



Comité de Cafeteros
del Tolima

RESULTADO ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DEL CAFÉ

**Tolima, café
de alta calidad**

CÓDIGO: 4909

DATOS DE LA FINCA

FECHA DE RECEPCIÓN

15/05/2023

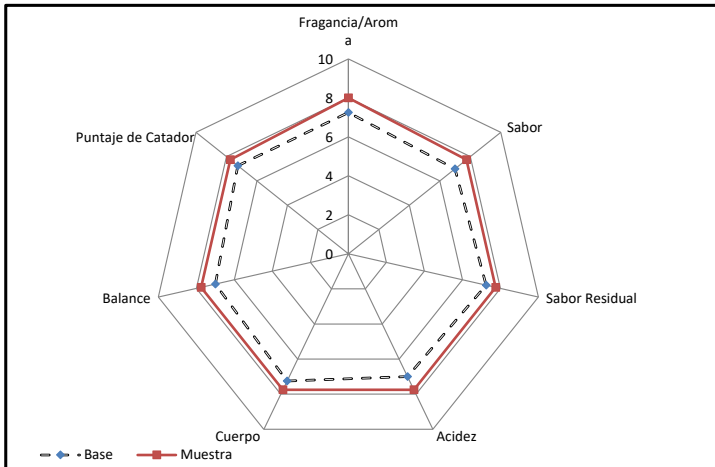
Propietario	HERNAN MAURICIO MORENO	Municipio	SANTA ISABEL	Lote	NO REPORTA
Cédula	1110554430	Vereda	SANTA LUCIA	Extensionista	DIEGO SAIZ
Teléfono	3187157936	Finca	LA VIRGINIA	Seccional	LIBANO

DATOS DEL CAFETAL

Variedad	CASTILLO	
Beneficio	FERMENTACIÓN	NO REPORTA
Fermenta con agua	NO REPORTA	
Alt. Finca	NO REPORTA	
Secado	MARQUESINA	NO REPORTA
Fecha de Recolección	12/04/2023	
Certificaciones	NO REPORTA	

ANÁLISIS FÍSICO

% Humedad	10,7
Color	CARACTERISTICO
Olor	CARACTERISTICO
% Granos Negros	0,68
% Granos Vinagres	0,97
% Granos Cardenillos	0,00
% Granos Brocados	0,44
% Granos Mordidos	2,42
% Granos Averanados	0,58
% Granos Decolorados y demás defectos	0,00
Factor de Rendimiento	90,49



Bueno	6 - 6,75	Excelente	8 - 8,75
Muy Bueno	7 - 7,75	Extraordinario	9 - 9,75

Uniformidad	10
Taza Limpia	10
Dulzor	10

Puntaje
84,50

Observaciones y recomendaciones:

En cuanto a factor de rendimiento:	Felicitaciones su café presenta un importante y destacable factor de rendimiento menor a 94, que es el factor base. Lo que indica que su café físicamente es de calidad.
En cuanto a humedad:	Su café se encuentra dentro del rango aceptable de humedad, no obstante es importante mantener el mismo y mejorarlo
En cuanto a % de Pasilla de primer grupo.	El % de pasilla de mano (granos negros, vinagres y cardenillos) de su café se encontro dentro del rango aceptable; continúe con los actuales metodos de manejo del café y mejorelos de ser posible
En cuanto a % de broca.	El porcentaje de broca de su café se encuentra dentro del rango aceptable, mantenga el control que se encuentra realizando.

Prueba de Taza:	Defectos	Posibles Causas	Recomendaciones
	SIN DEFECTO	N/A	N/A
	Fragancia/Aroma	CARAMELO, FLORAL	
	Sabor Residual	SUAVE	
	Acidez	CITRICA	
	Cuerpo	LIGERO	
	Notas Encontradas	LIMA, PANELA	
	Observaciones	0	