



Productor
Franci Yeni Alarcón
3124807757

Ubicación
Finca "**La Estrella**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1930 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
TRADICIONAL,
por 24 horas.

Secado
Tipo **Solar**, por 5
días.

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 648

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Franci Yeni Alarcón

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
89

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



MERMA
17,6 %

De 250 gramos, **44,0**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,2 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,64



PUNTAJE DE TAZA
84,0

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

ANÁLISIS FÍSICO

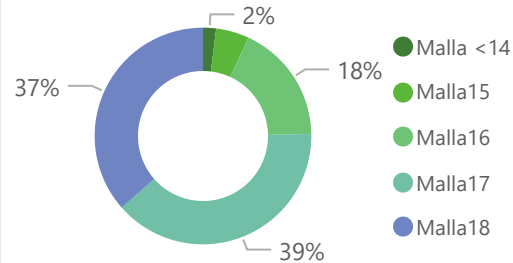
DEFECTOS

DE FALTAS: 17



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

Aromatico

Fresa

Melaza

Naranja

SABOR

Naranja

Melaza

Fresa

Panela Derreti...

DESCRIPCIÓN

Cuerpo sedoso, acidez media citrica, residual prolongado y ligeramente seco

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

wa.link/gkujfq



FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 648

ANALISTA Maria Leytón Chá...



Productor

Franci Yeni Alarcón

3124807757

Ubicación

Finca "La Estrella"

Neiva, Huila



Altura

1930

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



VINAGRE



MATERIA EXTRAÑA



MORDIDO DESPULPADORA

CULTIVO



BENEFICIO



Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco. Limpie su tanque de fermentación, y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache. Calibre su despulpadora, para evitar que esta corte o astille los granos o paso de pulpa al grano. Utilice pecheros ajustables o intercambiables en caso de procesar variedades con diferente densidad del grano. 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

COSECHA



Evite dejar granos maduros en el árbol durante la recolección, recolecte y procese por separado los granos sobremaduros. Preste especial atención en la recolección para evitar la presencia de palos y hojas. Evite recolectar frutos verdes y/o pintones.

SECADO



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.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

