



Productor
Hernan Rojas G.

Ubicación
Finca "**Las Delicias**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
, por **(Blank)**
horas.

Secado
Tipo , por **(Blank)**
días.

FECHA 24/01/2023

CÓDIGO 501

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Hernan Rojas G.

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
93

Se necesitan **93** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
18,4 %

De 250 gramos, **46,0**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,7 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,65



PUNTAJE DE TAZA
85,0

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

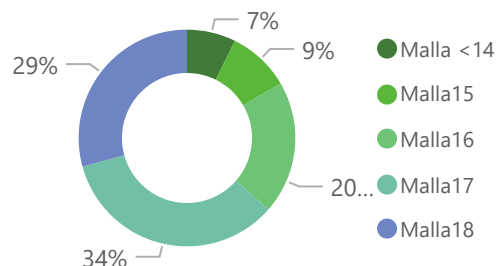
DEFECTOS

DE FALTAS: **31**



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

8,00

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,75

ACIDEZ

8,00

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

7,75

DULZOR

10,00

CUERPO

7,75

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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Naranja

Panela

Fresa

Caramelo

SABOR

Caramelo

Naranja

Miel maple

Panela

DESCRIPCIÓN

Residual prolongado, acidez jugosa, cuerpo sedoso

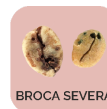
Para resolver sus dudas, hable directamente con un
asesor, usando el link o el código QR

wa.link/gkujfq



RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



CULTIVO



Registre las floraciones para identificar los períodos críticos para el ataque de la broca y planificar labores de control. Durante el periodo critico, evalúe la broca en campo y prevenga la propagación mediante un control químico o biológico. Realice la fertilización adecuada de acuerdo a las necesidades suelo-planta. Utilice solamente semilla certificada y adaptada a las condiciones climáticas de cada región. Cultive solo variedades de maduración temprana y media a altitudes medias o altas.

BENEFICIO



Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco. 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. Realice clasificación por zaranda inmediatamente después del despulpado. 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.

SECADO



Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado. Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio en marquesinas independientes al café de buena calidad.

COSECHA



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. Cuando renueve, realice la cosecha sanitaria antes de eliminar el cafetal. Controle la broca en los cafetales en producción mediante el Re-Re (Recolección oportuna y el repase) Utilice costales de fibra en buen estado y manténgalos cerrados durante la recolección Evite recolectar frutos verdes y/o pintones.

ALMACENAMIENTO



Productor

Hernan Rojas G.

Ubicación

Finca "Las Delicias"

Neiva, Huila



Altura

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

