



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

Nombre de la Muestra

PRODUCTO COLOMBIA  
TRIGUANE L.M.A.R.  
Lote: 3Cielos - Ombligon 35Kg

Codigo de la Muestra

C25-240925S2M4

03-4003-00008  
1ss x 35 Kg

FINCA: La Esperanza // ORIGEN: Huila // Productor: Orlando Peña // ALTURA: 1.670 mts A.S.N.M.  
VARIEDAD: Ombligon // PROCESO: Lavado // SECADO: Paseras // CERTIFICACIÓN: NA

ANALISIS SENSORIAL

Humedad % 11,40

Distribucion granulometria

ANALISIS DE DEFECTOS

Malla

%

18

27,10

17

50,00

16

11,70

15

8,30

14

1,70

13

1,20

12

0,00

Fondo

0,00

CATEGORIA

Und

Falta

1er Grupo

5

5,00

2do Grupo

45

9,00

Broca

4

0,40

Total

54

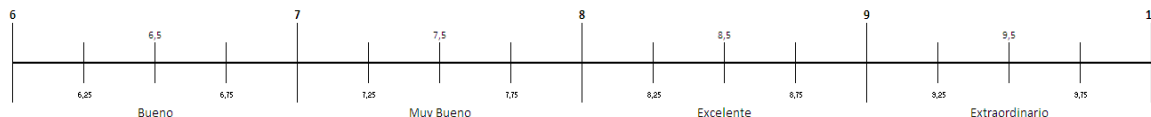
14,40

ANALISIS SENSORIAL

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

Tecnica de Analisis

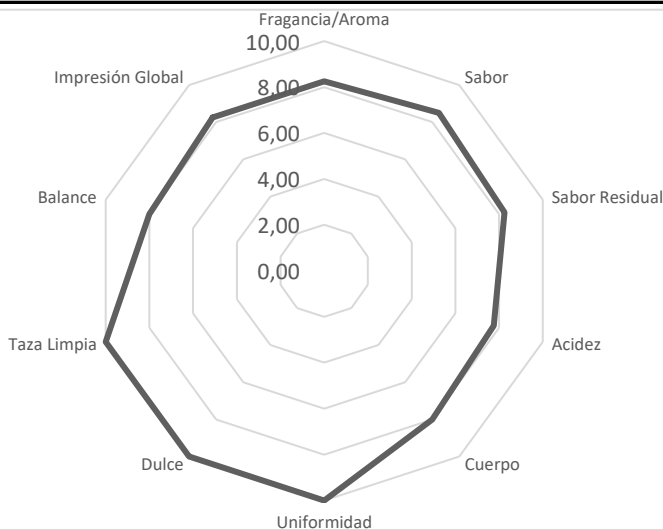
Analisis realizado bajo el protocolo de catacion de la SCAA Asociacion de cafes especiales de America. Para la interpretacion de los valores promedio del analisis. La escala y equivalencias son las siguientes:



Preparacion de Muestras

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

| Descriptor       | valor |
|------------------|-------|
| Fragancia/Aroma  | 8,25  |
| Sabor            | 8,50  |
| Sabor Residual   | 8,25  |
| Acidez           | 7,75  |
| Cuerpo           | 8,00  |
| Uniformidad      | 10,00 |
| Dulce            | 10,00 |
| Taza Limpia      | 10,00 |
| Balance          | 8,00  |
| Impresión Global | 8,25  |
| Suma             | 87,00 |
| -Defecto         | 0,00  |
| Puntaje Final    | 87,00 |



Comentarios:

Fecha Cata: 24/Septiembre/2.025

Ronda #2 - Muestra4

Notas: Chocolate, floral, frutos negros, frambuesa, agras, ciruela pasa, especias, fresa, frutos rojos.

Atributos: Acidez Tartarica brillante, Cuerpo cremoso, Residual avinado y frutal.



Fredy Alvarez  
CSP Sensory Skills\_SCA  
CN - 721371  
Catador Profesional