



Productor
Jose Lizardo Ninco
3162428891

Ubicación
Finca "**Bellavista**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1625 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
ALARGADA, por
72 horas.

Secado
Tipo **Marquesina**, por
20 días.

FECHA 06/06/2023

CÓDIGO 628

ANALISTA Maria Leytón Chávez

Hola,
Jose Lizardo Ninco

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
89

Se necesitan **89 kg** de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
17,0 %

De 250 gramos, **42,5**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
11,3 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,66



PUNTAJE DE TAZA
84,0

80 a 83,75 **Café Estándar**
84 a 85,75 **Café Especial**
86 a 87,75 **Microlote**
Mayor a 88 **Café Exótico**

ANÁLISIS FÍSICO

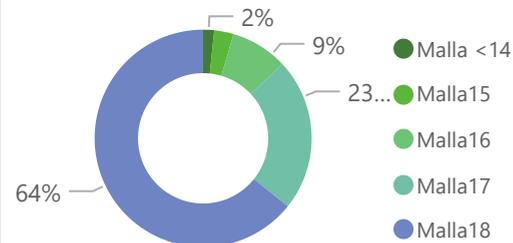
DEFECTOS

DE FALTAS: 20



GRANULOMETRÍA

Los granos que quedan en las mallas 17 y 18 son los más grandes, o sea, de mejor calidad.



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS



El puntaje de taza es el resultado de sumar todos los puntajes de atributos.

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA



SABOR



DESCRIPCIÓN

Cuerpo sedoso, acidez jugosa, residual prolongado

Para resolver sus dudas, hable directamente con un asesor, usando el link o el código QR

wa.link/gkujfq





Productor

Jose Lizardo Ninco

3162428891

Ubicación

Finca "**Bellavista**"

Neiva, Huila



Altura

1625

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



VINAGRE



MATERIA
EXTRAÑA



INMADURO



MORDIDO
DESPULPADORA

CULTIVO



Realice la fertilización adecuada de acuerdo a las necesidades suelo-planta. Utilice solamente semilla certificada y adaptada a las condiciones climáticas de cada región. Cultive solo variedades de maduración temprana y media a altitudes medias o altas.

BENEFICIO



Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco. Limpie su tanque de fermentación, y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache. Realice clasificación por zaranda inmediatamente después del despulpado. Calibre su despulpadora, para evitar que esta corte o astille los granos o paso de pulpa al grano. Utilice pecheros ajustables o intercambiables en caso de procesar variedades con diferente densidad del grano. Realice el despulpado de la cereza inmediatamente después de recolectarlas, evite almacenar cereza por periodos largos. Controle el tiempo de fermentación evitando la sobrefermentación del café. Evite mezclar

SECADO



Evite demoras o interrupciones durante el proceso de secado. Limpie su área de secado y asegúrese de recoger todos los granos y material extraño antes de procesar otro bache.

COSECHA



Evite dejar granos maduros en el árbol durante la recolección, recolecte y procese por separado los granos sobremaduros. Evite recolectar frutos verdes y/o pintones. Preste especial atención en la recolección para evitar la presencia de palos y hojas. Evite recolectar frutos verdes y/o pintones.

ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

