



Productor
Nelsy Trujillo
3185201213

Ubicación
Finca "**LAS VIOLETAS**"
Neiva, Huila

Cosecha
Nov - Ene
Altura
1600 msnm
Variedad
Colombia



Tipo de proceso



Fermentación
ALBERCA, por **48**
horas.

Secado
Tipo **Solar**, por **15**
días.

FECHA 15/08/2023

CÓDIGO 716

ANALISTA Carolina Duarte

Hola,
Nelsy Trujillo

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
89

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



MERMA
18,6 %

De 250 gramos, **46,5**
gramos fueron cascarilla.



HUMEDAD
12,3 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,68



PUNTAJE DE TAZA
85,5

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

ANÁLISIS FÍSICO

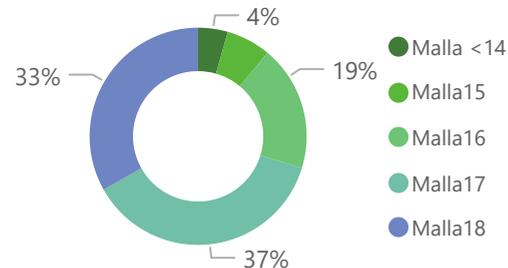
DEFECTOS

DE FALTAS: 17



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

8

SABOR

8,00

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

8,00

ACIDEZ

7,50

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

8,50

DULZOR

10,00

CUERPO

7,50

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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Mora

Frambuesa

Panela

Frutos rojos

SABOR

Whiskey

Cacao

DESCRIPCIÓN

Delce caramelo, cuerpo delicado, acidez media, frutos rojos, caco

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

wa.link/gkujfq



RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



Productor

Nelsy Trujillo

3185201213

Ubicación

Finca "LAS VIOLETAS"

Neiva, Huila



Altura

1600

Variedad

Colombia



Lavado



Honey



Natural

CULTIVO



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. 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 varios baches durante la fermentación. Evite el uso de aguas contaminadas o recirculadas

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. 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?

