MV VO.01
Febrero 2024

05/02/2024

PERFIL TÉCNICO SENSORIAL

CONTACTO

3178068298

maryuvarela@hotmail.com

CAFICULTOR	**Ezequiel Varela**
FINCA	**Los Alpes**
DEPARTAMENTO	**Magdalena**
MUNICIPIO	**Ciénaga**
VARIEDAD	**Castillo**
ALTURA	**1400**
BENEFICIO	**Lavado /Húmedo**
TIPO DE SECADO	**Solar**
CODIGO LABORATORIO	**MV-212 - Tostión # 1**

PERFIL DE TAZA

ATRIBUTOS	PUNTAJE	PERFIL
Fragancia/ Aroma:	**8,00**	Chocolate con frutas, notas cítricas y especiadas
Sabor:	**8,00**	Limpio, dulce, cítrico, crema de café
Sabor Residual:	**8,00**	Dulce, prolongado
Acidez:	**7,75**	Cítrico (Mango)
Cuerpo:	**8,00**	Cremoso
Uniformidad:	**10,00**	
Dulce:	**10,00**	
Taza limpia:	**10,00**	
Balance:	**8,00**	Buen balance en todas las temperaturas
Impresión Global:	**8,00**	
Defectos (defecto nivel 2)	**0,00**	
Defectos (defecto nivel 4)	**0,00**	
Puntaje Total:	**85,75**	

*LOS RESULTADOS EXPRESADOS EN ESTE REPORTE APLICAN ÚNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

** Según el Protocolo de la SCA se califican 11 características y se valoran de en una escala de 6 a 10 siendo 6 un café bueno y 10 un café fuera de serie.

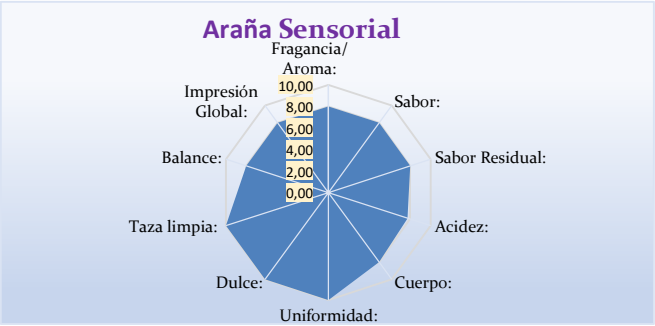


Gráfico 1. Variación del perfil de taza según los parámetros evaluados

COMENTARIOS: Perfil achocolatado, cítrico y cremoso. Residual prolongado y agradable. Acidez ligera como mango y cuerpo cremoso.

PERFIL TECNICO SENSORIAL

Tostión

Foto 1. Muestra # 1



Variables Iniciales	
Peso Inicial	**90 g**
Densidad	**700 g/L**
Color Tueste	**Tostión Media (Agtron 55)**

Parámetros Básicos de Tostión	
Temp Inicio (°C)	**200°C**
Crack	**5´45´´**
Tiempo Final	**7´21´´**

Observaciones

Se debe tostar con energía suficiente para lograr caramelizar los azúcares de la mejor manera dando una sensación dulce y ácida en el perfil pues el café tiende a dar un perfil herbal y amargo si no se sabe desarrollar en el tueste.

Food Technologist - Daniel Morales Espitia
CONSULTOR - ROASTER - CUPPER
LICENSED Q GRADER CERTIFICATE - 2021 - 2024

Q ARABICA GRADER
COFFEE QUALITY INSTITUTE®