



Productor
Maryury Chala Baicue
3214009274

Ubicación
Finca "La Florecita"
Neiva, Huila

Cosecha
Mar - Jun
Altura
1550 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
, por **(Blank)**
horas.

Secado
Tipo , por **(Blank)**
días.

FECHA 25/11/2022

CÓDIGO 282

ANALISTA Carolina Duarte

Hola,
Maryury Chala Baicue

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.

FACTOR
104

Se necesitan **104** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.

MERMA
19,6 %

De 250 gramos, **49,0**
gramos fueron cascarilla.

HUMEDAD
12,6 %

Su café está **demasiado**
húmedo

ACTIVIDAD AGUA
0,69

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

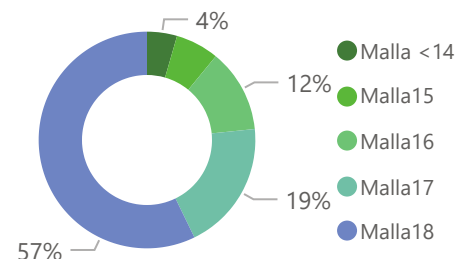
DEFECTOS

DE FALTAS: 50



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

Frutos rojos

Te Negro

Citricos

Azucar Morena

SABOR

Frutos rojos

Te Negro

Citricos

Azucar Morena

DESCRIPCIÓN

Cuerpo Medio,Acidez Jugosa,Vinoso,Te.

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

wa.link/gkujfq





Productor

Maryury Chala Baicue

3214009274

Ubicación

Finca "La Florecita"

Neiva, Huila



Altura

1550

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 25/11/2022

CÓDIGO 282

ANALISTA Carolina Duarte

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



VINAGRE



INMADURO



PARTIDO

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.

BENEFICIO



Realice clasificación por zaranda inmediatamente después del despulpado. 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.

SECADO



Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado.

COSECHA



Evite dejar granos maduros en el árbol durante la recolección, recolecte y procese por separado los granos sobremaduros. Evite recolectar frutos verdes y/o pintones.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

