



Comité de Cafeteros
del Tolima

RESULTADO ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DEL CAFÉ

**Tolima, café
de alta calidad**

CÓDIGO: 4917

DATOS DE LA FINCA

FECHA DE RECEPCIÓN

13/06/2023

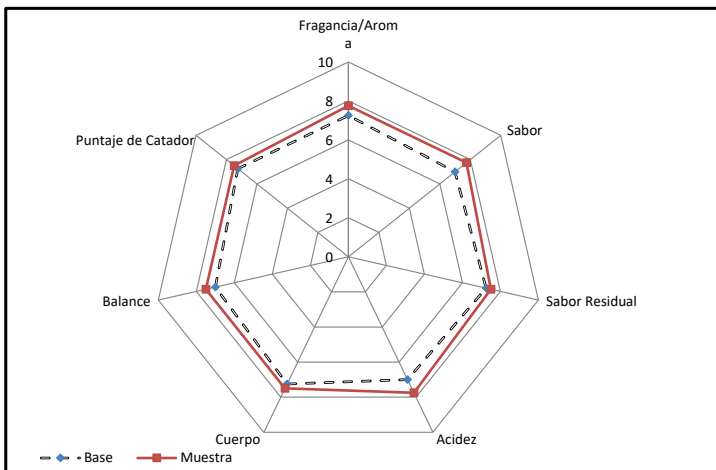
Propietario	HERNAN MAURICIO MORENO	Municipio	SANTA ISABEL	Lote	CATURRA
Cédula	1110554430	Vereda	SANTA LUCIA	Extensionista	DIEGO SAIZ
Teléfono	3187157936	Finca	SANTO DOMINGO	Seccional	LIBANO

DATOS DEL CAFETAL

Variedad	CATURRA	
Beneficio	FERMENTACIÓN	24 HORAS
Fermenta con agua	NO REPORTA	
Alt. Finca	1580	
Secado	MARQUESINA	5 DÍAS
Fecha de Recolección	6/06/2023	
Certificaciones	NO REPORTA	

ANÁLISIS FÍSICO

% Humedad	N/A
Color	CARACTERISTICO
Olor	CARACTERISTICO
% Granos Negros	0,00
% Granos Vinagres	0,00
% Granos Cardenillos	0,00
% Granos Brocados	0,10
% Granos Mordidos	0,73
% Granos Averanados	0,20
% Granos Decolorados y demás defectos	0,00
Factor de Rendimiento	86,98



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
83,25

Observaciones y recomendaciones:

En cuanto a factor de rendimiento:	Felicitaciones su cafe 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 cafe esta por encima del rango de humedad, por ello le recomendamos tomar las medidas necesarias para secar mejor su café
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.	No se realizo analisis de este parametro

Prueba de Taza:	Defectos	Posibles Causas	Recomendaciones
	SIN DEFECTO	N/A	N/A
	Fragancia/Aroma	ALEMENDRAS, CHOCOLATE	
	Sabor Residual	SECO	
	Acidez	CITRICA	
	Cuerpo	LIGERO	
	Notas Encontradas	NARANJA, PANELA	
	Observaciones	0	