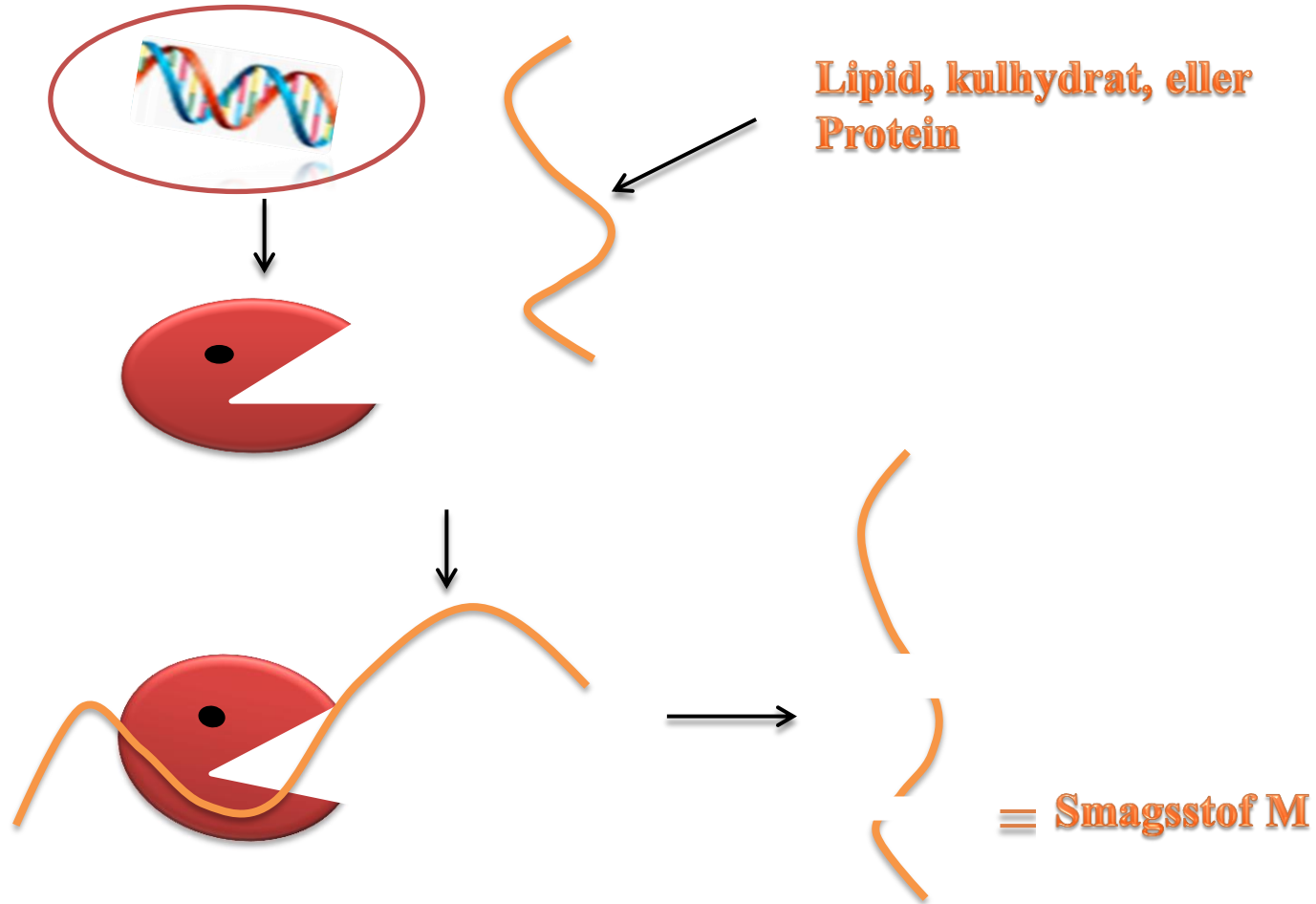
- Hvad vil det sige at en beskrivelse er Objektiv?
- Forholder sig mere til "det der er" (objektet), uladet, ofte let at definere præcist og kommunikere
- Her får vi et fælles sprog
- Hvad vil det sige at en beskrivelse er Subjektiv?
- Personlig, ladet – svær at definere præcist, da den subjektive oplevelse er forskellig fra person til person
- Meget vigtig egenskab – men svær at "arbejde med"



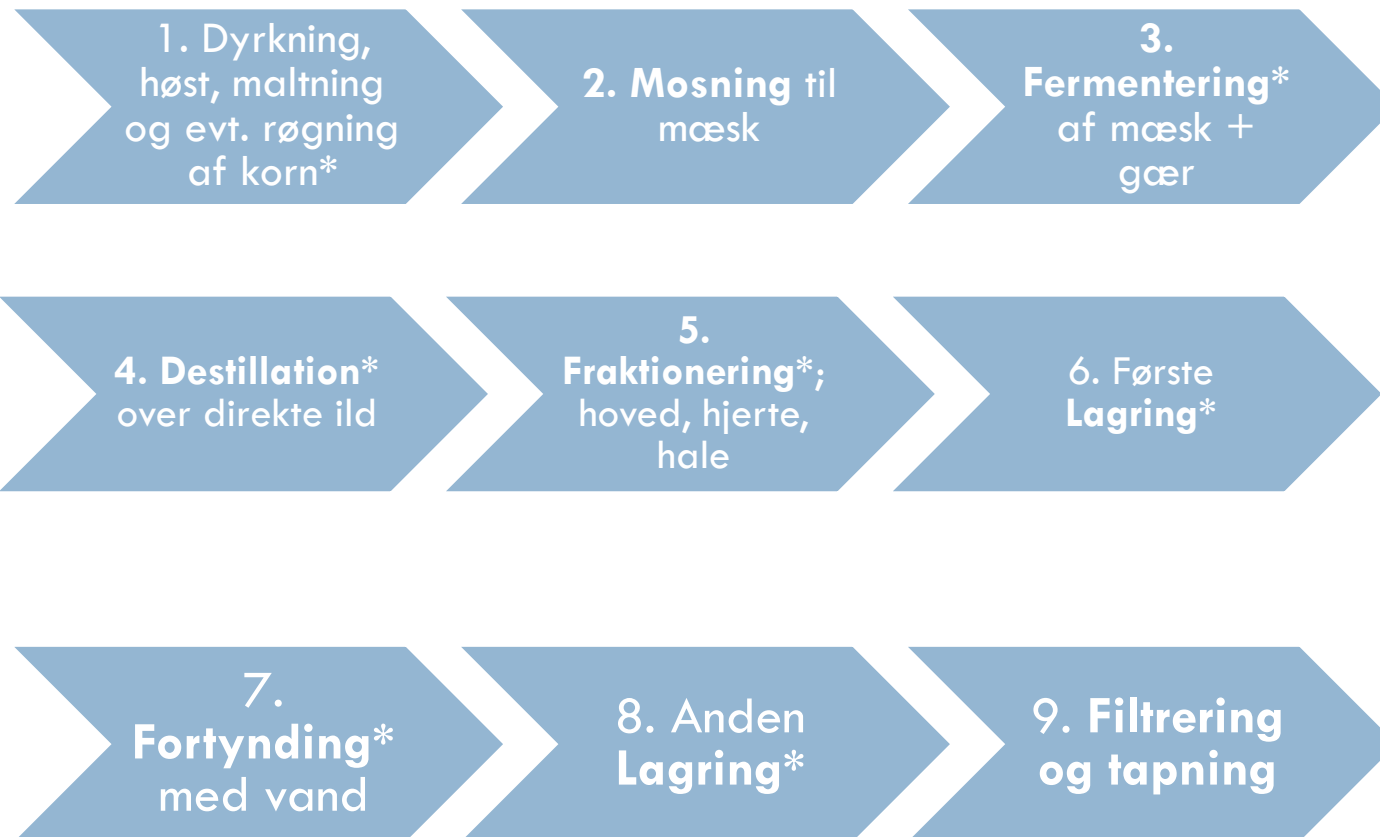
Råvare + fermenteret produkt

- **Rug, byg – Øl, Whisky**
- Grøntsager – pickles
- Kål – Sauerkraut
- Oksekød, svinekød – Salami, pølser
- Druer – Vin
- Æbler, andre frugter – Æblebrændevin o.a. brændevin
- Korn – brød, rugbrød
- Mælk – Yoghurt, Ost...
- Frugt – Alkohol – Eddike (dobbelt fermentering)

Mikroorganismer, enzymer og smag



Procestrin som påvirker smagen* af Whisky



Hvad er det, der giver Whisky smag

- Der findes ca. **76** forskellige smagsstoffer i Byg
- Der er 244 smagsstoffer i Malt
- I Whisky er der ca. 330 smagsstoffer



Kan whisky smage af æbler? Ja!



- Hvordan kan det være og hvorfor?
- Fordi smag består af en masse forskellige smagsstoffer ligesom musik består af en masse instrumenter og toner
- Så når vi smager på en whisky og er opmærksomme, som hvis vi lytter til musik – så kan vi pludselig smage de forskellige smagsnuancer – ligesom vi kan høre de enkelte musikinstrumenter og toner
- Noder; "nøgle" til **musikkens** sprog – kemi; nøgle til hvordan **smag** er sammensat

Musik opskrifter



Ca. **290** smags- og duftstoffer = smagen af en **whisky**

Ca. **400** smags- og duftstoffer = smagen af et **æble**

117 smags- og duftstoffer til **fælles**

Smag og duft af Whisky

- udfra nogle af de vigtigste smagsstoffer

<u>Objektive deskriptorer:</u>	Smagsstoffer
Ether, blomst, sødlig	Acetaldehyd
Cognac, ananas	Ethylacetat
Æble, sød, plastik	Isobutanol
Alkohol	Methanol
Fiskeolie, grøn, løg	2-methyl butanol
Bitter, brændt, malt, whisky	3-methyl butanol
Alkohol, bolsje, stikkende	N-propanol
Eddike, sur, stikkende	Acetic acid
Pære, banan	Isopentyl acetate
Blomst, honning, rose, tobak	Phenetyl acetate
Fløde, frugt	Acetaldehyde diethyl acetal
Mandel, brød, brændt	Furfural
Karamel, fed	5-(hydroxymethyl)furfural

Smagsstoffer i Whisky

- **Alkoholer – frugt, sød, medicin, blomst, plastik/gummi**
- **Syrer – syrlig, fed, harsk, sved, frugt**
- **Estere – frugt, blomst, grøn, rom, voks**
- **Baser - nødder, ristede nødder, harsk, jord**
- **Svovlforbindelser – svovl, kål, løg, jord, gummi**
- **Phenoler – røg, medicinsk, træ, stald**
- **Furaner – karamel, mandel, brød, nød**

Frugt		Alkohol	Nød	Kemisk + fede		Mejeri og animalsk	Blomst	Søde	Grøntsager	Mørke noter	Urter	Andet
Abrikos	Fersken	Alkohol	Hasselnød	Medicinsk	Metal	Mælk	Blomst	Vanille	Asparagus	Malt	Urter	Bitter
Bær	Hindbær	Whisky	Valnød	Pap	Harsk	Ost	Jasmin	Sød	Hvidløg	Kaffe	Tobak	Gær
Citron	Jordbær	Rom	Jordnød	Stikkende	Fed	Smør	Rose	Bagværk	Løg	Brændt	Træ	Fisk
Citrus	Kirsebær	Cognac	Mandel	Benzin	Maling	Sved	Lilje	Bolsje	Kål	Ristet	Fyrretræ	Svampe
Appelsin	Kokosnød	Vin	Ristet nød	Plastik	Nellike	Hest	Viol	Brændt sukker	Kartoffel	Røg	Harpiks	Svovl
Ananas	Æble	Sherry	Popcorn	Terpentin	Lim	Animalsk		Karamel		Ristet brød	Krydret	Syre/syrlig
Frugt	Banan	Portvin		Gummi	Sæbe	Stald		Honning		Brød	Græs	Tang
Pære	Vindrue		Nød	Opløsningsmiddel	Voks	Sur		Kakao		Jord	Grøn	Frisk
Røde frugter	Rådden		Hasselnød	Olie	Skarp	Fløde		Sveske		Jordslået	Grønne blade	Fiskeolie

Hvorfor er smag så vigtigt?

Kommunikation:

- Hvis du kender dine kunder og dit produkt, kan det bedste match opnås
- Smagsbeskrivelsen kan lede forbrugeren på vej til en større oplevelse og en mere positiv bedømmelse, hvis forventningerne indfries.
- Smagen er den primære faktor for genkøb



Troubleshooting/Kvalitetssikring

1. Beskrivelse af smagen "når den er som den skal være"
2. Beskrivelse af smagen "når der er noget galt"
3. Undersøgelse af hvad der kan være sket, hvad man kan gøre ved det og hvordan man kan undgå, at det sker igen

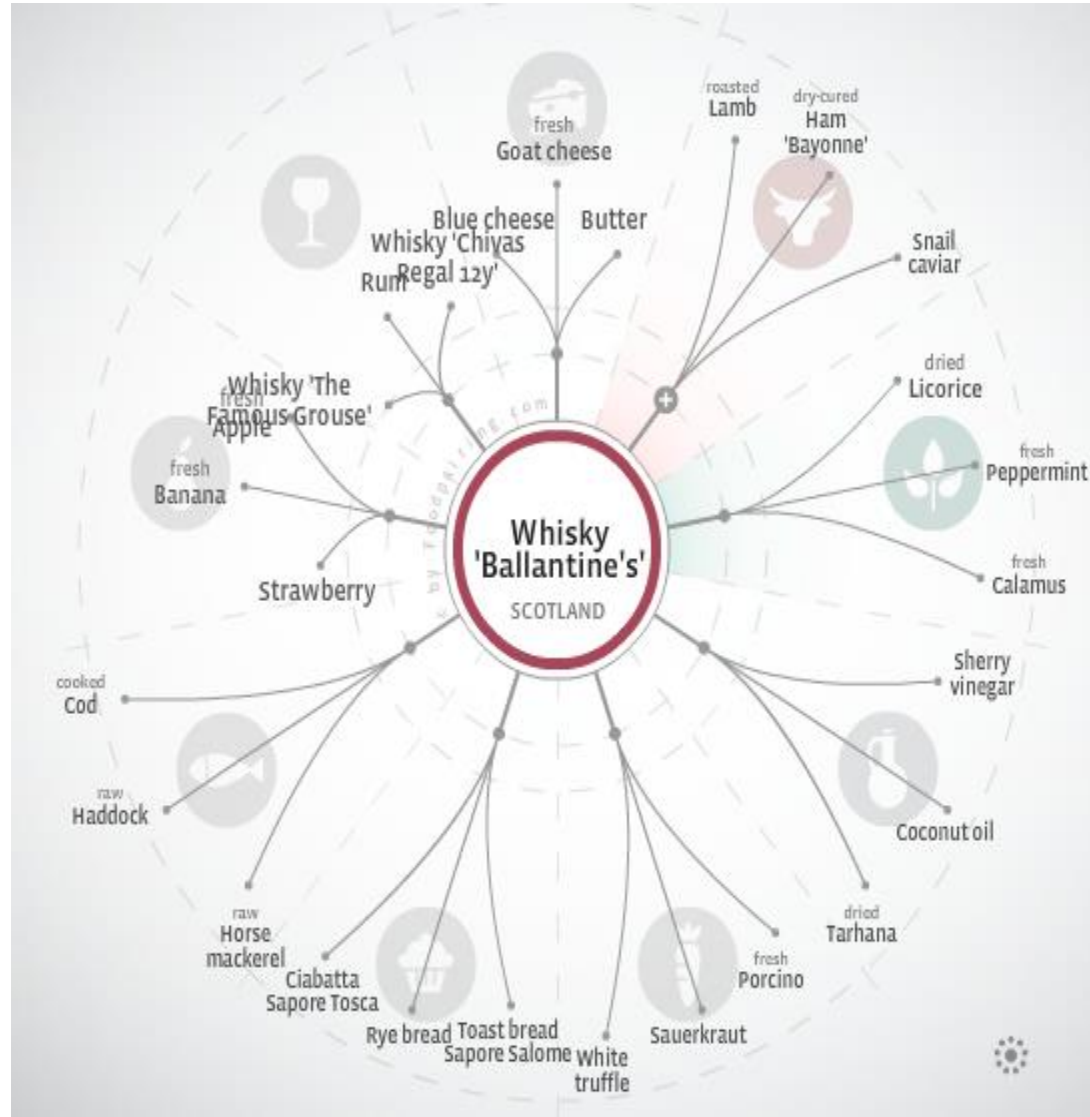


Sensorik i produktudvikling

18

Produktudvikling

- **Helt nye produkter** – f.eks. via Food Pairing
- **Optimering af eksisterende produkter**
- **Ny anvendelse af produkterne** – eks. kombination af Whisky og mad – eller som ingrediens i mad





InnovaConsult

Møllegården 7
8541 Skødstrup
Tel. +45 25533339

Tilmeld infobrev:
www.innovaconsult.dk
lisbeth@innovaconsult.dk

