



**CAFÉ/ LABORATORIO DE CATACIÓN**

FECHA	<b>12/06/2021</b>	CODIGO	<b>ASOBAGRI</b>
CLIENTE:	<b>DUEÑAS CAFÉ</b>	ALTURA	<b>1,500</b>
REGION:	<b>SANTA CRUZ BARILLAS</b>	VARIEDAD:	<b>CATURRA</b>
LOTE:	<b>DUEÑAS CAFÉ</b>	PROCESO:	<b>LAVADO</b>
HUMEDAD:	<b>12.0%</b>	RENDIMIENTO BRUTO:	<b>1.22</b>
		RENDIMIENTO NETO:	<b>1.29</b>

**ANALISIS Y PERFIL DE TAZA**

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

**SCA VARIABLES PUNTEO**

AROMA	<b>7.82</b>	CALIDAD	<b>SHB</b>
SABOR	<b>7.83</b>	PREPARACION	
POSTGUSTO	<b>7.83</b>		
ACIDEZ	<b>7.85</b>		
CUERPO	<b>7.8</b>	NOTAS	<b>CITRICO, NUEZ, CHOCOLATE</b>
BALANCE	<b>8</b>		<b>CARAMELO, AFRUTADO, ACIDEZ INTENSA</b>
UNIFORMIDAD	<b>10</b>		<b>AZUCAR MORENA</b>
TAZA LIMPIA	<b>10</b>		
DULZOR	<b>10</b>	CATADOR QG	<b>JOSUE ESCOBAR</b>
APRECIACION TOTAL	<b>8</b>		
PUNTEO TOTAL	<b>85.13</b>		

OBSERV: **TOSTADURIA DE ASOBAGRI**