

LAUDO DE AVALIAÇÃO FÍSICA E SENSORIAL

Nº LAUDO: 20

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Origem: Aliomar R.Fonseca

T.U 11,50%

Lote: 67439/A

Sacas:

Peneira: 16 a/c

Safra: 23/24

Métodos Natural

2. ANÁLISE FÍSICA

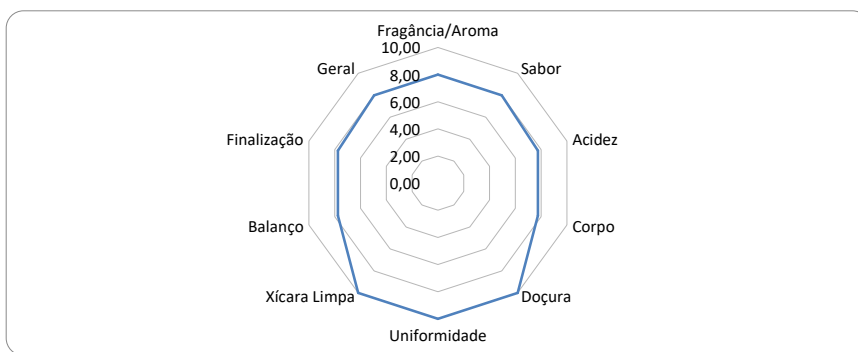
3.1 Para Classificação do café utilizou-se 100 gramas de café cru

Peneiras	%	DEFEITOS	%	DEFEITOS	%
Peneiras 18#	41	Verdes	2	Catação	2
Peneira 17#	38	Quebrados	0	Defeitos	9
Peneira 16#	19	Brocados	0	Tipo	2/3
Peneira Moka#	0				
Peneira 15#	0				
Peneira 14#	0	Total	2		
Peneira 13#	0				
Fundo#	0				
TOTAL	100				

3. ANÁLISE SENSORIAL

Pontuação:

Fragância/Aroma	8,00
Sabor	8,00
Acidez	7,75
Corpo	7,75
Doçura	10,00
Uniformidade	10,00
Xícara Limpa	10,00
Balanço	7,75
Finalização	7,75
Geral	8,00



Defeitos em Xícara

Leve = 2

Forte = 4

0	0
---	---

Total

85,00

Observações:

BEBIDA: Limpo,doce,corpo aveludado,acidez media citrica,mel,açucar queimado,cana de açucar,finalização longa e limpa.

Carlos Henrique



Cupping Judge - Carlos Henrique
Classificador Oficial BSCA