

# SCA COFFEE VALUE ASSESSMENT CUPPING FORM GLOSSARY

(SCA 커피가치평가 커피 양식 용어 해설집)

SCA COFFEE VALUE ASSESSMENT: SCA 커피 가치 평가

COMBINED FORM: 결합 평가 양식

NAME: 이름

DATE: 날짜

PURPOSE: 목적

SAMPLE NO.: 샘플 번호

## PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT: 파트 1. 감각 묘사 평가

INTENSITY		강도	
LOW-MEDIUM-HIGH		낮음-중간-높음	
AROMA		아로마	
FLAVOR		향미	
AFTERTASTE		뒷맛(애프터테이스트)	
<b>SELECT UP TO FIVE THAT APPLY</b>		해당되는 기술어 최대 다섯개 선택:	
FLORAL	꽃	SPICY	향신료
FRUITY	과일	SWEET	달콤한
BERRY	베리	VANILLA/VANILLIN	바닐라/바닐린
DRIED FRUIT	말린 과일	BROWN SUGAR	황설탕(브라운 슈거)
CITRUS FRUIT	감귤류		
SOUR/FERMENTED	신/발효된	ACIDITY	산미
SOUR	신맛	<b>SELECT ONE:</b>	해당 기술어 한개 선택:
FERMENTED	발효된	DRY ACIDITY(HERBY, GRASSY, TART)	마른 산미(허브, 풀, 시큼한)
GREEN/VEGETATIVE	녹색채소/식물성	SWEET ACIDITY(JUICY, FRUIT-LIKE, BRIGHT)	달콤한 산미(균침도는, 과일같은, 밝은 산미)
OTHER	기타	SWEETNESS	단맛
CHEMICAL	화학적인	MOUTHFEEL	마우스필
MUSTY/EARTHY	퀴퀴한/흙냄새	<b>SELECT UP TO TWO:</b>	해당 기술어 최대 두개 선택:
PAPERY	종이같은	ROUGH(GRITTY, CHALKY, SANDY)	거친(껄끄러운, 가루같은, 모래같은)
ROASTED	구운	OILY	기름진
NUTTY/COCOA	견과류/코코아	SMOOTH(VELVETY, SILKY, SYRUPY)	부드러운(벨벳같은, 비단같은, 시럽같은)
NUTTY	견과류	MOUTH-DRYING	입안이 마르는
COCOA	코코아	METALLIC	금속성

**PART 2. AFFECTIVE ASSESSMENT: 파트2. 정동 평가**

IMPRESSION OF QUALITY	품질에 대한 인상	OVERALL	전체적 인상
1) EXTREMELY LOW	1) 극히 낮음	<b>NON-UNIFORM CUP(S)</b>	균일하지 않은 컵(들)
2) VERY LOW	2) 매우 낮음	<b>DEFECTIVE CUP(S)</b>	결점이 있는 컵(들)
3) MODERATELY LOW	3) 적당히 낮음	<b>DEFECT (IF ANY)</b>	결점(있을 경우)
4) SLIGHTLY LOW	4) 약간 낮음	MOLDY	곰팡이
5) NEITHER HIGH NOR LOW	5) 높지도 낮지도 않음	PHENOL	페놀
6) SLIGHTLY HIGH	6) 약간 높음	POTATO	감자
7) MODERATELY HIGH	7) 적당히 높음		
8) VERY HIGH	8) 매우 높음		
9) EXTREMELY HIGH	9) 극히 높음		
FINAL	최종		

**PART 3. EXTRINSIC ASSESSMENT: 파트3. 외재적 속성 평가**

**LEARN MORE: CVA 홈페이지(SCA.COFFEE/VALUE-ASSESSMENT)**

**CALCULATE TOTAL CUPPING SCORE: 커픽 점수 총점 계산 홈페이지(SCA.COFFEE/CUPPINGSCORE)**