



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

Nombre de la Muestra

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

Codigo de la Muestra

C25-240925S2M3

03-4003-00008
1ss x 35 Kg

FINCA: Montañita // ORIGEN: Huila // Productor: Norbey Ortiz // ALTURA: 1.670 mts A.S.N.M.
VARIEDAD: Bourbon Sidra // PROCESO: Lavado // SECADO: Paseras // CERTIFICACIÓN: NA

ANALISIS SENSORIAL

Humedad %

11,10

Distribucion granulometria

ANALISIS DE DEFECTOS

Malla

%

18

29,40

17

30,00

16

29,40

15

8,00

14

2,00

13

1,20

12

0,00

Fondo

0,00

CATEGORIA

Und

Falta

1er Grupo

4

4,00

2do Grupo

65

13,00

Broca

5

0,50

Total

74

17,50

ANALISIS SENSORIAL

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

Tecnica de Analisis

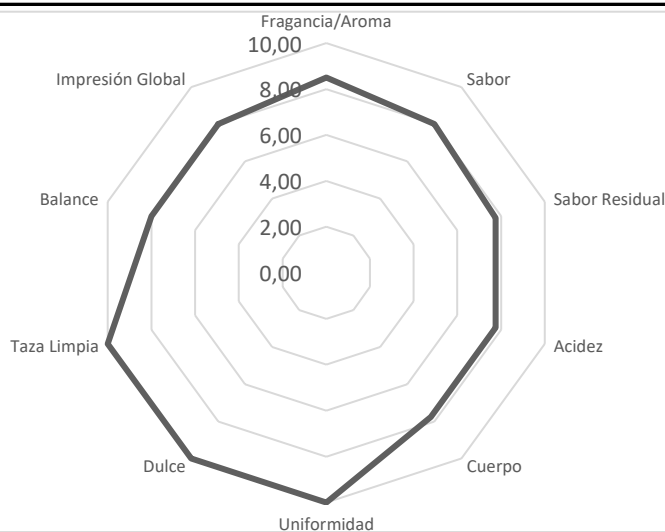
Analisis realizado bajo el protocolo de catacion de la SCAA Asociacion de cafes especiales de America. Para la interpretacion de los valores promedio del analisis. La escala y equivalencias son las siguientes:



Preparacion de Muestras

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

Descriptor	valor
Fragancia/Aroma	8,50
Sabor	8,00
Sabor Residual	7,75
Acidez	7,75
Cuerpo	7,75
Uniformidad	10,00
Dulce	10,00
Taza Limpia	10,00
Balance	8,00
Impresión Global	8,00
Suma	85,75
-Defecto	0,00
Puntaje Final	85,75



Comentarios:

Fecha Cata: 24/Septiembre/2.025

Ronda #2 - Muestra3

Notas: Chocolatina, floral, miel, gauyaba, piña, naranja, frutos amarillos.

Atributos: Acidez Malica, Cuerpo jugoso, Residual seco y frutal.



Fredy Alvarez
CSP Sensory Skills_SCA
CN - 721371
Catador Profesional