



Productor
Jorge Eliecer Sanchez
3214830720

Ubicación
Finca "Los Pinos"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1525 msnm
Variedad
Colombia

Tipo de proceso



Fermentación
TRADICIONAL,
por **72** horas.

Secado
Tipo **Solar**, por **15**
días.

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 606

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Jorge Eliecer Sanchez

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
87

Se necesitan **87** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
16,0 %

De 250 gramos, **40,0**
gramos fueron cascarrilla.



HUMEDAD
10,7 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,65



PUNTAJE DE TAZA
84,8

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

ANÁLISIS FÍSICO

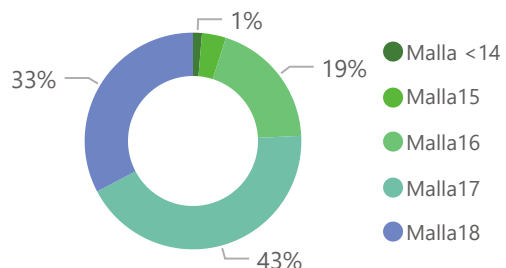
DEFECTOS

DE FALTAS: **41**



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

7,75

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

Fresa

Chocolate

Melaza

Bocadillo de G...

SABOR

Fresa

Chocolate

Melaza

Bocadillo de G...

DESCRIPCIÓN

Cuerpo sedoso, acidez media citrica, residual prolongado y dulce

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

wa.link/gkujfq





Productor

Jorge Eliecer Sanchez

3214830720

Ubicación

Finca "Los Pinos"

Neiva, Huila



Altura

1525

Variedad

Colombia



Lavado



Honey



Natural

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 606

ANALISTA Maria Leytón Chá...

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



HONGO



BLANQUEADO



MORDIDO
DESPULPadora

CULTIVO

Procure que los granos caídos no permanezcan en el suelo.



BENEFICIO

Realice clasificación manual del café cereza retirando granos sobre maduros. Calibre su despulpadora, para evitar que esta corte o astille los granos o paso de pulpa al grano Limpie su tanque de fermentación, y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache. Evite la sobrefermentación o fermentaciones descontroladas de su café. Conserve la pulpa a una distancia razonable del cultivo hasta que esté completamente compostada. 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 flotes o balseo de su café, para



SECADO

Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio en marquesinas independientes al café de buena calidad. Asegúrese de secar el café en un lugar ventilado, evite el rehumedecimiento. Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado Limpie su área de secado y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache.



COSECHA

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



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

