

FICHA TECNICA

LCC 1-2022

CAFÉ LAVADO

Productor: Heber Diaz

Origen: San Jose de Lourdes, Cajamarca **Altura:** 1,750 msnm

Variedad: Caturra y Bourbon

INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde. El contenido de humedad es: **11,3%** el cual es un valor aceptable.

2).- Análisis Sensorial

En relación al análisis sensorial la muestra presenta las siguientes características:

(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América , SCAA)

Fragancia: 8,0 caña, toques cítricos, chocolate, frutos rojos

Sabor: 8,0 dulce y tonos frutales

Post Gusto: 8,0 dulce

Acidez: 7,75 dulce

Cuerpo: 8,0 cremoso

Uniformidad: 10,0

Balance: 8,0

Taza Limpia: 10,0

Dulzura: 10,0

Puntaje del catador: 8,25

Defectos: ninguno

PUNTAJE TOTAL: 86,0

Cabe resaltar que el café presenta, taza limpia, fragancia con notas de caña, toques cítricos, chocolate, frutos rojos. Sabor dulce y tonos frutales. Acidez dulce. Cuerpo cremoso. Pos gusto dulce. Libre de defectos.

Lima, 30 de setiembre del 2022.



**Especialista en Control de
Calidad Café y Cacao**