



**172** Set con 24 aromas sólidos dos catadores (1 transparente 1 negro) libro 43 temas sobre el vino

268



**268** Set 12 aromas sólidos nº 1:

membrillo, plátano, violeta, grosella, manzana, fresa, tapón, miel, vainilla, litchi, cuero, heno



**268/23** juego aromas nº 1:

membrillo, plátano, violeta, grosella, manzana, fresa, tapón, miel, vainilla, litchi, cuero, heno

269



**269** Set 12 aromas sólidos nº 2:

canela, melocotón, ciruela, frambuesa, albaricoque, pino, avellana, rosa, limón, pimienta, pomelo, regaliz



**269/23** juego aromas nº 2:

canela, melocotón, ciruela, frambuesa, albaricoque, pino, avellana, rosa, limón, pimienta, pomelo, regaliz



254

**254** Set 12 aromas sólidos y termómetro uva embalaje estuche rojo



255

**255** Set 12 aromas sólidos e insignia sumiller embalaje estuche rojo



**293/20** aromas sólidos 3 diferentes embalaje bolsa cell



**394/33** Potenciador de aromas  
aromas sólidos 24 u.  
medidas  
embalaje caja cartón





**459** aromas de defectos  
aromas líquidos 12 u.

**Ref 459**

Elegante estuche de madera noble con 12 aromas de defectos, característicos de vinos de todo el mundo, numerados y muy estables en el tiempo, acompañados de una guía explicativa de introducción al análisis sensorial del vino, origen y descripción de cada defecto y presencia en destacados vinos, que se pueden complementar con copas especiales para encontrar esos aromas en los vinos catados.

**También existen juegos de colores.**

Características del estuche

Dimensiones: 278 x 210 x 36 mm

Peso: 760 gr.

Características de las esencias

Aroma enológico estabilizado para catas olfativas

Soporte: gelatina blanda

Envase: cápsula topacio 7 ml. Peso total una vez lleno 15 gr.



Aromas incluidos:

Vegetal      Oxido      Vinagre      Azufre      Corcho      Bretanomyces



Cebolla      Coliflor      Geranio      Pegamento      Jabón      Sudor de caballo



Método de uso

Para un uso correcto , recomendamos realizar la olfacción de la siguiente manera:

- 1.- Llevar la cápsula a tres o cuatro centímetros de la nariz.
- 2.- Inspirar entre 3 y 4 segundos e intentar reconocer el aroma.
- 3.- Consultar el Manual y memorizar el aroma para reconocerlo en un futuro.
- 4.- Método práctico de formación es utilizar los aromas antes de desayunar, antes de comer y antes de cenar durante una semana, memorizando un aroma semanal.



**460** aromas básicos  
aromas líquidos 18 u.

**Ref 460**

18 aromas básicos numerados y muy estables en el tiempo, acompañados de una guía de introducción al análisis sensorial del vino, descripción de cada aroma y presencia en los vinos, En la Sala de Cata Popy Wine, enseñamos que el olfato es el sentido más importante en el análisis organoléptico del vino.

Características del estuche

Dimensiones: 278 x 210 x 36 mm

Peso: 840 gr.

Características de las esencias

Aroma enológico estabilizado para cata por olfacción

Soporte: gelatina blanda

Envase:

cápsula topacio 7 ml. Peso total una vez lleno 15 gr.



Fresa



Piña



Lichi



Pomelo



Violeta



Plátano



Manzana



Mora



Mantequilla



Cuero



Almendra



Nuez



Vainilla



Chocolate



Café



Miel



Trufa



Humo





**461** aromas básicos  
aromas líquidos 32 u.

## Ref 461

Elegante estuche de madera noble con 32 aromas característicos de vinos de todo el mundo, numerados y muy estables en el tiempo, acompañados de una guía explicativa de introducción al análisis sensorial el vino, descripción de cada aroma y presencia en destacados vinos, que se pueden complementar con copas especiales para encontrar esos aromas en los vinos catados.

### Características del estuche

Dimensiones: 278 x 210 x 36 mm

Peso: 940 gr.

### Características de las esencias

Aroma enológico estabilizado para cata por olfacción

Soporte: gelatina blanda

Envase: cápsula topacio 7 ml. Peso total una vez lleno 15 gr.

**También existen juegos de colores.**

Fresa	Piña	Lichi	Pomelo	Violeta	Plátano	Manzana	Mora
							
Mantequilla	Cuero	Almendra	Nuez	Vainilla	Chocolate	Café	Miel
							
Trufa	Humo	Canela	Limón	Avellana	Heno	Regaliz	Albaricoque
							
Acacia	Almizcle	Caramelo	Casis	Pimiento	Pimienta	Frambuesa	Rosa
							

### Método de uso:

Recomendamos realizar la olfacción de la siguiente manera:

- 1.- Llevar la cápsula a tres o cuatro centímetros de la nariz.
- 2.- Inspirar entre 3 y 4 segundos e intentar reconocer el aroma.
- 3.- Consultar el Manual y memorizar la sustancia aromática para rescatar en un futuro dicha información cuando se esté delante de un vino.
- 4.- Método práctico de formación es utilizar los aromas antes de desayunar, antes de comer y antes de cenar durante una semana, memorizando un aroma semanal.