

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Jorge Iván Ospina Alzate	Fecha de recibo: 2011-01-25
Municipio: Marsella Vereda: Corozal	Fecha de análisis: 2011-01-25
Finca: La Renata Código SICA: 06644001781	Número de orden: 5477
Grupo: Lote 6.1	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	42.38
17	25.18
16	19.85
15	8.55
14	2.4
13	1.25
12	0.29
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.8
Merma (%)	16.76
Factor de Rendimiento	91.1

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	2.11
Broca	0.0
Broca de punto	0.43
Veteado	0.0
Mordido	0.43
Inmaduro	0.38
Flojo	0.14
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.82
Aplastado	0.62
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.19
Conchas	0.0
Partido	0.77
Ambar	0.0
Defectos totales	7.28
Quaker (N° Granos)	8
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	0.0
Acidez	0.0
Cuerpo	0.0
Sabor	0.0
Sabor residual	0.0
Dulzor	0.0
Uniformidad	0
Balance	0.0
Taza limpia	0
Puntaje catador	0.0
Puntaje total	0.0

Tabla 5. Descripción de la taza	
Taza	Descripción
1	Fermento
2	Fermento
3	Fermento
4	Fermento
5	Fermento

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> - Humedad Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Bueno. - Eficiente control de broca. 	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos. - Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque. - Verificar estado sanitario, déficit nutricional y/o hídrico en el cultivo. - Evitar pisar los granos durante el secado. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. - Evaluar Proceso de beneficio. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café inconsistente y con problemas en taza. - Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero. - Evitar fermentaciones prolongadas. - Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas). - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación. <p>"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON FINES EDUCATIVOS"</p>