



LABORATORIO DE CAFÉ - LUIS MARIA ALVAREZ RODRIGUEZ
The Guane Coffee Lab

Nombre de la Muestra

PRODUCTO COLOMBIA
TRIGUANE L.M.A.R.
Lote: Blend x 1.770kg

Codigo de la Muestra

C25-300925S1M4

03-4003-00008
50ss x 35 Kg
2ss x 10 Kg

FINCA: Hacienda La Pradera // ORIGEN: Aratoca // Productor: Oscar Daza // ALTURA: 1.850 mts A.S.N.M.
VARIEDAD: Castillo, Colombia // PROCESO: Lavado // SECADO: Mecanico // CERTIFICACIÓN: NNAL/JAS/USDA/COR/KOR

ANALISIS SENSORIAL

Humedad % 11,80

Distribucion granulometria

ANALISIS DE DEFECTOS

Malla

%

18

21,80

17

39,20

16

26,30

15

8,40

14

3,50

13

0,80

12

0,00

Fondo

0,00

CATEGORIA

Und

Falta

1er Grupo

5

5,00

2do Grupo

102

20,40

Broca

43

4,30

Total

150

29,70

ANALISIS SENSORIAL

Protocolo de catacion de la SCAA-Asociacion de Cafes Especiales de America

Tecnica de Analisis

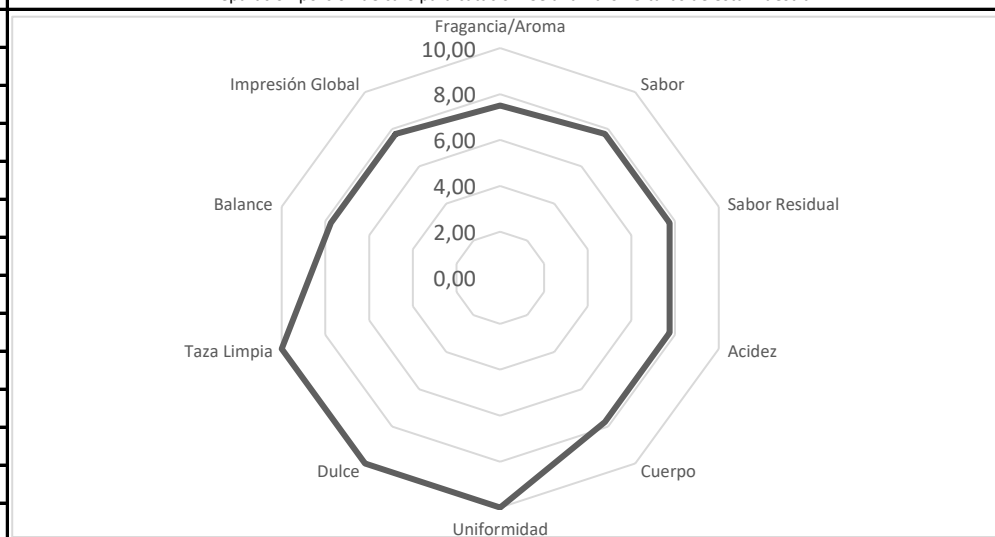
Analisis realizado bajo el protocolo de catacion de la SCAA Asociacion de cafes especiales de America. Para la interpretacion de los valores promedio del analisis. La escala y equivalencias son las siguientes:



Preparacion de Muestras

Preparacion porcion de café para catación. Se analizaron 5 tazas de esta muestra

Descriptor	valor
Fragancia/Aroma	7,50
Sabor	7,75
Sabor Residual	7,75
Acidez	7,75
Cuerpo	7,75
Uniformidad	10,00
Dulce	10,00
Taza Limpia	10,00
Balance	7,75
Impresión Global	7,75
Suma	84,00
-Defecto	0,00
Puntaje Final	84,00



Comentarios:

Fecha Cata: 30/Septiembre/2.025

Ronda #1 - Muestra4

Notas: Cocoa, coco, almendras, nuez, chocolates, limón.

Atributos: Acidez citrica, Cuerpo cremoso, Residual prolongado y achocolatado.



Fredy Alvarez
CSP Sensory Skills_SCA
CN - 721371
Catador Profesional