



Productor
Ramiro Ardila Pinto

3112561477

Ubicación
Finca "La Bonita"
Coromoro, Santander

Cosecha
Ago - Oct



Altura
1700 msnm

Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
Anaerobic submerged fermentation, por 12 horas

Secado
Tipo **Solar**, por 4 días.

FECHA 05/08/2024

CÓDIGO 1039

ANALISTA Carolina Duarte

Hola,
Ramiro Ardila Pinto

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.

FACTOR
88

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

MERMA
20,0 %

De 250 gramos, **50,0** gramos fueron cascarilla.

HUMEDAD
10,7 %

Su café está **en el rango**

ACTIVIDAD AGUA
0,65

PUNTAJE DE TAZA
83,5

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

ANÁLISIS FÍSICO

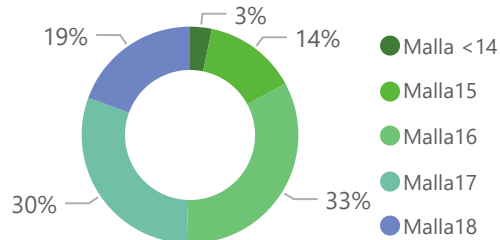
DEFECTOS

DE FALTAS: 55



GRANULOMETRÍA

Los granos que quedan en las mallas 17 y 18 son los más grandes, o sea, de mejor calidad.



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

7,25

SABOR

7,25

BALANCE

10,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,25

ACIDEZ

7,25

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

7,25

DULZOR

10,00

CUERPO

7,25

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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Caramelo

Aromatico

Cítrico

SABOR

Panela

Limón

Frutos secos

<https://s3.us-...>

DESCRIPCIÓN

Cuerpo Medio, Dulce Meloso, Acidez Media, Delicado, Malta. Residual Limpio.

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

wa.link/gkujfq



RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



VINAGRE



PARTIDO



Productor

Ramiro Ardila Pinto

3112561477

Ubicación

Finca "La Bonita"

Coromoro, Santander



Altura

1700

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

CULTIVO



BENEFICIO



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

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 dejar granos maduros en el árbol durante la recolección, recolecte y procese por separado los granos sobremaduros.

SECADO



Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio en marquesinas independientes al café de buena calidad. Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

