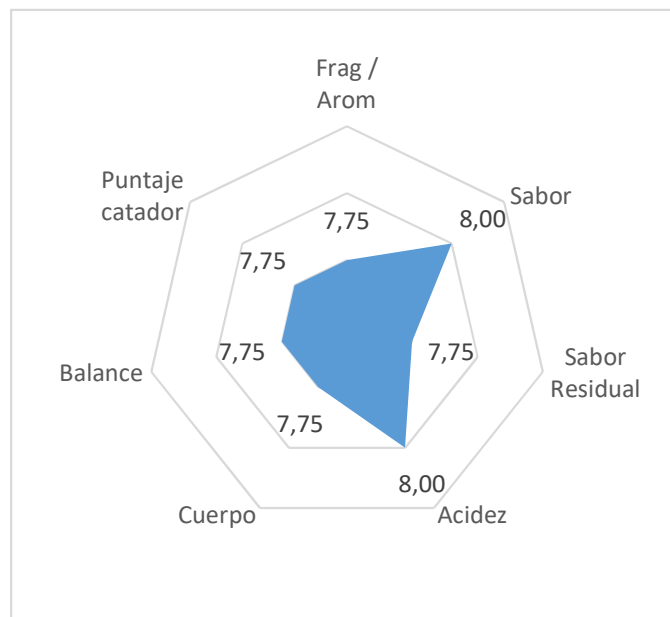


Fecha:	MANIZALES 21/04/2021
Muestra:	S-F003
Productor:	PEDRO PABLO PEREZ
Marca:	CAFÉ MORELIA
Finca:	SAN PEDRO
Proceso:	HONEY
Secado:	SOLAR
Variedad:	N/D
Altura:	N/D
Municipio:	SAN VICENTE DE CHUCURÍ
Departamento:	SANTANDER

Perfil de taza

Descriptor	Puntaje
Frag / Arom	8,50
Sabor	8,25
Sabor Residual	7,75
Acidez	8,00
Cuerpo	8,25
Balance	8,00
Puntaje catador	8,25
Dulzor	10,00
Uniformidad	10,00
Taza Limpia	10,00
Defectos	0,00
Total Defectos	0,00
Puntaje Final	87,00



Descripción de taza:

Taza limpia sin defecto. Fragancia exótica con notas de frambuesa, manzana roja y durazno. Aroma de malta y ciruelas. Sabor complejo con toques de frutos rojos, kiwi y dulce de miel. Acidez media muy balanceada con el cuerpo cremoso, sabor residual agradable, muy afrutado.

Observaciones:

Felicitaciones muy alta calidad. A pesar del buen puntaje se puede mejorar aún mas la taza con una mejor selección de la cereza, limpiando la masa del café sacando flotes. Se encontraron granos quaker en el café tostado, los cuales provienen de una deficiente recolección-clasificación y una inadecuada nutrición de las plantas.

David Molina Gómez

Ing. David Molina Gómez

Catador Q-Grader Certificado

Procesador Q- Certificado general

davmolina8@hotmail.com

Café Molina Tostadores - Laboratorio

