



Caficultor: Israel Velandia  
 Finca: San Patricio  
 Ubicación: Mogotes, Santander  
 Hcts: 4 // ASNM: 1.700

LABORATORIO DE CAFÉ  
 The Guane Coffee Lab

Nombre de la Muestra

**MARIO OTERO**  
**CROP: 23-24**  
**Lote: Lavado**

Codigo de la Muestra

C24-250424S1M6

Factor: **102,44**

Variedad: Castillo - Colombia // Cantidad Kg Lote: 3.047 Kg // Tipo de Beneficio: Lavado  
 Tipo de fermentación: NI // Tipo de secado: NI // Certificación: NI

ANALISIS GRANULOMETRICO

Humedad % **12,10**

Distribucion granulometria

ANALISIS DE DEFECTOS

Malla	%
18	15,60
17	41,60
16	24,96
15	12,48
14	3,45
13	1,25
12	0,42
Fondo	0,25

CATEGORIA	Gr	%
Excelso	205	68,33
Pasilla	35,9	11,97
Merma	59,1	19,70
Broca	16,5	6,85

ANALISIS SENSORIAL

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

Tecnica de Analisis

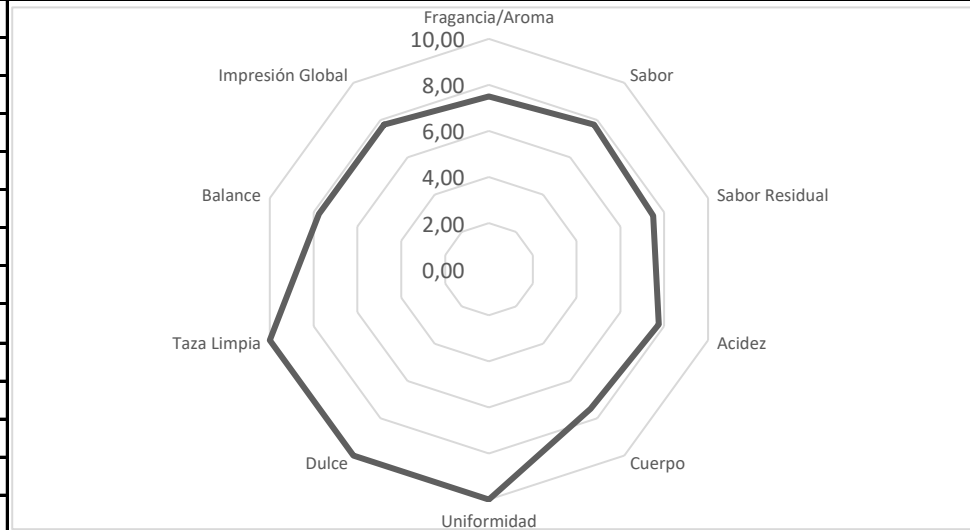
Analisis realizado bajo el protocolo de catacion de la SCAA Asociacion de cafes especiales de America. Para la interpretacion de los valores promedio del analisis. La escala y equivalencias son las siguientes:



Preparacion de Muestras

Preparacion porcion de café para catacion 5 tazas de esta muestra

Descriptor	valor
Fragancia/Aroma	7,50
Sabor	7,75
Sabor Residual	7,50
Acidez	7,75
Cuerpo	7,50
Uniformidad	10,00
Dulce	10,00
Taza Limpia	10,00
Balance	7,75
Impresión Global	7,75
Suma	83,50
-Defecto	0,00
Puntaje Final	83,50



Comentarios:

Fecha Cata: 25/Abril/2.024

Ronda #1 - Muestra 6

F. Chocolate, almendras, malta, limón, sandia.

Acidez media alta citrica, cuerpo balanceado, residual achcolatado y prolongado.

Fredy Alvarez  
 Ing. En Energía - Unab  
 Especialista Gerencia Recursos Energeticos  
 M.P. 68289-396468 STD  
 Catador Lider