



Evaluación Sensorial de Café

Documento informativo de muestra de café

Fecha: Octubre 10 de 2023

Cliente: Susana Lopez

Muestra de café catado y perfilado:

- Café con Fermentación
- Catador: Octavio Arboleda, Q Grader

Evaluación en Verde

Rendimiento (gr)			
CPS	500		
Café en Verde	401.7	Merma trilla	19.66%
Excelso	396		
Defectos encontrados	5.7	Merma tueste	15.96%
Tostado	332.8	Merma total	33.44%
Humedad	12.2	Factor	88.38
Densidad (g/L)	670		

Defectos encontrados: Mayormente partidos, mordidos y aplastados por despulpadora; menor cantidad de granos vinagres totales y parciales. Se recomienda ajustar la despulpadora

Tueste

Curva de Tueste				
Temperatura Inicial	170 °C	Primer Crack		193 °C
Temperatura Final	199 °C	Desarrollo		15%
Café Tostado	332.8	Nivel de tueste		Medio

Evaluación Sensorial de Café

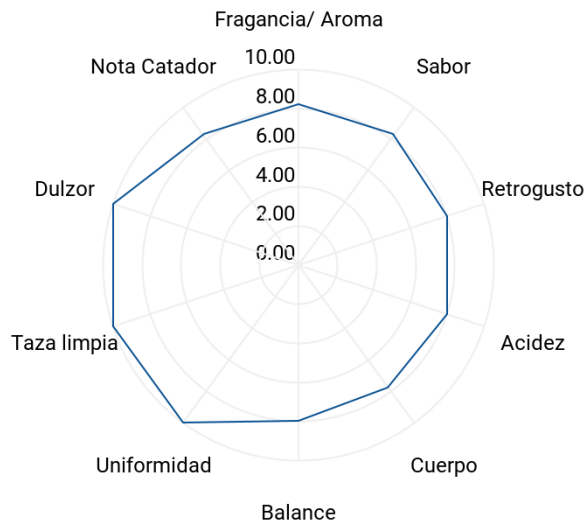


Evaluación Sensorial Protocolo SCAA

Aroma	8.25	Flavor	8.25	Acidity	8.00	Body	7.75	Uniformity	10	Clean Cup	10	Overall	8.25
Dry : Break :	81 77	Aftertaste	8.00	Intensity	84	Level	78	Balance	8.00	Sweetness	10	Traint	0

Total	86.50
Defects	0
Final	86.50

Puntaje



Notas:

Fragancia y Aroma: frambuesa, gulupa, miel,

Sabor: manzanilla, mandarina, miel

Acidez: cítrica jugosa

Cuerpo: cremoso, balanceado y consistente.

Retrogusto: dulce y limpio