



Productor
Manuel Jose Espinosa

3143846151

Ubicación
Finca "Las Brisas"
Coromoro, Santander

Cosecha
Ago - Oct

Altura
1720 msnm

Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
Anaerobic submerged fermentation, por 12 horas

Secado
Tipo **Solar**, por 5 días.

FECHA 05/08/2024

CÓDIGO 1041

ANALISTA Carolina Duarte

Hola,
Manuel Jose Espinosa

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
89

Se necesitan **89 kg** de CPS para 70 kg de café excelso.



MERMA
19,0 %

De 250 gramos, **47,5** gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,5 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,65



PUNTAJE DE TAZA
83,5

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

ANÁLISIS FÍSICO

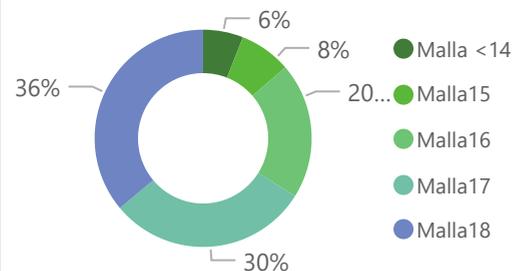
DEFECTOS

DE FALTAS: 26



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA



SABOR



BALANCE



TAZA LIMPIA



SABOR RESIDUAL



ACIDEZ



UNIFORMIDAD



PUNT. CATADOR



DULZOR



CUERPO



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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Caña

Aromatico

Caramelo

SABOR

Cítrico

Malta

<https://s3.us-...>

DESCRIPCIÓN

Cuerpo Medio,Acidez Media,Notas Aromaticas Manzanilla,Dulce Miel.

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

wa.link/gkujfq





FECHA 05/08/2024

CÓDIGO 1041

ANALISTA Carolina Duarte



Productor

Manuel Jose Espinosa

3143846151

Ubicación

Finca "Las Brisas"
Coromoro, Santander



Altura

1720

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



PARTIDO



BROCA

CULTIVO



BENEFICIO



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

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

SECADO



Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio en marquesinas independientes al café de buena calidad.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

