



Productor
Samuel Mendez
3214528573

Ubicación
Finca "El Oso"
CHARALÁ, Santander

Cosecha
Ago - Oct
Altura
1520 msnm
Variedad
CENICAFE

Tipo de proceso



Fermentación
ABIERTO SECO, por
18 horas.

Secado
Tipo **Solar**, por 5
días.

FECHA 12/12/2023

CÓDIGO 830

ANALISTA COOPSANTANDER

Hola,
Samuel Mendez

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
94

Se necesitan **94** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
20,2 %

De 250 gramos, **50,4**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,1 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,64



PUNTAJE DE TAZA
86,8

80 a 83,75 **Café Estándar**
84 a 85,75 **Café Especial**
86 a 87,75 **Micro lote**
Mayor a 88 **Café Exótico**

ANÁLISIS FÍSICO

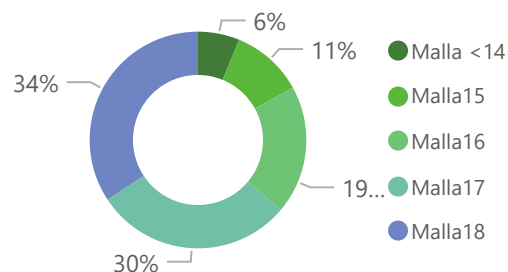
DEFECTOS

DE FALTAS: **4**



GRANULOMETRÍA

Los granos que quedan en las mallas 17 y 18 son los más grandes, o sea, de mejor calidad.



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

8

SABOR

9,00

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,75

ACIDEZ

8,00

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

8,00

DULZOR

10,00

CUERPO

8,00

El puntaje de taza es el
resultado de sumar todos los
puntajes de atributos.

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Durazno

Yogourt

SABOR

Piña

DESCRIPCIÓN

Piña/ Cuerpo sedoso Acidez Cítrica- láctica/ Cuerpo sedoso

Para resolver sus dudas, hable directamente con un
asesor, usando el link o el código QR

wa.link/gkujfq





Productor

Samuel Mendez

3214528573

Ubicación

Finca "El Oso"
CHARALÁ, Santander



Altura

1520

Variedad

CENICAFE



Lavado



Honey



Natural

FECHA 12/12/2023

CÓDIGO 830

ANALISTA COOPSANTANDER

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



CULTIVO



BENEFICIO



Realice el despulpado de la cereza inmediatamente después de recolectarlas, evite almacenar cereza por periodos largos. Controle el tiempo de fermentación evitando la sobrefermentación del café. Evite mezclar varios baches durante la fermentación. Evite el uso de aguas contaminadas o recirculadas durante el proceso de lavado. Calibre su despulpadora, para evitar que esta corte o astille los granos o paso de pulpa al grano. Utilice pecheros ajustables o intercambiables en caso de procesar variedades con diferente densidad del grano. Evite mezclar varios baches durante la fermentación, evite sobrefermentación o fermentaciones descontroladas de su café.

SECADO



Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado. Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado.

COSECHA



Evite recolectar frutos verdes y/o pintones, y no deje granos maduros en el árbol durante la recolección. Recolecte y procese por separado los granos sobremaduros. Evite dejar granos maduros en el árbol durante la recolección, recolecte y procese por separado los granos sobremaduros. Evite recolectar frutos verdes y/o pintones.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

