



Productor
Maria Alba Mejia Luna
3143016195

Ubicación
Finca "la esperanza"
CHARALÁ, Santander

Cosecha
Ago - Oct



Altura
1550 msnm

Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
ABIERTO HUMEDO,
por **12** horas.

Secado
Tipo **Solar,** por **5**
días.

FECHA 12/12/2023

CÓDIGO 809

ANALISTA COOPSANTANDER

Hola,
Maria Alba Mejia Luna

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



Se necesitan **91 kg** de CPS
para 70 kg de café excelso.



De 250 gramos, **46,9**
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

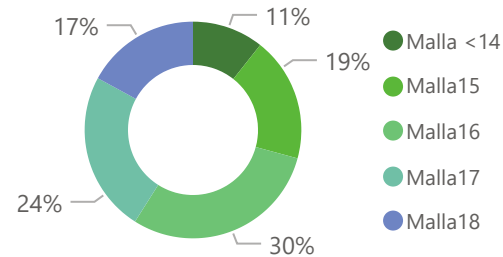
DEFECTOS

DE FALTAS: **4**



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

Limonaria

Miel

SABOR

Floral

Limón

DESCRIPCIÓN

Floral/ limon/ Acidez citrica/ Cuerpo redonde/ Estructurado

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

wa.link/gkujfq



FECHA 12/12/2023

CÓDIGO 809

ANALISTA COOPSANTANDER



Productor

Maria Alba Mejía Luna

3143016195

Ubicación

Finca "**la esperanza**"
CHARALÁ, Santander



Altura

1550

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



BROCA SEVERA



PARTIDO



MORDIDO
DESPULPadora

CULTIVO



BENEFICIO



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.

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.

SECADO



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

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

