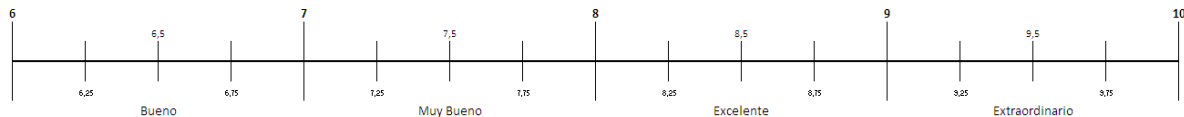
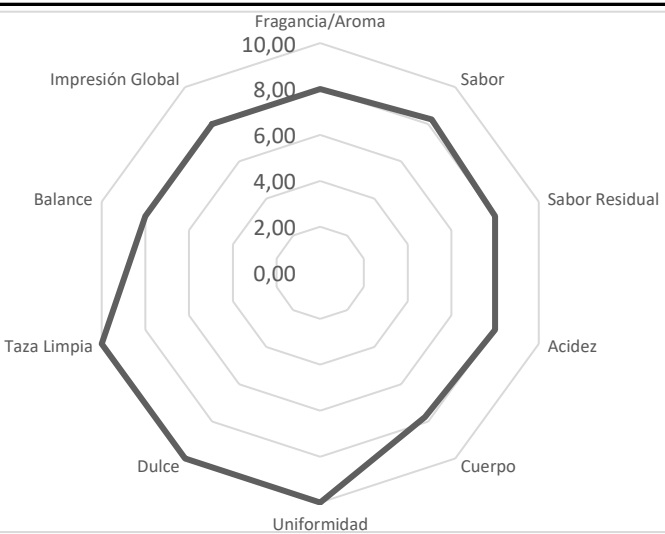


 		LABORATORIO DE CAFÉ - LUIS MARIA ALVAREZ RODRIGUEZ The Guane Coffee Lab		
Nombre de la Muestra	PRODUCTO COLOMBIA TRIGUANE L.M.A.R. Lote: 3 Cielos - Papayo 35Kg	Codigo de la Muestra	C25-240925S1M2	03-4003-00008 1ss x 35 Kg
FINCA: El Naranjo // ORIGEN: Huila // Productor: James Meneses // ALTURA: 1.700 mts A.S.N.M. VARIEDAD: Papayo // PROCESO: Lavado // SECADO: Paseras // CERTIFICACIÓN: NA				
ANALISIS SENSORIAL		Humedad % 11,00		
Distribucion granulometria		ANALISIS DE DEFECTOS		
Malla	%	CATEGORIA	Und	Falta
18	20,00	1er Grupo	5	5,00
17	57,40			
16	12,50			
15	8,00	2do Grupo	85	17,00
14	2,00			
13	0,10	Broca	15	1,50
12	0,00			
Fondo	0,00	Total	105	23,50
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	8,00			
Sabor	8,25			
Sabor Residual	8,00			
Acidez	8,00			
Cuerpo	7,75			
Uniformidad	10,00			
Dulce	10,00			
Taza Limpia	10,00			
Balance	8,00			
Impresión Global	8,00			
Suma	86,00			
-Defecto	0,00			
Puntaje Final	86,00			
Comentarios: Fecha Cata: 24/Septiembre/2.025 Ronda #1 - Muestra 2 Notas: Chocolate, caramelo, caña de azucar, limón, frutos amarillos, maracuya. Atributos: Acidez citrica punzante, Cuerpo redondo, Residual dulce y prolongado.				
 		Fredy Alvarez CSP Sensory Skills_SCA CN - 721371 Catador Profesional		