



Productor
Pedro Jesús Silva Beltrán
3115736813

Ubicación
Finca "El Higueron"
Aratoca, Santander

Cosecha
Ago - Oct
Altura
msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
, por **(Blank)** horas.

Secado
Tipo , por **(Blank)** días.

FECHA 13/12/2022

CÓDIGO 400

ANALISTA Maicol Criollo

Hola,
Pedro Jesús Silva Beltrán

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
84

Se necesitan **84** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
15,2 %

De 250 gramos, **37,9**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
11,9 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,67



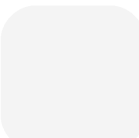
PUNTAJE DE TAZA
82,8

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

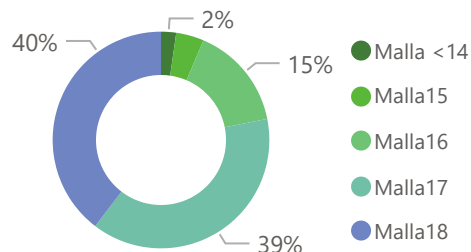
DEFECTOS

DE FALTAS: **16**



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

7,75

SABOR

7,50

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,50

ACIDEZ

7,50

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

7,50

DULZOR

10,00

CUERPO

7,50

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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Especias

Naranja

Lima

SABOR

DESCRIPCIÓN

En fragancia y aroma se perciben notas a caña. En su sabor se perciben notas Manzana. Acidez media - baja. Sabor residual inconsistente. Cuerpo medio.

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

wa.link/gkujfq





Productor

Pedro Jesús Silva Beltrán

3115736813

Ubicación

Finca "El Higueron"

Aratoca, Santander



Altura

Variedad
Castillo



Lavado



Honey



Natural

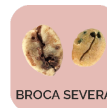
FECHA 13/12/2022

CÓDIGO 400

ANALISTA Maicol Criollo

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



CULTIVO



Registre las floraciones para identificar los períodos críticos para el ataque de la broca y planificar labores de control. Durante el periodo crítico, evalúe la broca en campo y prevenga la propagación mediante un control químico o biológico.

BENEFICIO



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

SECADO



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

COSECHA



Evite dejar granos maduros en el árbol durante la recolección, recolecte y procese por separado los granos sobremaduros. Evite recolectar frutos verdes y/o pintones. 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?

