



Productor
Gilma Ortiz
3144840934

Ubicación
Finca "**Villa Maria**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene

Altura
1790 msnm

Variedad
Colombia / Supr..

Tipo de proceso



Fermentación
Sumergida anaeróbica, por **36** horas.

Secado
Tipo **Solar**, por **20** días.

FECHA 12/08/2024

CÓDIGO 1044

ANALISTA Carolina Duarte

Hola,
Gilma Ortiz

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



Se necesitan **92** kg de CPS para 70 kg de café excelso.



De 250 gramos, **49,5** gramos fueron cascarilla.



Su café está **en el rango**



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

ANÁLISIS FÍSICO

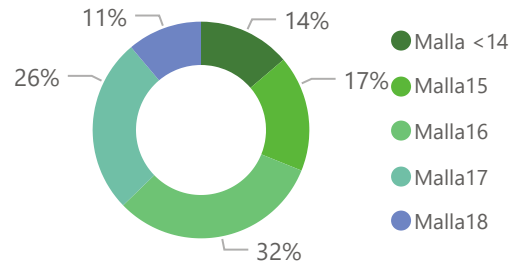
DEFECTOS

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 Vainilla, Notas Coco, Caramelo, Residual Limpio.

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

wa.link/gkujfq



FECHA 12/08/2024

CÓDIGO 1044

ANALISTA Carolina Duarte



Productor

Gilma Ortiz

3144840934

Ubicación

Finca "Villa Maria"

Neiva, Huila



Altura

1790

Variedad

Colombia / Supremo



Lavado



Honey



Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



BROCA



PARTIDO

CULTIVO



BENEFICIO



Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco.

COSECHA



SECADO



Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio en marquesinas independientes al café de buena calidad.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

