

CAFECOL, A.C

Campus III BIOMIMIC del Instituto de Ecología A.C., Edificio A, Planta Baja
Carretera antigua Xalapa-Coatepec no. 351, El Haya, Xalapa, Ver. C.P. 91070
Tel/Fax: 52(228) 8 42 18 00 Ext 3092 cafecol.ac@gmail.com, www.cafecol.mx

Folio: Referencia: /8184
Muestra: 8184 05-jun-23

Cliete: OMBLIGO DE LUNA_Cenorina (HONEY)

Resultado del análisis mediante el protocolo de la Specialty Coffee Association of America

Pruebas físicas al grano verde (sin tostar)		Resultados de la catación		
Tipo de defecto	#Defectos	Atributo	Puntos	Descripcion
Negro completo	0	Fragancia/aroma	8.17	
Agrio completo	0	Sabor	8.08	
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.83	
Dañado por hongo	0	Acidez	8.17	
Materia extraña	0	Cuerpo	8.00	
Brocado severo	0	Uniformidad	10.00	
<i>Total de defectos primarios</i>	0	Balance	7.83	
Negro parcial	2	Taza limpia	10.00	
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00	
Pergamino	0	Puntaje del catador	8.17	
Flotador	0	Defectos	0.00	
Inmaduro	0	<i>Puntaje Final</i>	86.25	
Averanado	0			
Conchas	1			
Partidos/mordidos	4			
Cascara	0			
Brocado ligero	0			
<i>Total defectos secundarios</i>	7			
<i>Total de defectos</i>	7			
Comentarios durante la catación:		Conclusiones y observaciones:		
, CITRICA, FRUTAL, , ,		MUESTRA FOGUEADA POR FERMENTACION		
Notas de sabor:				
CACAO, LIMA, FRUTAL, CITRICA, PULPA, NARANJA, , ,				



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Grader Mayra T. Sanchez Cortez, Pedro I. Flores Perez y Andrea Paola Garcia Gtz.
Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación Grado SCA		Parámetros Normativa SCA para físicos		Parámetros referencia	
90-100	Especial Extraordinario	Preparación SCA: 0 Defectos primarios/ máximo 5 Defectos secundarios/ 0 quakers (vanos) al tueste	Humedad	Densidad	Av(Actividad Hídrica)
85-89.99	Especial Excelente				
80-84.99	Especial Muy bueno				
<80	No Especial				

**Sin defectos primarios NC= No calculado NA= No Aplica NM= No Medido g/lit= Gramos por litro Kg/Qq= Kilogramos por quintal
El análisis se realiza a partir de una muestra representativa de 350 gramos de café verde.
Este reporte NO es un certificado y los resultados contenidos en este instrumento son los obtenidos a partir de la muestra que el interesado entrega al laboratorio de pruebas. Se prohíbe el uso de los resultados, imágenes y cualquier otra información contenida en el presente documento para cualquier fin que tenga como resultado el dolo o perjuicio al consumidor, liberándose de cualquier responsabilidad al emisor por el mal uso de este documento. Mientras no se indique lo contrario, los resultados son los obtenidos en la fecha de emisión y solo son válidos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia e 30 días.