



Productor
Luis Alberto Ruiz Quiñonez
3203439822

Ubicación
Finca "El Rosal"
Curiti, Santander



Cosecha
Ago - Oct
Altura
1842 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
TANQUE ABIERTO
Secado
Tipo **Solar**, por **5 días**.
SECO, por **12 horas**.

FECHA 14/10/2023

CÓDIGO 722

ANALISTA Mary Luz Gualdron

Hola,
Luis Alberto Ruiz Quiñonez

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
88

Se necesitan **88 kg** de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
17,9 %

De 250 gramos, **44,7**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,5 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,65



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: 15



BROCA SEVERA



MATERIA
EXTRAÑA



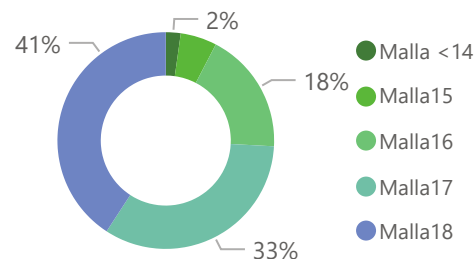
MORDIDO
DESPULPADORA



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

7,5

SABOR

8,00

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,50

ACIDEZ

7,25

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

8,00

DULZOR

10,00

CUERPO

7,75

El puntaje de taza es el
resultado de sumar todos los
puntajes de atributos.

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Cítrico

Lima

SABOR

Panela

Chocolate

DESCRIPCIÓN

Acidez Alta, Dulzor medio

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

wa.link/gkujfj





Productor

Luis Alberto Ruiz Quiñonez

3203439822

Ubicación

Finca "El Rosal"

Curiti, Santander



Altura

1842

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 14/10/2023

CÓDIGO 722

ANALISTA Mary Luz Gualdron

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



MATERIA EXTRAÑA



MORDIDO DESPULPadora



BLANQUEADO

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 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. Limpie su área de secado y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache.

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 Evite recolectar frutos verdes y/o pintones. Preste especial atención en la recolección para evitar la presencia de palos y hojas.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

