



Productor
Jose Humberto Bahamon

Ubicación
Finca "**la esperanza**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene



Altura
msnm

Variedad

Tipo de proceso



Fermentación
por **(Blank)**
horas.

Secado
Tipo, por **(Blank)**
días.

FECHA 24/01/2023

CÓDIGO 500

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Jose Humberto Bahamon

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



Se necesitan **90 kg** de CPS para 70 kg de café excelso.



De 250 gramos, **47,0** gramos fueron cascarilla.



Su café está **en el rango**



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

ANÁLISIS FÍSICO

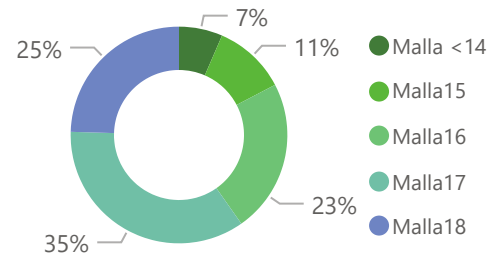
DEFECTOS

DE FALTAS: **9**



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS



NOTAS

AROMA/FRAGANCIA



DESCRIPCIÓN

Residual prolongado, acidez jugosa, cuerpo jugoso

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

wa.link/gkujfq



FECHA 24/01/2023

CÓDIGO 500

ANALISTA Maria Leytón Chá...



Productor

Jose Humberto Bahamon

Ubicación

Finca "la esperanza"

Neiva, Huila

Altura

Variedad



Lavado

Honey

Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



CULTIVO



BENEFICIO



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.

COSECHA



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

SECADO



Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

