



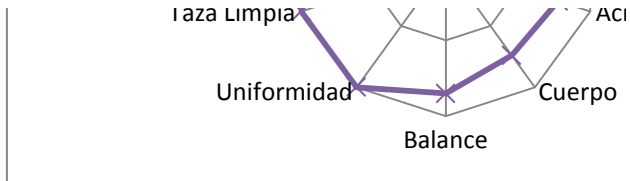
EDUCAFES - Educación Cafetera Especializada

ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE MUESTRA DE CAFÉ PERGAMINO

ANÁLISIS DE CALIDAD DE CAFÉ				MUESTRA				
Cliente: Catalina Maya				FECHA: 29 de				
C.C:				MUNICIPIO:				
Variedad: ND				FINCA:				
ANÁLISIS FÍSICO - Pergamino	MUESTRA C.P.S. (grs)		Humedad en almendra %		TOTAL ALMENDRA (grs)		ALMENDRA	
	ND		12		ND			
	PORCENTAJE DE ALMENDRA SANA				ND			
	ALMENDRA DEFECTUOSA (% CON BASE EN ALMENDRA SANA)							
	DEFECTOS PRIMER GRUPO				DEFECTOS SEGUNDO GRUPO			
	DEFECTO		Grs.	%	DEFECTO		Grs.	
	Grano vinagre		0	#¡VALOR!	Grano partido		ND	
	Grano negro		0	#¡VALOR!	Grano mordido		ND	
					Broca		ND	
					Grano Decolorado		ND	
TOTAL		0	#¡VALOR!	TOTAL		0		
Análisis físico de almendra sana	Granulometria				Análisis de almendra			
	Mallas	Grs.	%	Acumulado	Rendimiento Excelso de exportación			
	18		#####	#¡VALOR!	Humedad del Excelso : ND			
	17		#####	#¡VALOR!	Olor : Caracteristico			
	16		#####	#¡VALOR!	Color: Verde Oliva			
	15		#####	#¡VALOR!				
	14		#####	#¡VALOR!				
	12		#####	#¡VALOR!				
0		#####	#¡VALOR!					
la SCAA	PERFIL DE TAZA - Formato de la SCAA							
	Fragancia/Aroma				7,6			
	Sabor				7,8			
	Sabor Residual				8,0			
	Acidez				7,4			
	Cuerpo				7,8			
	Balance				8,0			
	Uniformidad				8,0			
<p style="text-align: center;">Fragancia/Aroma: 10 Sabor: 8 Dulzor: 5 Puntaje Catador: 10 Taza Limpia: 10 Acidez: 7,4</p>								

ANÁLISIS SENSORIAL - protocolo de

Taza Limpia	8,0	
Dulzor	8,1	
Puntaje Catador	7,9	
DEFECTO EN TAZA	NA	
CLASIFICACIÓN 78,6		
Premium Especial	>90	
Especial	>=85<89	
Muy Bueno	>=80<84	
Estandar	<80	X



CARACTERÍSTICAS TAZA: Fragancia dulce suave vainilla, aroma herbal seco - aspero. Sabor frut dulce, acidez media cuerpo medio, sabor residual agradable a frutos r

RECOMENDACIONES: Recolectar únicamente granos maduros. Despulpas al final de la jornada, fermentar máxi con agua limpia hasta verificar la completa remisión del mucilago. Escurrir y secar en capas de máximo 4 cms de 3 horas las primeras 12 horas del secado. Verificar limpieza de despulpadora, tolva de recibo, tanques de ferment granos remanentes de procesos anteriores. Igualmente en los lugares de secado. Se presentó una taza con liger

Analista: Fernando T. (Q grader certificado)

idez

**tal, balanceado hacia el
ojos (agraz).**

mo por 14 horas. Lavar
; espesor revolviendo cada
tación y lavado evitando
o fermento.

ANÁLISIS DE CALIDAD DE CAFÉ				MUESTRA No: 1		
Cliente: Catalina Maya			FECHA: 29 de Agosto			
C.C:			MUNICIPIO: La Unión			
Variedad: ND			FINCA: Los Sa			
ANÁLISIS FÍSICO - Pergamino	MUESTRA C.P.S. (grs)	Humedad en almendra %	TOTAL ALMENDRA (grs)	ALMENDRA DEF		
	ND	11,3	ND			
	PORCENTAJE DE ALMENDRA SANA		79,68%			
	ALMENDRA DEFECTUOSA (% CON BASE EN ALMENDRA SANA)					
	DEFECTOS PRIMER GRUPO			DEFECTOS SEGUNDO GRUPO		
	DEFECTO	Grs.	%	DEFECTO	Grs.	
	Grano vinagre	0	#¡VALOR!	Grano partido	ND	
	Grano negro	0	#¡VALOR!	Grano mordido	ND	
				Broca	ND	
				Grano Decolorado	ND	
TOTAL	0	#¡VALOR!	TOTAL	0		
Análisis físico de almendra sana	Granulometria			Análisis de almendra		
	Mallas	Grs.	% Acumulado	Rendimiento Excelso de exportación :		
	18	#####	#¡VALOR!	Humedad del Excelso :		ND
	17	#####	#¡VALOR!	Olor : Caracteristico		
	16	#####	#¡VALOR!	Color: Verde Oliva		
	15	#####	#¡VALOR!			
	14	#####	#¡VALOR!			
	12	#####	#¡VALOR!			
0	#####	#¡VALOR!				
IAL - protocolo de la SCAA	PERFIL DE TAZA - Formato de la SCAA					
	Fragancia/Aroma	8,2				
	Sabor	8,0				
	Sabor Residual	8,2				
	Acidez	7,8				
	Cuerpo	7,4				
	Balance	8,5				
	Uniformidad	10,0				
	Taza Limpia	10,0				
	Dulzor	7,9				
	Puntaje Catador	8,2				
	DEFECTO EN TAZA	NA				

ANÁLISIS SENSORIAL

CLASIFICACIÓN 84,2		
Premium Especial	>90	
Especial	>=85<89	
Muy Bueno	>=80<84	
Estandar	<80	X

CARACTERÍSTICAS TAZA: Fragancia floral delicada. Aroma con persistencia a notas florales - dulce jazmín perfumado aterciopelado. Acidez media alta, cuerpo medio bajo. Sabor residual delicado.

RECOMENDACIONES: Envío de la muestra en pergamino. El café refleja en el análisis sensorial un apropiado manejo de beneficio por lo cual se recomienda seguir los procesos tal y como se han manejado. Para próximas muestras una toma representativa, sin seleccionar ni despasillar, adjuntar información básica (altitud, tipo de suelo, sombra cafetal, edad, distancia de siembra, última fertilización).

Analista: Fernando T. (Q grader certificado)

nín. Sabor cítrico
ual agradable y

inejo agrómico y
is se recomienda
rio, variedad del