



Productor
Carlos Ariel Pinzón
3138996178

Ubicación
Finca "**Bella vista**"
Coromoro, Santander

Cosecha
Ago - Oct
Altura
1780 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
Sumergida anaeróbica, por 12 horas.
Secado
Tipo **Solar**, por 5 días.

FECHA 05/08/2024

CÓDIGO 1042

ANALISTA Carolina Duarte

Hola,
Carlos Ariel Pinzón

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
89

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



MERMA
19,2 %

De 250 gramos, **48,0**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
11,7 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,67



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

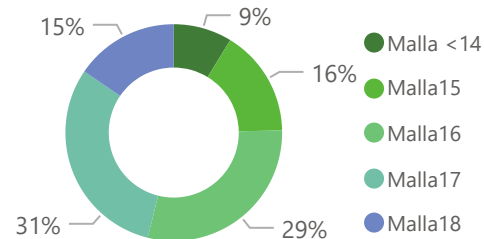
DEFECTOS

DE FALTAS: 18



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

Cuerpo Medio, Acidez Media, Dulce Miel, Panela,
Chocolate, Caramelo, Residual limpio.

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

wa.link/gkujfq





Productor

Carlos Ariel Pinzón

3138996178

Ubicación

Finca "**Bella vista**"
Coromoro, Santander



Altura

1780

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 05/08/2024

CÓDIGO 1042

ANALISTA Carolina Duarte

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



VINAGRE



BROCA SEVERA



PARTIDO



INMADURO

CULTIVO



Registre las floraciones para identificar los períodos críticos para el ataque de la broca y planificar labores de control. Durante el periodo critico, evalúe la broca en campo y prevenga la propagación mediante un control químico o biológico. 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 flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco. 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. Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio en marquesinas independientes al café de buena calidad.

COSECHA



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

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

