



Productor
Marta Cecilia Medina Lote 2
3174659108

Ubicación
Finca "**NAPOLE**"
Neiva, Huila



Cosecha
Nov - Ene
Altura
1490 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
TANQUE CEMENTO, por
19 horas.

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

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 615

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Marta Cecilia Medina Lote 2

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
91

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



MERMA
17,6 %

De 250 gramos, **44,0**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
10,5 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,65



PUNTAJE DE TAZA
84,5

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

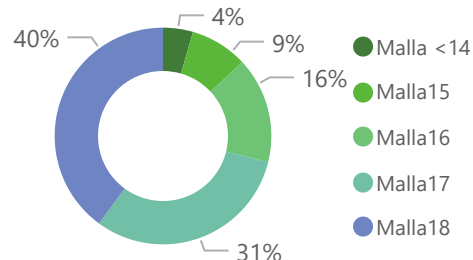
DEFECTOS

DE FALTAS: **39**



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

8

SABOR

7,75

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,75

ACIDEZ

7,75

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

7,75

DULZOR

10,00

CUERPO

7,75

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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Naranja

Chocolate

Panela

Miel de Caña

SABOR

Naranja

Chocolate

Aromatico

Miel de Caña

DESCRIPCIÓN

Cuerpo jugoso, acidez jugosa, residual prolongado ligeramente
manchoso

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

wa.link/gkujfq





Productor

Marta Cecilia Medina Lot...

3174659108

Ubicación

Finca "**NAPOLE**"

Neiva, Huila



Altura

1490

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 615

ANALISTA Maria Leytón Chá...

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



VINAGRE



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 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

SECADO



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



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. Preste especial atención en la recolección para evitar la presencia de palos y hojas.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

