

CLASSIFICAÇÃO SENSORIAL DE CAFÉ	
Código da amostra: talão matinha	Espécie de Café: Arabica
Variedade: catucaí 785 vermelho	Pós Colheita: terreiro
Proprietário: Delcio e Sandra	
Município: Manhumirim - corrego vista Alegre	Inscrição Estadual:
Safra: 2020	Numero de sacas: 05
Umidade:	Armazenamento:
Classificador:	Data: 06/10/2020
Condições da amostra: Catada	Protocolo Utilizado: SCAA
RESULTADOS	
ATRIBUTOS	PONTUAÇÃO
Fragancia/ Aroma	8.5
Sabor	7.75
Finalização	7.75
Acidez	7.75
Corpo	7.75
Uniformidade	10
Xícara limpa	10
Doçura	10
Balanço	7.75
Geral	7.75

Pontuação Média Final: 85 frutado, baunilha, melão

CORRESPONDÊNCIA DE PROTOCOLOS	
SCAA	COB
> 85 Pontos	Estritamente Mole
80 a 84,75 Pontos	Mole
75 a 79,75 Pontos	Apenas Mole
< 75 Pontos	Dura pra baixo

Observações
* Especial é café com 80 ou mais pontos (SCAA)
* Café com menos de 74 pontos (SCAA) é considerado <i>Commodity</i> , ou seja, café Riado, Rio e Riozona

Rua: Salo Rodrigues Figueiredo, N° 37 - Centro - Dorés do Rio Preto - 29580-000
Tel: (28) 98816-8805 - Email: carolcarolina.mf2@gmail.com