



CAFÉ/ LABORATORIO DE CATACIÓN

FECHA	<u>12/06/2021</u>	CODIGO	<u>ASOBAGRI</u>
CLIENTE:	<u>YALMOTX</u>		
		ALTURA	<u>1,590</u>
REGION:	<u>SANTA CRUZ BARILLAS</u>	VARIEDAD:	<u>VILLALOBO</u>
LOTE:	<u>YALMOTX</u>	PROCESO:	<u>LAVADO</u>
HUMEDAD:	<u>12.0%</u>	RENDIMIENTO BRUTO:	<u>1.22</u>
		RENDIMIENTO NETO:	<u>1.29</u>

ANALISIS Y PERFIL DE TAZA

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

SCA VARIABLES PUNTEO

AROMA	<u>7.87</u>	CALIDAD	<u>SHB</u>
SABOR	<u>7.85</u>		
POSTGUSTO	<u>7.85</u>	PREPARACION	
ACIDEZ	<u>7.85</u>		
CUERPO	<u>7.8</u>	NOTAS	<u>AVINATADO, CAMELO, CITRICO</u>
BALANCE	<u>8</u>		<u>MIEL, AFRUTADO, CHOCOLATE,</u>
UNIFORMIDAD	<u>10</u>		<u>LIMON, MANZANA</u>
TAZA LIMPIA	<u>10</u>		
DULZOR	<u>10</u>	CATADOR QG	<u>JOSUE ESCOBAR</u>
APRECIACION TOTAL	<u>8.5</u>		
PUNTEO TOTAL	<u>85.72</u>		

OBSERV: TOSTADURIA DE ASOBAGRI