



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

Nombre de la Muestra

EXCELSO HUILA
TRIGUANE L.M.A.R.
Lote: UGQ x 11.900 kg

Codigo de la Muestra

C25-300925S1M6

03-4003-00006
340ss x 35 Kg

FINCA: Varias // ORIGEN: Garzón, Huila // Productor: Alma del Huila // ALTURA: 1.250 - 1.600 mts A.S.N.M.
VARIEDAD: Blend // PROCESO: Lavado // SECADO: Mecanico // CERTIFICACIÓN: NI

ANALISIS SENSORIAL

Humedad % 11,90

Distribucion granulometria

ANALISIS DE DEFECTOS

Malla

%

18

24,20

17

34,70

16

24,10

15

11,90

14

3,60

13

1,50

12

0,00

Fondo

0,00

CATEGORIA

Und

Falta

1er Grupo

7

7,00

2do Grupo

51

10,20

Broca

17

1,70

Total

75

18,90

ANALISIS SENSORIAL

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

Tecnica de Analisis

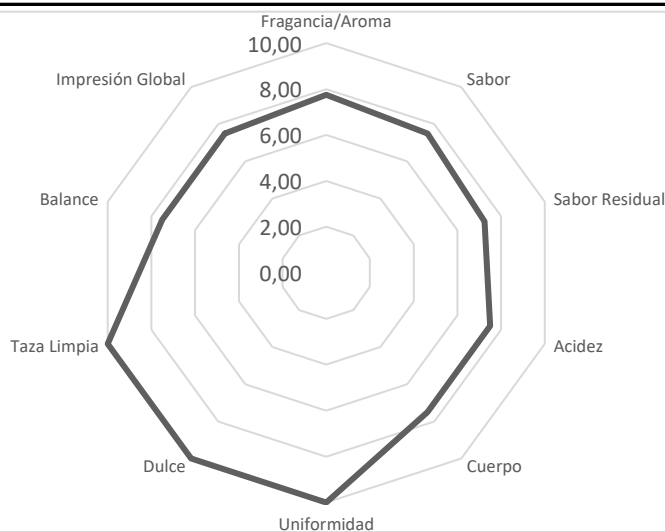
Analisis realizado bajo el protocolo de catacion de la SCAA Asociacion de cafes especiales de America. Para la interpretacion de los valores promedio del analisis. La escala y equivalencias son las siguientes:



Preparacion de Muestras

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

Descriptor	valor
Fragancia/Aroma	7,75
Sabor	7,50
Sabor Residual	7,25
Acidez	7,50
Cuerpo	7,50
Uniformidad	10,00
Dulce	10,00
Taza Limpia	10,00
Balance	7,50
Impresión Global	7,50
Suma	82,50
-Defecto	0,00
Puntaje Final	82,50



Comentarios:

Fecha Cata: 30/Septiembre/2.025

Ronda #1 - Muestra6

Notas: Cacao, panela, limón, pimienta.

Atributos: Acidez citrica, Cuerpo suave, Residual especiado y semiseco.



Fredy Alvarez
CSP Sensory Skills_SCA
CN - 721371
Catador Profesional