

SERGIO MONTIEL

1 SACO DE 7 KG



HONEY

CASUAL[®]
•café•

84 SCA

GEISHA

Aroma.....	7.75
Sabor.....	7.75
Sabor Residual.....	7.58
Acidez.....	7.92
Cuerpo.....	7.83
Uniformidad.....	10.00
Balance.....	7.67
Taza Limpia.....	10.00
Dulzura.....	10.00
Puntaje del Catador..	7.75
Defectos.....	0.00

NOTAS DE SABOR

Chocolate, caramelos,
vino, fruta fermentada,
malta, miel, lima

Q GRADERS

Pedro Iván Flores
Nicolas Demetrio
Andrea Paola Garcia Gtz

PRECIO EN FINCA	\$175.00
FONDO PARA PROYECTO	\$ 67.00
TOTAL	\$ 242.00



Reporte de Catación

Evaluación Panel Catadores Q-PERGAMINO

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: 8827

Referencia: /8827
23-may-25

Cliente: OMBLIGO DE LUNA PROJEKT_SERGIO MONTIEL_GEISHA AMARILLO

Resultado del análisis al café pergamino

Humedad (%)	Densidad (g/lit)	Bola (%)	Rendimiento (kg/qg)	Mancha (%)
10.4	709	0.0	56.1	4.4

Tipo de mancha y otras observaciones: CONCHAS, COSTRA NEGRA, MORDIDOS, AVERANADOS

Kg aproximados de café verde para comercialización*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 43.2

Otras pruebas físicas al grano verde (sin tostar)

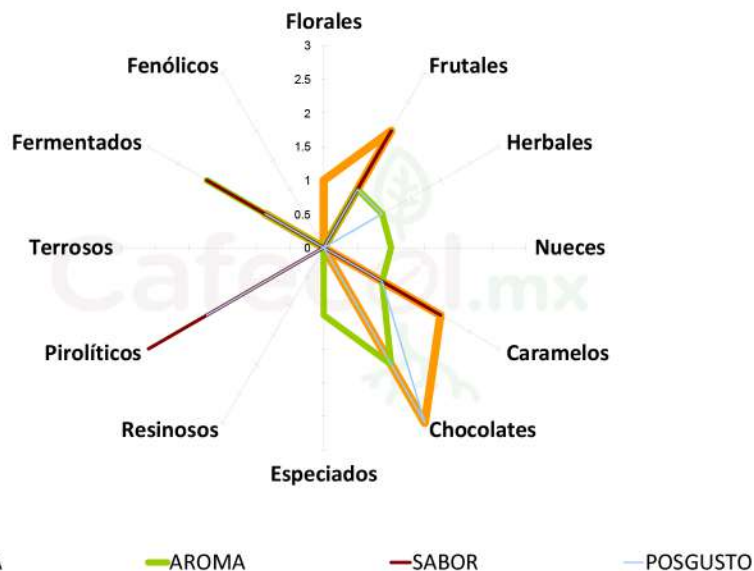
Resultado de la evaluación mediante el protocolo de la SCA

Tamaño del grano		Atributo	Puntos
Sobre Zaranda 15 (Mediano a grand	98.54%	Fragancia/aroma	7.75
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	1.46%	Sabor	7.75
Forma del grano		Sabor residual	7.58
Planchuela	97.56%	Acidez	7.92
Deformidad (caracol, triangulo,	2.44%	Cuerpo	7.83
Comentarios durante la catación:		Uniformidad	10.00
		Balance	7.67
		Taza limpia	10.00
		Dulzura	10.00
Conclusiones y observaciones:		Puntaje del catador	7.75
		Defectos	0.00

Notas de sabor:

CHOCOLATES, CARAMELOS, FRUTALES,
ESPECIES, VINO, FRUTA FERMENTADA,
PULPA, TABACO, MALTA, MIEL, LIMA, , ,

Puntaje Final 84.25



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Pedro Ivan Flores, Nicolas Demetrio, Andrea Paola Gracia Gtz.
Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación Grado SCA		Parámetros físicos (Referencia)						
		Tamaño	Forma	Humedad	Densidad	Bola	Rendimiento	Mancha
90-100	Especial Extraordinario	90 % o mas arriba de Z15	90% o más de planchuela	10 AL 12 %	700 g/lit o mayor	Menos del 2%	57.5 Kg/Qq o menor	Menos de 5%
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
*Los kg efectivos de café verde para comercialización, están calculados para una preparación de 100% sobre Z15, 0% de deformidad y sin defectos físicos.
El análisis se realiza a partir de una muestra representativa de 250 gramos de café pergamino. La evaluación sensorial es realizada a partir de la muestra tostada sin mancha.
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 daño 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 de 30 días.