



Productor
Maria Helena Fuentes...
3118516401

Ubicación
Finca "**Carrisal**"
Coromoro, Santander

Cosecha
Ago - Oct
Altura
1650 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
ABIERTO SECO, por
25 horas.

Secado
Tipo **Solar**, por 6
días.

FECHA 12/12/2023

CÓDIGO 813

ANALISTA COOPSANTANDER

Hola,
Maria Helena Fuentes Benavidez

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
94

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



MERMA
18,4 %

De 250 gramos, **46,1**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,9 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,66



PUNTAJE DE TAZA
84,0

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

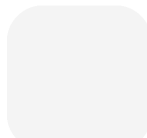
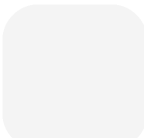
ANÁLISIS FÍSICO

DEFECTOS

DE FALTAS: **7**



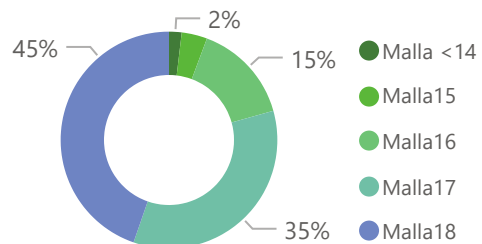
BROCA SEVERA



BLANQUEADO

GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

7,75

SABOR

7,75

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,50

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

Ácido cítrico

Chocolate

SABOR

Almendra tostada

Mora

DESCRIPCIÓN

Almendra tostada/ Mango/ Mora/ Acidez malica/ cuerpo medio

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

wa.link/gkujfq





Productor

Maria Helena Fuentes Be...

3118516401

Ubicación

Finca "**Carrisal**"

Coromoro, Santander



Altura

1650

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 12/12/2023

CÓDIGO 813

ANALISTA COOPSANTANDER

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



CULTIVO



BENEFICIO

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.



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?

