



Productor
Antonio Medina Lote 1
3124525834

Ubicación
Finca "El Cedro"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1790 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
TRADICIONAL,
por 24 horas.

Secado
Tipo **Solar**, por 8
días.

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 634

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Antonio Medina Lote 1

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



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



De 250 gramos, **45,0**
gramos fueron cascarilla.



Su café está **demasiado**
húmedo



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

ANÁLISIS FÍSICO

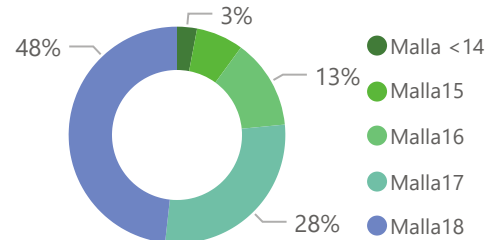
DEFECTOS

DE FALTAS: 35



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

8,5

SABOR

8,50

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

8,00

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

Aromatico

Miel

Manzana

Floral, Frutal

SABOR

Aromatico

Miel

Manzana

Floral, Frutal

DESCRIPCIÓN

Cuerpo delicado, acidez jugosa, residual prolongado y floral

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

wa.link/gkujfq





Productor

Antonio Medina Lote 1

3124525834

Ubicación

Finca "El Cedro"

Neiva, Huila



Altura

1790

Variedad

Castillo

Lavado



Honey



Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



HONGO



BLANQUEADO



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. Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco. Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco.

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.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

