

Fehlersystematik und Erkennung bei Olivenöl

Kategorie	Name	Eigenschaft	Ursache	Mögliche Assoziationen jeder Tester kann eigene Assoziationen haben
fermentativ	fusty	stichig	anaerobe Gärung im Inneren einer großen Olivenlagermasse	schmutziges Feigenblatt; überlagerter Hartkäse rauchige Noten
	muddy sediment	schlammig	anaerobe und aerobe Gärung	schlammig, nach Windel (fäkal)
	winey	weinig, essigartig säuerlich	aerobe Gärung	essigartig (flüchtiger Eindruck); Aceton
vor-fermentativ	grubby	wurmstichig	Befall durch Olivenfliege bzw. -larve	Art Fäulnis (wie bei einer Weintraube am Stielansatz) Vanille, Nitritpökelsalz, Schweinebratengewürz
Vorstufe zu fusty, aber auch zu rancid				
oxidativ	rancid	ranzig	Enzymatische Ranzigkeit (im Inneren einer befallenen Olive) Oxidative Ranzigkeit (Licht, Wärme, Alter)	ranzige Mandeln oder Haselnüsse
vor-oxidativ	rough	roh, pappig	alte Öle	dauerhafter, schmieriger Film zwischen den Lippen
Vorstufe zu rancid				
Sonderformen	musty	modrig	Schimmelbefall, weil falsch gelagert	unsauberer (Kartoffel-)Keller
	humid	muffig, pilzig	Schimmel- und Hefepilzbefall, weil feucht gelagert	unsauberer (Kartoffel-)Keller, Pilze
	earthy	erdig	Oliven wurden nicht von anhaftender Erde gesäubert	wie Ledersohle auf dem Schuh
	frostbitten wet wood	nasses Holz	am Baum erfrorene Oliven verändern ihre Zellstrukturen	süßliche Noten (Birnenmus, Quittenmus) Bleistiftmine (Graphit), Wachsmalkreiden
andere Fehler	hay/wood	Heu, Holz	Oliven waren stark ausgetrocknet	schaales Bier, Heu
	metallic	metallisch	Kontakt mit nicht rostfreien metallischen Maschinenteilen	
	brine	Lake		
	heated/burnt	erhitzt	zu langes bzw. zu warmes Malaxieren	
	vegetable water	Fruchtwasser	Restanteil Wasser (aufgrund unzureichender Zentrifugierung)	nicht mit Fruchtigkeit bestimmter Sorten verwechseln!
	esparto	esparto	Verwendung von Pressmatten aus Espartogras	
	cucumber	gurkenartig		
	greasy	schmierig		