



Productor
Noel Charry
3125420228

Ubicación
Finca "**EL ESPEJITO**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1690 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
TRADICIONAL,
por **24** horas.

Secado
Tipo **Solar**, por **15**
días.

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 645

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Noel Charry

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
87

Se necesitan **87** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
18,0 %

De 250 gramos, **45,0**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
12,0 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,68



PUNTAJE DE TAZA
85,0

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

ANÁLISIS FÍSICO

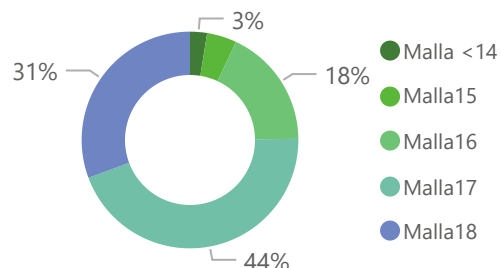
DEFECTOS

DE FALTAS: **11**



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 cremoso, acidez jugosa, residual prolongado

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

wa.link/gkujfq





Productor

Noel Charry

3125420228

Ubicación

Finca "**EL ESPEJITO**"

Neiva, Huila



Altura

1690

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 645

ANALISTA Maria Leytón Chá...

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



HONGO



BLANQUEADO

CULTIVO

Procure que los granos caídos no permanezcan en el suelo.



BENEFICIO

Realice clasificación manual del café cereza retirando granos sobre maduros. calibre su despulpadora, para evitar que esta corte o astille los granos o paso de pulpa al grano Limpie su tanque de fermentación, y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache. Evite la sobrefermentación o fermentaciones descontroladas de su café. Conserve la pulpa a una distancia razonable del cultivo hasta que esté completamente compostada. 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. Asegúrese de secar el café en un lugar ventilado, evite el rehumedecimiento. 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.



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



ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

