

PEFILES DE AROMAS para la fase olfativa y de boca

Aromas de la malta o del cereal

- Elementos crudos: harinas en general, harina de trigo, masa de pan cruda...
- Elementos Poco tostados: aroma a pan fresco y a los distintos tipos de pan.
- Elementos tostados: pan tostado...
- Elementos más tostados: caramelo, chocolate, café, toffee, cacao...
- Elementos quemados: regaliz...
- Otros: miel, melaza, jarabe, humo...
-

Aromas del lúpulo

- Vegetal verde: hierba cortada, hojas frescas, helecho...
- Vegetal flor: flores blancas y otras.
- Especiado: pimienta, coriandro...
- Otras plantas odoríferas: té, resinas, aveto, anís, hinojo, cítricos...
- Otros: metal, madera, tierra, maleza húmeda, no podrida, tabaco...

Aromas de la fermentación o de productos añadidos

- Ésteres que recuerdan frutas: plátano, fresa, pera, manzana, ciruela, papaya, albaricoque, melón, cereza, pasas, uva, mora y otras frutas.
- Hierbas.
- Especies: vainilla, nuez moscada...
- Diacetiles: nuez, almendra, avellana, mantequilla, toffee...
- Disolvente, barniz.
- Ácidos grasos: queso, jabón...
- Añadidos: panizo, naranja, coriandro, miel, plantas y frutas diversas. Se puede encontrar también olor a serrín, vino, whisky y otros. Es típico el aroma a frambuesa, cerezas, melocotón de las cervezas Lambic con frutas añadidas en la maduración, o cilantro ligado con cáscara de naranja que se añaden a cervezas de trigo belgas.