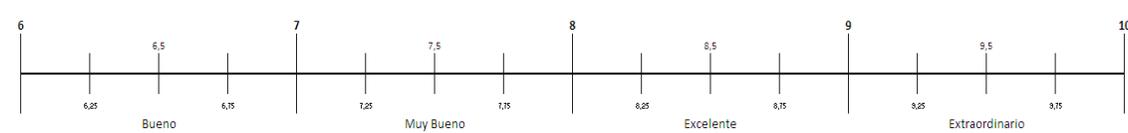
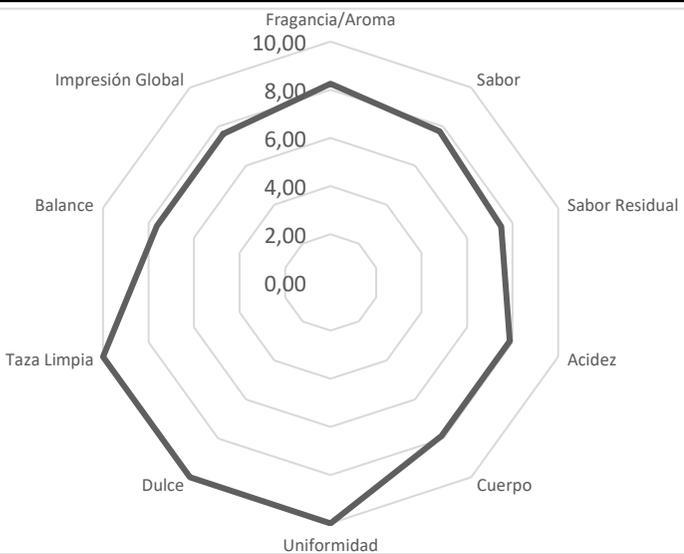


		Caficultor: Israel Velandia Finca: San Patricio Ubicación: Mogotes, Santander Hcts: 4 // ASNM: 1.700		LABORATORIO DE CAFÉ The Guane Coffee Lab																													
Nombre de la Muestra		MARIO OTERO CROP: 23-24 Lote: Mario Natural		Codigo de la Muestra: C23-151223S1M4																													
Factor: 145,03																																	
Variedad: Castillo - Colombia // Cantidad Kg Lote: xxxx Kg // Tipo de Beneficio: Natural Tipo de fermentación: xxxxxxxxxx // Tipo de secado: NI // Certificación: NI																																	
ANALISIS GRANULOMETRICO				Humedad %: 11,40																													
Distribucion granulometria				ANALISIS DE DEFECTOS																													
Malla		%		CATEGORIA																													
18		18,71		Gr																													
17		50,06		%																													
16		18,77		Excelso																													
15		9,39		Pasilla																													
14		2,00		Merma																													
13		0,94		Broca																													
12		0,13		Gr																													
Fondo		0,00		%																													
140,2		46,73		0,19																													
0,3		0,19		0,3																													
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																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descriptor</th> <th>valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Fragancia/Aroma</td><td>8,25</td></tr> <tr><td>Sabor</td><td>7,75</td></tr> <tr><td>Sabor Residual</td><td>7,50</td></tr> <tr><td>Acidez</td><td>7,88</td></tr> <tr><td>Cuerpo</td><td>7,88</td></tr> <tr><td>Uniformidad</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Dulce</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Taza Limpia</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Balance</td><td>7,63</td></tr> <tr><td>Impresión Global</td><td>7,63</td></tr> <tr><td>Suma</td><td>84,50</td></tr> <tr><td>-Defecto</td><td>0,00</td></tr> <tr><td>Puntaje Final</td><td>84,50</td></tr> </tbody> </table>		Descriptor	valor	Fragancia/Aroma	8,25	Sabor	7,75	Sabor Residual	7,50	Acidez	7,88	Cuerpo	7,88	Uniformidad	10,00	Dulce	10,00	Taza Limpia	10,00	Balance	7,63	Impresión Global	7,63	Suma	84,50	-Defecto	0,00	Puntaje Final	84,50				
Descriptor	valor																																
Fragancia/Aroma	8,25																																
Sabor	7,75																																
Sabor Residual	7,50																																
Acidez	7,88																																
Cuerpo	7,88																																
Uniformidad	10,00																																
Dulce	10,00																																
Taza Limpia	10,00																																
Balance	7,63																																
Impresión Global	7,63																																
Suma	84,50																																
-Defecto	0,00																																
Puntaje Final	84,50																																
Comentarios: Fecha Cata: 15/Diciembre/2.023 Ronda #1 - Muestra 4 F. Cacao, nata de leche, mora, melcocha, frambuesa, chicle, eucalipto, caramelo, uvas rojas, tropical. Acidez alta tartarica, cuerpo pesado, residual áspero, agrio, amargo.																																	
Fredy Alvarez Ing. En Energía - Unab Especialista Gerencia Recursos Energeticos M.P. 68289-396468 STD Catador Lider																																	