



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

Nombre de la Muestra

PRODUCTO COLOMBIA  
TRIGUANE L.M.A.R.  
Lote: Bourbon Natural x 70kg

Codigo de la Muestra

C25-300925S1M2

03-4003-00008  
2ss x 35 Kg

FINCA: Hacienda La Pradera // ORIGEN: Aratoca // Productor: Oscar Daza // ALTURA: 1.850 mts A.S.N.M.  
VARIEDAD: Bourbon // PROCESO: Natural // SECADO: Paseras // CERTIFICACIÓN: NNAL/JAS/USDA/COR/KOR

ANALISIS SENSORIAL

Humedad % 11,20

Distribucion granulometria

ANALISIS DE DEFECTOS

Malla

%

18

17,20

17

48,50

16

18,60

15

9,70

14

5,80

13

0,20

12

0,00

Fondo

0,00

CATEGORIA

Und

Falta

1er Grupo

12

12,00

2do Grupo

50

10,00

Broca

20

2,00

Total

82

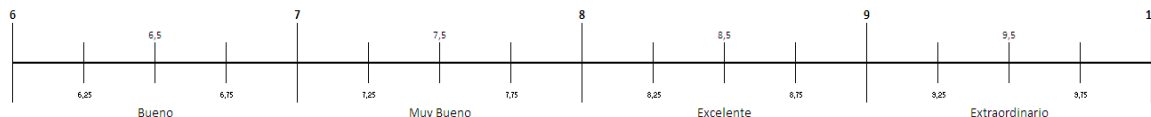
24,00

ANALISIS SENSORIAL

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

Tecnica de Analisis

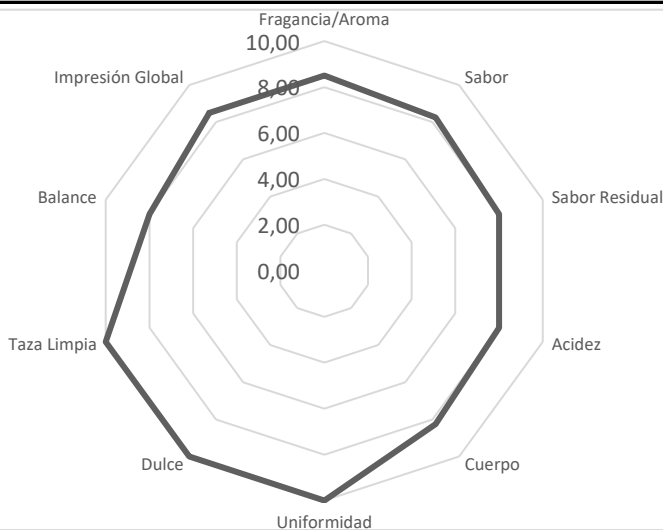
Analisis realizado bajo el protocolo de catacion de la SCAA Asociacion de cafes especiales de America. Para la interpretacion de los valores promedio del analisis. La escala y equivalencias son las siguientes:



Preparacion de Muestras

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

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



Comentarios:

Fecha Cata: 30/Septiembre/2.025

Ronda #1 - Muestra2

Notas: Chocolate, fresa, frambuesa, frutos tropicales, miel, frutos rojos, moras, agras.

Atributos: Acidez tartarica, Cuerpo complejo, Residual frutal y achocolatado.



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