

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Gildardo Rodriguez Ceballos	Fecha de recibo: 2011-12-19
Municipio: Dosquebradas Vereda: Alto Del Oso	Fecha de análisis: 2011-12-21
Finca: La Divisa Código SICA: 06617001478	Número de orden: 5979
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	44.46
17	28.7
16	15.41
15	7.61
14	2.85
13	0.54
12	0.39
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Desuniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.8
Merma (%)	18.48
Factor de Rendimiento	88.38

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	1.77
Broca	0.0
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.0
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.05
Conchas	0.0
Partido	0.34
Ambar	0.0
Defectos totales	2.41
Quaker (N° Granos)	0
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	Agrio
2	Agrio
3	Agrio
4	Agrio
5	Agrio

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> - Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio. - Merma Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Excelente. - Eficiente control de broca. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar Proceso de Secado, humedad alta. - 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. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café inconsistente y con problemas en taza. - Verificar el punto ideal de fermentación del café para realizar el lavado (Beneficio tradicional). - Verificar presencia de alto porcentaje de granos sobremaduros. - Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero. - Evitar fermentaciones prolongadas. - Si se utilizó BECOLSUB , verificar operación y buen funcionamiento. - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación. - Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas).