



Productor
Jorge Eliecer Castellanos

3152941283

Ubicación
Finca "**Canto Claro**"
Barbosa, Santander



Cosecha
Ago - Oct
Altura
1850 msnm
Variedad
Castillo

Tipo de proceso



Fermentación
, por **(Blank)** horas.

Secado
Tipo , por **(Blank)** días.

FECHA 11/01/2023

CÓDIGO 489

ANALISTA Bayron Bravo

Hola,
Jorge Eliecer Castellanos

Esta es la FICHA DE CALIDAD de tu café.



FACTOR
93

Se necesitan **93** kg de CPS
para 70 kg de café excelso.



MERMA
18,3 %

De 250 gramos, **45,8**
gramos fueron cascarrilla.



HUMEDAD
12,5 %

Su café está **en el rango**



ACTIVIDAD AGUA
0,69



PUNTAJE DE TAZA
83,5

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

ANÁLISIS FÍSICO

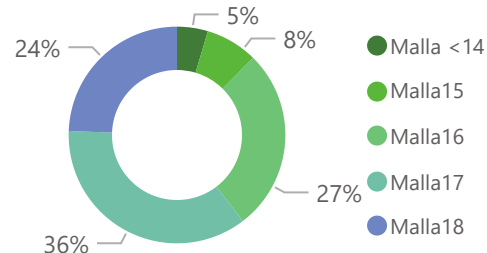
DEFECTOS

DE FALTAS: **19**



GRANULOMETRÍA

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



ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS

AROMA

7,75

SABOR

7,75

BALANCE

8,00

TAZA LIMPIA

10,00

SABOR RESIDUAL

7,50

ACIDEZ

7,75

UNIFORMIDAD

10,00

PUNT. CATADOR

7,75

DULZOR

10,00

CUERPO

7,50

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

NOTAS

AROMA/FRAGANCIA

Caramelo

Panela

Nueces

SABOR

DESCRIPCIÓN

Dulzor alto, buen balance, nota a frutos rojos

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

wa.link/gkujfq





Productor

Jorge Eliecer Castellanos

3152941283

Ubicación

Finca "**Canto Claro**"

Barbosa, Santander



Altura

1850

Variedad

Castillo



Lavado



Honey



Natural

FECHA 11/01/2023

CÓDIGO 489

ANALISTA Bayron Bravo

RECOMENDACIONES

Para prevenir los siguientes defectos, te recomendamos:



PARTIDO



AVERANADO

CULTIVO



Prevenga la falta de agua (sequía) durante el desarrollo de la cereza. Abone adecuadamente y garantice que las plantas estén fuertes y en buen estado de salud. Garantice un espaciamiento de mínimo 1,5m entre plantas, y sombrío, previniendo que las plantas compitan por recursos.

BENEFICIO



Realice clasificación por flotes o balseo de su café, para identificar granos de menor densidad o seco.

SECADO



COSECHA



ALMACENAMIENTO



¿Tiene dudas?
¿Necesita asesoría técnica?

