

PERFIL TÉCNICO SENSORIAL

Muestra código # 074711AGO14

FECHA DE LA TOMA

8/11/14

GRADO CALIDAD: **ESPECIAL***
 RESPONSABLE Luis Felipe Cárdenas
 ORIGEN: **Acevedo / Huila**
 ALTITUD:
 ESPECIE: **100% Arabica**
 VARIEDAD:
 FINCA:
 SOMBRA:
 PROCESAMIENTO **Café Lavado**

| ANÁLISIS PRELIMINAR | |
|---|-------------|
| Peso inicial* | 250 gr |
| Peso final | 207 gr |
| *Capacidad de la trilladora de muestras | |
| Merma Trilla | 17% |
| Humedad | 10,26% |
| Densidad | 719.09 gr/L |
| AGTRON (nivel tueste) | 50 |

*La categoría asignada equivale a la muestra sin defectos

| ANÁLISIS FÍSICO | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|----------------|
| DEFECTOS CATEGORIA I | DEFECTOS CATEGORIA II | |
| Grano negro | 0.4 gr Negro parcial | 0.7 gr |
| Grano agrio | - Agrio Parcial | 0.6 gr |
| Cereza seca | - Pergamino | - |
| Daño por hongos | 1.2 gr Flotador | 0.8 gr |
| Materia Extraña | - Inmaduros | - |
| Brocado severo | - Averanado o arrugad | 5.2 gr |
| TOTALES | *1.6 gr Conchas | - |
| *Equivale a 8 granos contaminados | Partido/Mordido/Cc | - |
| | Carcasra o pulpa | - |
| | Brocado Leve | - |
| | TOTALES | *7.3 gr |
| | *Equivale a 17 granos contaminados | |

PERFIL DE TAZA*

| Valores | Q1 | C2 | C3 | Promedio | Características |
|----------------------------------|--|-------|-------|----------|------------------------------------|
| Fragancia/ Aroma: | 8.25 | 8.25 | 8.75 | 8.42 | dulce caramelo frutos rojos floral |
| Sabor | 8.75 | 8.25 | 8.75 | 8.58 | dulce vainilla uvas pasas |
| Sabor residual | 8.75 | 8.75 | 8.50 | 8.67 | (null) |
| Ácidoz | 8.50 | 8.50 | 8.25 | 8.42 | frutos rojos |
| Cuerpo | 8.00 | 8.25 | 8.50 | 8.25 | mantequilloso |
| Uniformidad | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | |
| Dulzura | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | |
| Taza Limpia | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | |
| Balance: | 8.00 | 8.50 | 8.50 | 8.33 | |
| Puntaje catador | 8.50 | 8.25 | 8.75 | 8.50 | |
| Defectos/Faltas/Contaminaciones: | La muestra se procesa bajo el protocolo para analizar su potencial a pesar de no cumplir con el % de Humedad para el grano de café | | | | |
| Puntaje Total | | | | | 89.17 |

* Calificación del perfil acorde con las normas SCAA, donde 10 es un café fuera de serie, 6 es bueno y 1 representa un café fuera de todo rango.

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

Panelistas de análisis

| | |
|----|-----------------------|
| Q1 | Iván Morales |
| C2 | Lelly Espitia |
| C3 | Daniel Morales |

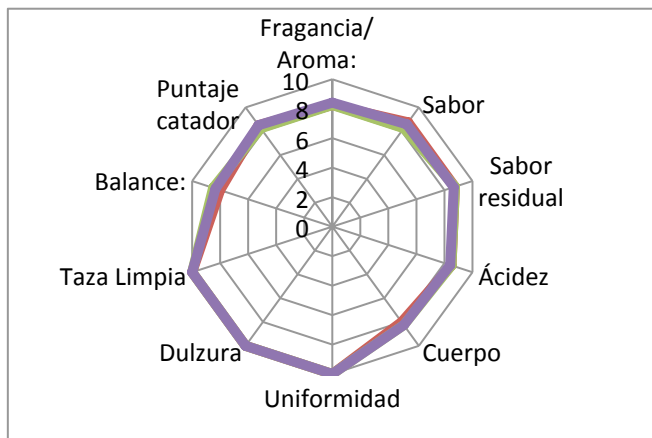


Gráfico 1. Variación del perfil de taza según los parámetros evaluados

| ESCALA DE CLASIFICACIÓN - SCAA | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| PUNTAJE | CLASIFICACIÓN |
| 95--100 | Premium Super Especial |
| 90--94 | Premium Especial |
| 85--89 | Especial |
| 80--84 | Premium |
| 75--79 | Usualmente de buena Calidad (UGQ) |
| 70--74 | Calidad promedio |
| 60--70 | Rango Intercambio |
| 50--60 | Rango comercial |
| 40--50 | Bajo rango |
| < 40 | Fuera de rango |

Tabla 1. Catalogación del café según su valoración cuantitativa

Notas, observaciones y conclusiones

El puntaje total (SCAA) de la muestra fue de **89.17** (Puntaje estimado) SIN DEFECTOS, se clasifica como café especial, muy cercano a convertirse en un café tipo Premium Especial, adicionalmente se encontraron las siguientes situaciones que afectan e impactan de forma importante la calidad de la bebida ya preparada y que por consiguiente disminuyen su valor cuantitativo y cualitativo, durante el análisis físico se encontró un porcentaje de defectos de la categoría I granos negros y afectado por hongos del 0.8% y granos defectuosos de la categoría II tales como negros parciales, agrios parciales, flotadores, arrugados y averanoados con un **3.5%**, además al realizar un análisis microscópico se puede apreciar muerte de embrión en un porcentaje elevado de la muestra (>25%), la ausencia del embrión en la semilla se traduce en una pérdida exponencial de precursores aromáticos, potencial cualitativo (complejidad aromática y fuerza o carácter de la taza), se debe recordar que las semillas de café deben considerarse como material vegetal vivo y por ende se deben manipular como tal (semillas vivas), de igual forma la manipulación inadecuada de las cerezas, el pergamino o el café almendra durante los diferentes procesos: cosecha, post-cosecha o beneficio, almacenamiento, trilla, transformación industrial, empaque final y disposición, e incluso finalmente hasta la manipulación y procedimientos de su preparación, cualquier inconsistencia se castiga implacablemente en la calidad final de la bebida y es de crucial importancia para ofrecer un producto de alta calidad. Se identificó potencial en taza, se deben aplicar correctivos para resaltar las buenas características que se encontraron durante el análisis sensorial. Durante la degustación se evidenció falta de aroma, fuerza y sabor, se encontraron notas aromáticas agradables dulces cítricas, aunque fueron opacadas por sabores secos a cereal, astringentes, otros sabores verdes e inmaduros desagradables seguramente debido al contenido de defectos y presencia de granos provenientes de cerezas cosechadas inmaduras, sabor suave dulce con notas a chocolate, caramelo, vainilla y frutos rojos, acidez media cítrica, cuerpo medio lleno, residual prolongado con notas a uvas pasas, ligera astringencia, no cuenta con las características suficientes para obtener una mejor calificación, su sabor herbal, falta de carácter y/o fuerza y cuerpo no son suficientes para alcanzar una mayor valoración, su residual demasiado astringente herbal y cereal de igual forma le resta puntaje. Sin embargo se evidenció un alto potencial en taza con sabores que se pueden mejorar. Se recomienda principalmente controlar la humedad del pergamino luego de ser tratado en finca, asegúrese de que la masa de café pergamino tenga un secado homogéneo y parejo, en especial evitar rebotes de humedad, rehumedecimiento por condensación por condiciones no controladas de temperatura y humedad relativa del ambiente en el sitio de almacenamiento luego del secado; esto con el fin de mantener el embrión de la semilla en unas condiciones ideales para prolongar su estado vivo. Otro factor que se debe tener en cuenta y que define la calidad del CPS (Café Pergamino Seco) son las condiciones de almacenamiento, éstas deben de ser ideales y estables, cambios de temperatura durante una jornada de más de 3 grados afecta seriamente la estructura celular de la semilla de café, deteriorando de esta forma su capacidad de desarrollar los precursores aromáticos (Sensaciones agradables de aroma y sabor) durante el tostado del café y transferencia de sólidos solubles, coloides y otras sustancias que agregan sensaciones táctiles agradables en el paladar (Cuerpo del café), se debe ser más exigente en el proceso de recolección teniendo en cuenta no mezclar los granos sobre maduros, ni tampoco los inmaduros, estos deben ser clasificados antes de despulparlos y deben ser desechados, ya que no deberían entrar en contacto con las cerezas sanas (Recordemos que una cereza en descomposición o podrida tiende a dañar las demás a su alrededor). Revisar y calibrar constantemente, mantener limpio e impecable antes de cada uso o jornada el despulpador o desmucilagador, al igual mantenerlo calibrado (según el tamaño promedio de la cereza, este cambia durante las semanas de cosecha), aunque lo ideal es clasificar las cerezas por bache de tamaño e ir modificando la despulpadora según cada tamaño clasificado esto garantiza que el embrión continúe intacto durante el resto de proceso; las semillas pueden ser estripadas, mordidas o partidas a causa de mal uso o malas prácticas durante el despulpe, incidiendo en la calidad, ya que estos granos presentarán muerte de embrión y perderán su potencial. Otra recomendación importante y de gran impacto en la calidad es la nutrición adecuada para cada suelo, se sugiere practicar un estudio de análisis de suelo y foliar, cada caso particular (Lote) es distinto y para potenciar las características en taza, se debe nutrir adecuadamente el cafeto según las condiciones del terreno donde este se encuentra, en especial asegurándose de contar con las cantidades de Potasio necesarias para que este sea metabolizado por la planta y se transforme en azúcares en la cereza, esto nos asegurará al menos un árbol sano y productivo, de igual forma se debe tener en cuenta que cosecha a cosecha las condiciones climáticas pueden variar radicalmente y afectar de forma positiva o negativa una cosecha entera (La variable climática no puede ser controlada, por esta razón debemos fortalecer las variables que si podemos controlar). Se recomienda enfáticamente comenzar a aplicar la trazabilidad en los diferentes lotes sembrados con el fin de dar un seguimiento exhaustivo a la productividad y a la calidad, ¡¡Lo que no se mide, no se controla y lo que no se controla, no se puede mejorar!!; esto permite identificar los puntos críticos para cada caso en particular, aplicar los métodos de control ideales y dar solución a las situaciones que afectan la calidad del fruto, Todo esto se llama agricultura de precisión y es indispensable para el cultivo de calidad en aras de obtener la especialidad en taza y poder ser competitivo en un mercado cada vez más cerrado, competente y agresivo.

NOTAS DE CATA

AROMA: **DULCE PERFUMADO**

SABOR: **TERSO DELICADO**

NOTAS: **FRUTOS ROJOS - CARAMELO - VAINILLA - CHOCOLATE**

ÁCIDEZ: **CÍTRICA BRILLANTE**

CUERPO: **MEDIO SEDOSO**

RESIDUAL: **PROLONGADO A UVA PASA**

Ing. Iván A. Morales E.

LICENSED Q GRADER CERTIFICATE - CERTIFIED SCAE BARISTA
COFFEE QUALITY ADVISOR+CONSULTOR+INSTRUCTOR.



Ing. Lelly Espitia

ASESORA CAFÉS ESPECIALES

