



Productor
Jorge Eliecer Ortiz
3022700587

Ubicación
Finca "**El Progreso**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1630 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
ECOMIL, por **36**
horas.

Secado
Tipo **Marquesina**,
por **8** días.

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 625

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Jorge Eliecer Ortiz

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
91

Se necesitan **91** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
17,2 %

De 250 gramos, **43,0**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,8 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,65



PUNTAJE DE TAZA
84,5

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

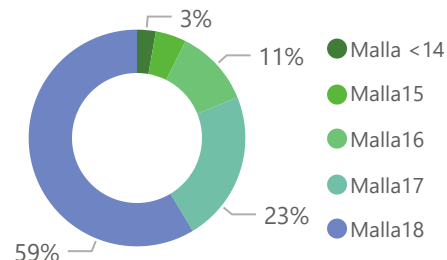
DEFECTOS

DE FALTAS: **48**



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS



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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA



SABOR



DESCRIPCIÓN

Cuerpo sedoso, acidez jugosa, residual prolongado, manchoso

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

wa.link/gkujfq





Productor

Jorge Eliecer Ortiz

3022700587

Ubicación

Finca "El Progreso"

Neiva, Huila



Altura

1630

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 625

ANALISTA Maria Leytón Chá...

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



HONGO



MORDIDO
DESPULPADORA



AVERANADO

CULTIVO



Procure que los granos caídos no permanezcan en el suelo. Prevenga la falta de agua (sequía) durante el desarrollo de la cereza. Abone adecuadamente y garantice que las plantas estén fuertes y en buen estado de salud. Garantice un espaciamiento de mínimo 1,5m entre plantas, y sombrío, previniendo que las plantas compitan por recursos.

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

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.

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.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

