

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. 91073
Tel/Fax: 52(228) 8 42 18 00 Ext 3092 cafecol.ac@gmail.com, www.cafecol.mx

Folio:
Muestra: 8582

Referencia: /8582
09-may-24

Ciente:

OMBLIGO DE LUNA_MARGARITA_V

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	Descripción																												
Negro completo	0	Fragancia/aroma	7.67																													
Agrio completo	0	Sabor	7.67																													
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.50																													
Dañado por hongo	0	Acidez	7.58																													
Materia extraña	0	Cuerpo	7.67																													
Brocado severo	0	Uniformidad	10.00																													
<i>Total de defectos primarios</i>	0	Balance	7.58																													
Negro parcial	0	Taza limpia	10.00																													
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00																													
Pergamino	0	Puntaje del catador	7.75																													
Flotador	0	Defectos	0.00																													
Inmaduro	1	<i>Puntaje Final</i>	83.42																													
Averanado	1																															
Conchas	2																															
Partidos/mordidos	2																															
Cascara	0																															
Brocado ligero	0																															
<i>Total defectos secundarios</i>	6																															
<i>Total de defectos</i>	6																															
Comentarios durante la catación:		Forma del grano																														
FALTA INTENSIDAD Y DULZOR, MEJORA EN FRÍO, TAZA PLANA, , ,		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Tamaño del grano</td> <td colspan="2">Forma del grano</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 19 (7.540 mm Grande)</td> <td>17.14%</td> <td>Planchuela</td> <td>100.00%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 18 (7.143 mm Grande)</td> <td>21.14%</td> <td>Deformidad</td> <td>0.00%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)</td> <td>27.43%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)</td> <td>23.14%</td> <td>Humedad:</td> <td>11 %</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 15 (5.953 mm Chico)</td> <td>6.57%</td> <td>Densidad:</td> <td>727 g/lit</td> </tr> <tr> <td>Baio Zaranda 15 (Muy chico)</td> <td>4.57%</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Tamaño del grano		Forma del grano		Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	17.14%	Planchuela	100.00%	Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	21.14%	Deformidad	0.00%	Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	27.43%			Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	23.14%	Humedad:	11 %	Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	6.57%	Densidad:	727 g/lit	Baio Zaranda 15 (Muy chico)	4.57%		
Tamaño del grano		Forma del grano																														
Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	17.14%	Planchuela	100.00%																													
Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	21.14%	Deformidad	0.00%																													
Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	27.43%																															
Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	23.14%	Humedad:	11 %																													
Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	6.57%	Densidad:	727 g/lit																													
Baio Zaranda 15 (Muy chico)	4.57%																															
Conclusiones y observaciones:																																

Notas de sabor:

CITRICO, TORONJA, CIRUELA, FRUTOS AMARILLOS, LIMON, CAMELO, DULCE, , ,

