



**CAFÉ/ LABORATORIO DE CATACIÓN**

FECHA	<u>12/06/2021</u>	CODIGO	<u>ASOBAGRI</u>
CLIENTE:	<u>CAFÉ VIVAZ</u>		
		ALTURA	<u>1,400</u>
REGION:	<u>SANTA CRUZ BARILLAS</u>	VARIEDAD:	<u>VILLALOBO</u>
LOTE:	<u>CAFÉ VIVAZ</u>	PROCESO:	<u>LAVADO</u>
HUMEDAD:	<u>12.0%</u>	RENDIMIENTO BRUTO:	<u>1.2</u>
		RENDIMIENTO NETO:	<u>1.28</u>

**ANALISIS Y PERFIL DE TAZA**

COLOR:	<u>VERDE AZULADP</u>	TAMAÑO:	<u>GRANDE</u>
DEFECTOS:	<u>CERO</u>	TUESTE:	<u>OSCURO HOMOGENEO</u>
OLOR VERDE:			<u>LIMPIO</u>

**SCA VARIABLES PUNTEO**

AROMA	<u>7.8</u>	CALIDAD	<u>SHB</u>
SABOR	<u>7.81</u>		
POSTGUSTO	<u>7.81</u>	PREPARACION	
ACIDEZ	<u>7.86</u>		
CUERPO	<u>7.82</u>	NOTAS	<u>CARAMELO, CACAO, CITRICO</u>
BALANCE	<u>8</u>		<u>NARANJA, BRILLANTE, MIEL</u>
UNIFORMIDAD	<u>10</u>		<u>MANZANA, AFRUTADO</u>
TAZA LIMPIA	<u>10</u>		
DULZOR	<u>10</u>	CATADOR QG	<u>JOSUE ESCOBAR</u>
APRECIACION TOTAL	<u>8</u>		
PUNTEO TOTAL	<u>85.1</u>		

OBSERV: TOSTADURIA DE ASOBAGRI