

Laboratorio de control de calidad Catación

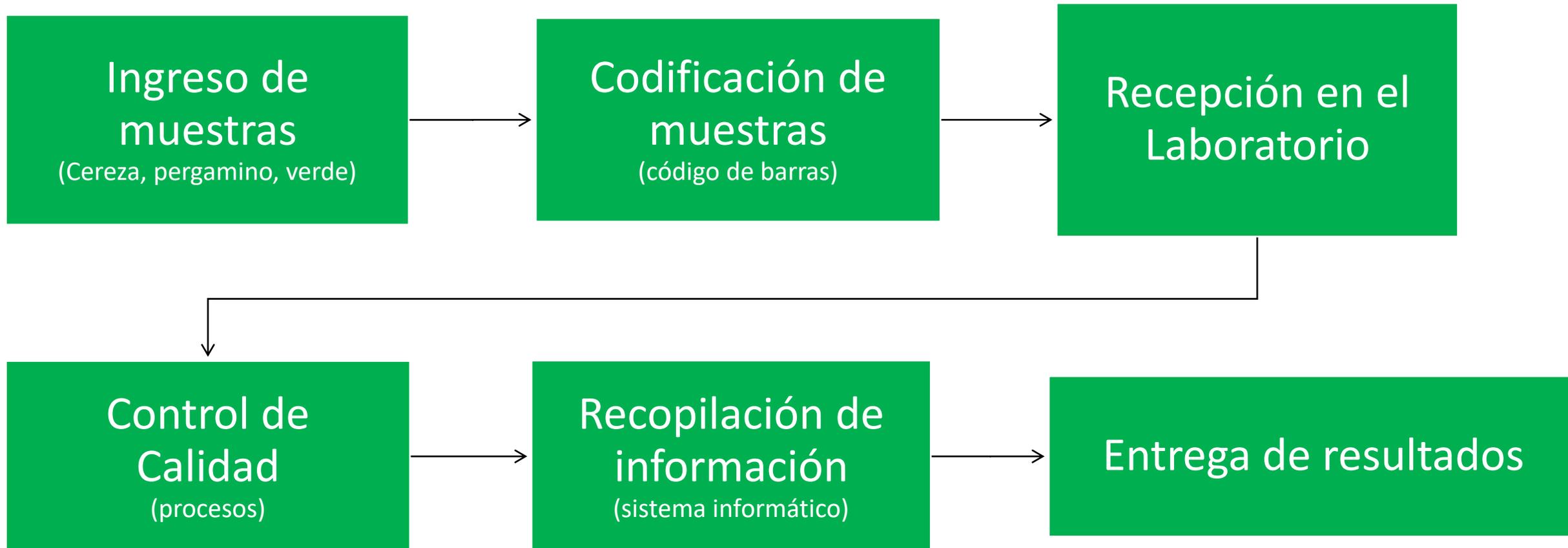


¿POR QUÉ REALIZAR UN ANÁLISIS DE CATACIÓN?

El control de calidad es la herramienta que permite conocer las características físicas y sensoriales de un café.



La ruta del Control de Calidad



1. **Café pergamino:** Color y homogeneidad.

2. **Rendimiento bruto**

3. **Porcentaje de humedad**

4. **Café verde (oro)**

Deficiencias en color

Secamiento

Tamaño (visual)

Olor

Granos defectuosos predominantes

5. **Tostado**

Homogeneidad

Textura

Coloración

Presencia de quakers.

Análisis técnico



6. Tipo de café

Prime

Extra Prime

Semi Duro

Duro

Estrictamente Duro

Natural

7. Cosecha

Actual

Pasada

8. Taza

Sana

Defectuosa

Análisis técnico



Identificación de taza



Bajo % de Humedad
Grano inmaduros

Taza Sana



Alto % de Humedad

Taza Defectuosa



Sobrefermento
Granos sobre maduros
Descuido en las pilas
de fermentación

Defectos: El diagnóstico identificado será de utilidad para corregir procesos como corte, beneficiado y almacenamiento.

PROTOCOLO SCA



FORMATO PERFIL DE TAZA

PERFIL DE TAZA

Nombre de catador: _____

Fecha: _____

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

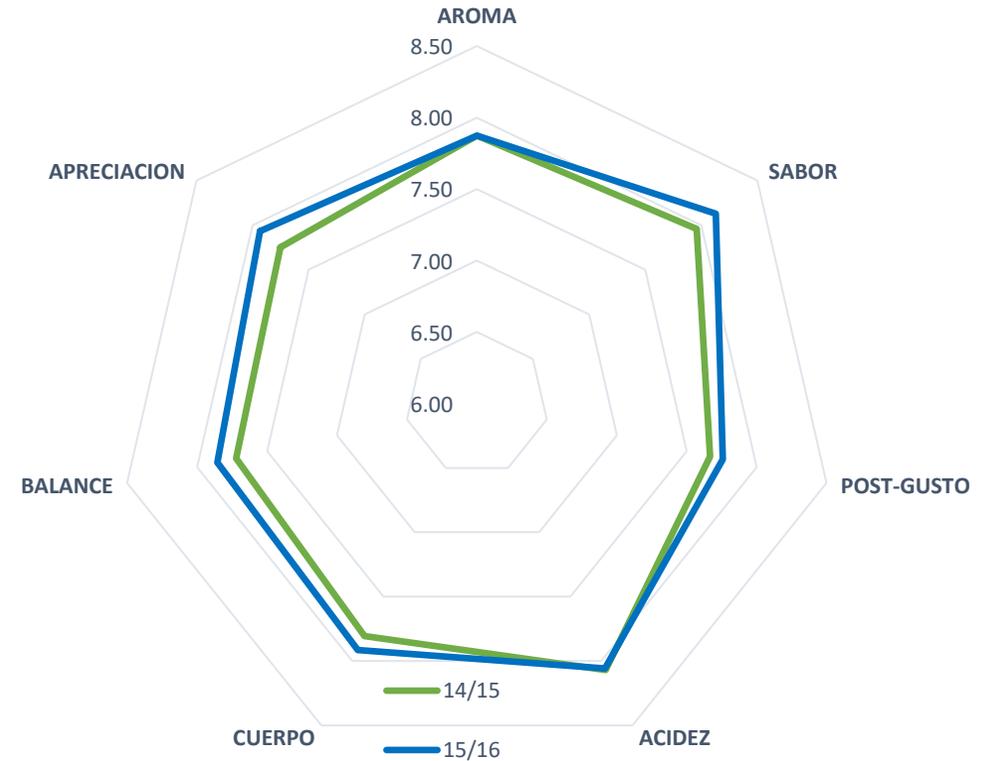
Muestra	Frag/aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza limpia	Appe. General	Punteo total
	Seco _____ Nata _____	Postgusto _____	Intesidad Alto _____ Bajo _____	Nivel Pesado _____ Delgado _____	_____ □ □ □ □ □	_____ □ □ □ □ □	Defectos (sustraer) Ligero=2 Tazas Intesidad Rechazo=4 □ X □ = □	
Notas:								Punteo final

Características: Fragancia, aroma, sabor, etc...

Escala: de 6 a 9.75

Se evalúan las tazas al menos 3 veces a distintas temperaturas

PERFIL DE TAZA



86 Puntos

- Aromático, chocolate, caramelo, manzana roja, postgusto prolongado, acidez cítrica, cuerpo cremoso

Fusión de Análisis

Perfil de Taza

Análisis Técnico



COSECHA

TIPO

TAZA

PUNTEO

ATRIBUTOS

CARACTERÍSTICAS

Muchas gracias!!!



