



Ma. Teresa Hernández Matías

Catadora  Certificada
(Coffee Quality Institute)

COATEPEC, VER A 16 DE SEPTIEMBRE DE 2014.

DE ACUERDO A AL ANALISIS REALIZADO A LAS MUESTRA DE CAFÉ KARELIA (CHIAPAS) EL RESULTADO ES EL SIGUIENTE:

MUESTRA COSECHA 2013/2014:

CLASIFICACIÓN EN VERDE, COLOR AMARILLO-VERDE, OLOR LIMPIO, NO SE ENCONTRARON DEFECTOS PRIMARIOS DE CATEGORIA 1, SOLO SE ENCONTRARON DEFECTOS SECUNDARIOS CATEGORIA 2 CON UN TOTAL DE 3 DEFECTOS TOTALES, DANDO COMO RESULTADO GRADO ESPECIALIDAD.

EN EL ANALISIS SENSORIAL, SE PERCIBEN NOTAS EN FRAGANCIA A CAMELO, CHOCOLATE, MIEL, JAZMIN Y AVELLANA. EN AROMA A CANELA, AVELLANA Y MANTEQUILLA.

SABOR A CHOCOLATE, AVELLANA Y CAMELO.

RESABIO A CAMELO Y NARANJA.

ACIDEZ CITRICA A NARANJA, CUERPO MEDIO CREMOSO.

MUESTRA LIMPIA, ALTA EXPRESIÓN DE DULZOR, UNIFORME Y BALANCE EN SUS 5 TAZAS.

PUNTUACIÓN FINAL: 83.25

MUESTRA GRADO: ESPECIALIDAD

MA. TERESA HERNÁNDEZ MATÍAS