

LUZ MARIA COLORADO

1 SACO DE 15 KG



BLACK HONEY



87 SCA

CATUAI

Aroma.....	8.25
Sabor.....	8.08
Sabor Residual.....	7.92
Acidez.....	8.08
Cuerpo.....	8.00
Uniformidad.....	10.00
Balance.....	8.00
Taza Limpia.....	10.00
Dulzura.....	10.00
Puntaje del Catador..	8.25
Defectos.....	0.00

NOTAS DE SABOR

Miel, manzana, fresa,
cacao, cereza, arandano,
pulpa, vino, piña,
tamarindo, frambuesa

Q GRADERS

Pedro Iván Flores
M. Teresa Hernandez Matias
Andrea Paola Garcia Gtz

PRECIO EN FINCA	\$ 179.57
FONDO PARA PROYECTO	\$ 67.00
TOTAL	\$ 246.57

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

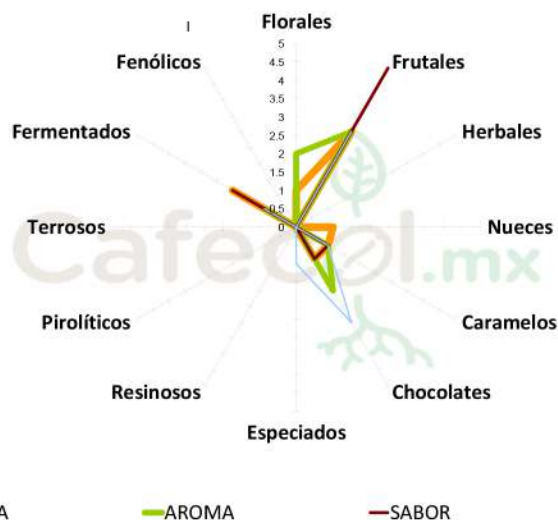
27-jun-25

Cliente: OMBLIGO DE LUNA PROJEKT_LUZ MARIA COLORADO BLACK HONEY

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

Notas de sabor:

MIEL, MANZANA, FRESA, CACAO, CEREZA, ARANDANO,
PULPA, VINO, LICOR, PIÑA, FRUTAS ROJAS, MELAZA,
CEREZA, TAMARINDO, FRAMBUESA, ANIS...



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Grader Pedro Ivan Flores, M. Teresa Hernandez Matias, 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	Aw(Actividad Hídrica)
85-89.99	Especial Excelente		10-12%	700 g/lit o mayor	<0.70
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/Qa= Kilogramos por quintal					

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 30 días.