$V_{i}^{2}$ 

Codigo N° 2226

## ANALISIS DE CALIDAD



Fecha recibo muestra

Fecha de Análisis

Nombre

Cédula

Vereda

Finca

20/01/2021

20/01/2021

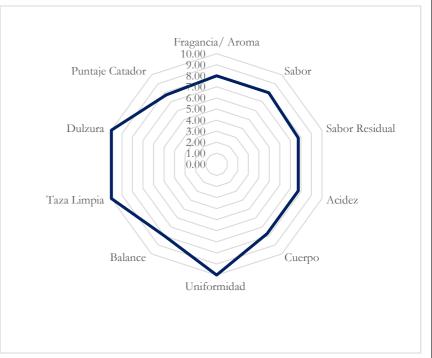
German Ramirez

0

0

Muestra: LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripcion	
Fragancia/ Aroma	8.00		
Sabor	8.00	Taza con notas a uva, chocolate amargo, perfil avinado, delicado, cuerpo medio.	
Sabor Residual	7.75		
Acidez	7.75		
Cuerpo	7.75	Defecto/ Atributo	
Uniformidad	10.00	Avinado	
Balance	8.00	Análisis Fisico	
Taza Limpia	10.00	Humedad	9.30
Dulzura	10.00	Almendra Sana	75.55
Puntaje Catador	7.75	Broca	2.05
Puntaje Total	85.00	Pasilla	1.65
		Rendimiento	92.65



Andres F. Gutiérrez Ceballos

Firma Catador



" El RESULTADO AQUÍ PRESENTADO CORRESPONDE UNICAMENTE A LA MUESTRA ANALIZADA EN LA FECHA DE RECIBO Y NO REPRESENTA EL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN"