



Productor
Maria Delia Leon
3214274913

Ubicación
Finca "**Los Guayabitos**"
Sincelada, Santander

Cosecha
Ago - Oct
Altura
1643 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
, por **(Blank)** horas.

Secado
Tipo , por **(Blank)** días.

FECHA 24/11/2022

CÓDIGO 368

ANALISTA Maicol Criollo

Hola,
Maria Delia Leon

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
87

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



MERMA
18,6 %

De 250 gramos, **46,5**
gramos fueron cascarrilla.



HUMEDAD
11,0 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,66



PUNTAJE DE TAZA
81,8

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

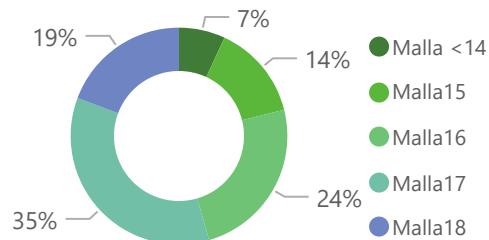
DEFECTOS

DE FALTAS: **6**



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

En fragancia y aroma se perciben notas herbales. En su sabor se perciben notas a piña. Acidez baja. Sabor residual inconsistente.

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

wa.link/gkujfq





Productor

Maria Delia Leon

3214274913

Ubicación

Finca "**Los Guayabitos**"

Sinclada, Santander



Altura

1643

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 24/11/2022

CÓDIGO 368

ANALISTA Maicol Criollo

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



NEGRO



VINAGRE



INMADURO



CONCHA

CULTIVO



Realice la fertilización adecuada de acuerdo a las necesidades suelo-planta. Utilice solamente semilla certificada y adaptada a las condiciones climáticas de cada región. Cultive solo variedades de maduración temprana y media a altitudes medias o altas. Utilice solamente semilla certificada.

BENEFICIO



Realice el despulpado de la cereza inmediatamente después de recolectarlas, evite almacenar cereza por periodos largos. Controle el tiempo de fermentación evitando la sobrefermentación del café. Evite mezclar varios baches durante la fermentación. Evite el uso de aguas contaminadas o recirculadas durante el proceso de lavado. Realice clasificación por zaranda inmediatamente después del despulpado. Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco. Evite mezclar varios baches durante la fermentación, evite sobrefermentación o fermentaciones descontroladas de su café.

SECADO



Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado. Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado.

COSECHA



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

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

