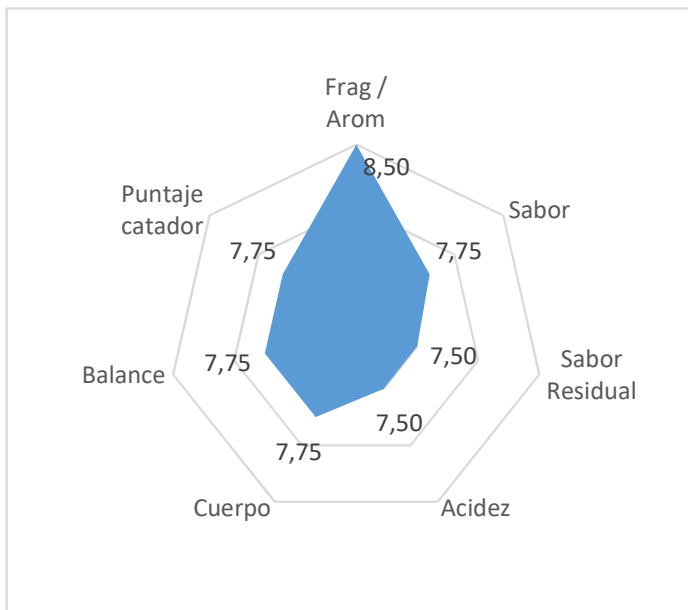


Fecha:	MANIZALES 21/04/2021
Muestra:	S-F005
Productor:	PEDRO PABLO PEREZ
Marca:	CAFÉ MORELIA
Finca:	SAN PEDRO
Proceso:	NATURAL
Secado:	SOLAR
Variedad:	N/D
Altura:	N/D
Municipio:	SAN VICENTE DE CHUCURÍ
Departamento:	SANTANDER

Perfil de taza

Descriptor	Puntaje
Frag / Arom	8,50
Sabor	7,75
Sabor Residual	7,50
Acidez	7,50
Cuerpo	7,75
Balance	7,75
Puntaje catador	7,75
Dulzor	10,00
Uniformidad	10,00
Taza Limpia	10,00
Defectos	0,00
Total Defectos	0,00
Puntaje Final	84,50



Descripción de taza:

Taza limpia sin defecto. Fragancia intensa y compleja con notas de piña, chocolate, manzana verde y sidra. Aroma de cacao y uva. Taza con notas intensas de ciruela, dulce de caramelo y cacao, de acidez punzante y cuerpo cremoso, desbalanceada y sabor residual herbal.

Observaciones:

Se parte de una buena recolección ya que no se encuentran granos quaker en el café tostado. El café tiene una alta acidez pero punzante, lo cual no es positivo. En el café verde se encuentra gran cantidad de granos con embrión muerto, los cuales se dan principalmente por altas temperaturas en procesos de fermentación o tiempos prolongados en este proceso, lo cual afectará la vida útil del café verde.

David Molina Gómez

Ing. David Molina Gómez

Catador Q-Grader Certificado

Procesador Q- Certificado general

davmolina8@hotmail.com

Café Molina Tostadores - Laboratorio

