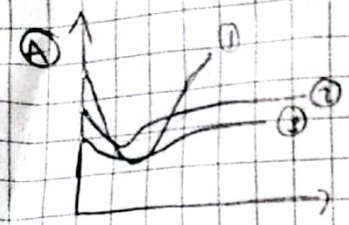
Asunto

30 | 05 | 2023

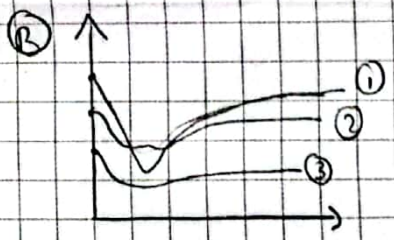
Jasmin Natalia Aranguren Duque Ficha = 2669517.

1) Interpretación de curva de tueste. más densidad y resistencia

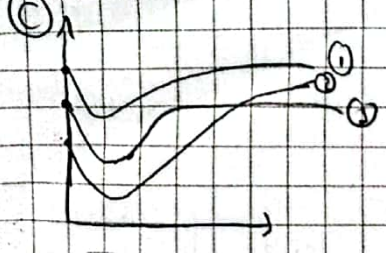


¿Si los 3 tuestes son de la finca la Toma de variedad castillo de los 1 Qué paso en cada una? Explique.

En la primera curva podemos observar que hay una bajada y posteriormente sube de manera marcada además de tener un tiempo de tueste corto esto puede darnos a entender que la muestra durante la tostión se arrebato por tener una temperatura alta y probablemente no haber sacado el aire para prolongar el tiempo de tueste a diferencia de la curva 2 & 3 que muestran un leve descenso en la temperatura por un corto tiempo y posteriormente se mantuvo en un nivel estable dandonos a entender que tuvieron la Temperatura adecuada durante la tostión y se hizo la extracción en los momentos adecuados para prolongar el tiempo de desarrollo.



Qué curva define a un lavado, cuál al natural. Justifique & explique.



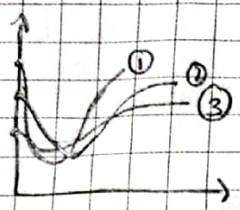
Densidad

Si es la misma variedad cuál tiene mayor densidad y por que se da? Justifique.

La muestra 1 es la que mayor densidad tiene ya que de la finca de donde proviene tiene una altura sobre el nivel del mar es mayor al de las otras muestras además podemos deducir esto gracias a que la curva de

Powered by CamScanner

la muestra 1 es más estable en relación temperatura - tiempo y la que más tiempo duro durante la tostión.

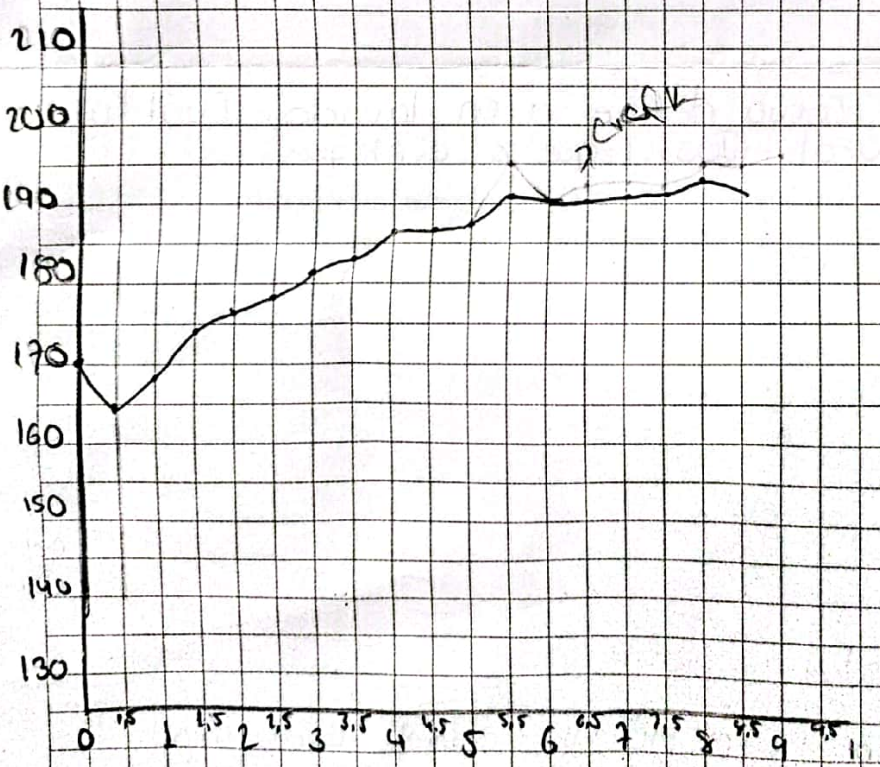
① 

Ocasión

con cuál curva tostaría un café varietal. Justifique

Personalmente tostaría con el mismo proceso que la curva de tostr número 3 ya que es una curva estable con buena temperatura, además de hacer las extracciones de aire las veces que sea necesarias para alargar la tostión sin arrebatar y dañar los granos de café.

② Un café de 86 puntos de 2000 m.s.n.m. lo tostaron y quedo en taza 84. Grafique y explique una curva que pueda definir que sucedio.

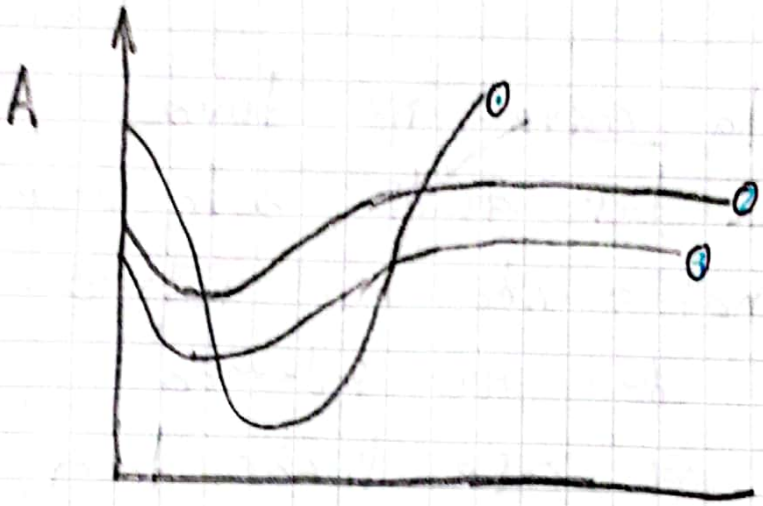


Al tner una altura de 2000 soporta mejor las temperaturas altas.

ORGANIZACION SOLARTE & CIA. S.C.A
OrganizacionSolarteCiaSca | www.organizacionsolarte.com
Powered by CamScanner

Laura Jimena Pinto Ducuara
Ficha 2669517 30 05 2023

1



Explicación

★ si los tres tostes son de la Finca la toma de variedades castillo del lote 1 que Paso en cada una explique?

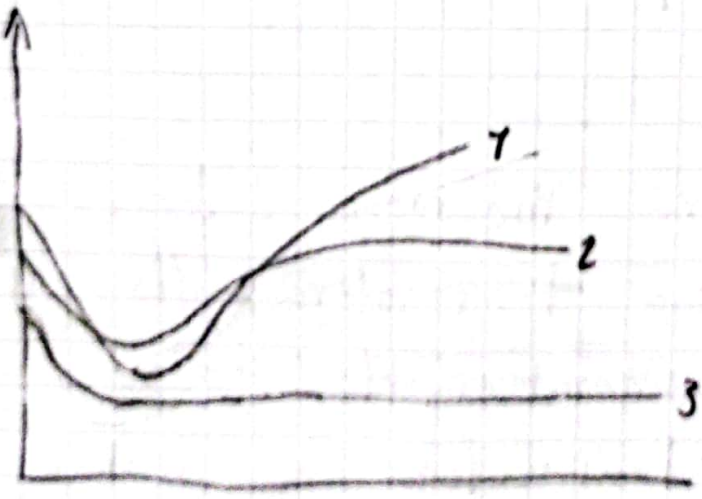
en la Primera Podemos deducir que inicia en una temperatura alta y Disminuche considerablemente luego empeso a subir la temperatura de tostión

★ en la 2 Podemos observar que la desminucción no fue tan grande al inicio de la tostión asi subio rapido

la temperatura

* con la 3 la curva no tuvo una disminución tan grade solo disminuche poco considerando las otras dos tostiones de ese podemos decir que el café puede tener algun defecto desde la planta o puede ser un mal proceso de lavado o secado ya que eso puede influir variante en el café

B

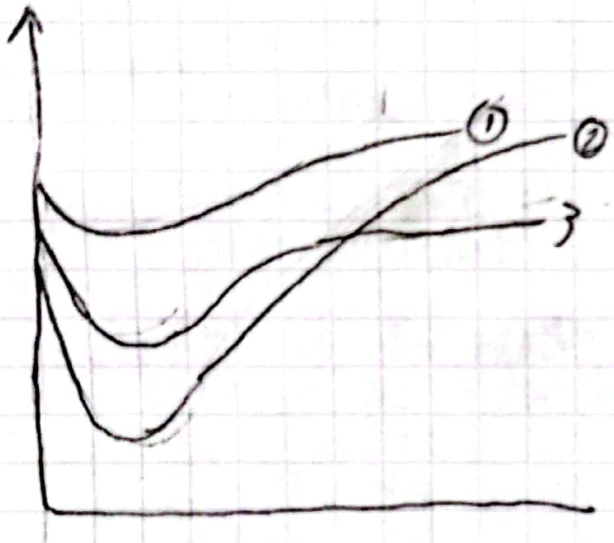


1 Que curso define a un lavado, Cual al natural justifique y explique

30 05 2023

ello cafe natura diominoche y luego se temperatura por que la curva de teatic del cafe natura es la nomeye I ya que esa es la curva del cafe

C.



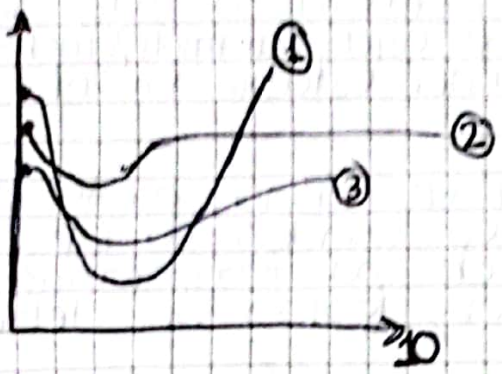
Densidad

si es la mismo variedad cual tiene mallor doncidad

Un Cafe con mmaller densidad es más alto dala nivel del mar y menor doncida mas vajo nivel del mar

Zharick Yuliana Silva Pinzón 30/05/2022
Técnico en servicios de barismo

(A)



Explicación

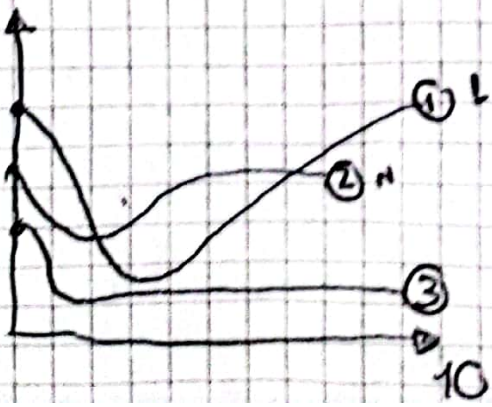
Si los 3 tostes son de la finca la Torre de variedad Castillo de forte 1 que paso en cada una explique.

En la primer muestra se inicio con una temperatura elevada lo que hizo que se quebrara la muestra, iniciando con una potencia de 70 a 80%. En los primeros minutos, luego de los primeros se le bajo la potencia lo qué hizo descender su temperatura y salir alrededor de unos 4 a 5 minutos.

En la segunda muestra se inicio con una temperatura adecuada despues del tiempo de (Coma) caramelización su temperatura se mantuvo estable, y cuando dio el primer crack se le saco dos líneas de aire para que su temperatura y tiempo de desarrollo estuvieron estables.

En la tercer muestra su muestra descendio despues del 3 minuto y despues de que el grano empezo su proceso de (caramelización) caramelización ascendio y se mantuvo estable, ya despues de su primer crack se le saco 1 línea de aire manteniendo así estable la temperatura y saliendo a café en menos tiempo que la muestra 2.

(B)



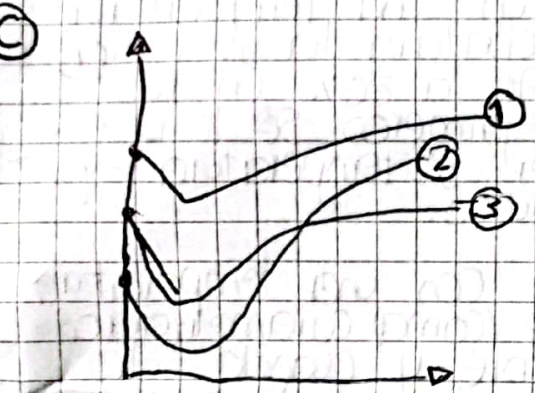
Proceso

Que curva define a un lavado, dual o natural.

Justifique y explique

La curva que define a un lavado es la Nº 1, al ser su proceso donde se le retira completamente el mucilago al café, en el proceso de tostión (su proceso su tiempo tiende a extenderse mas, su temperatura despues de que se esta caramelizando se eleva, y se empieza a poner estable en el momento despues del crack,

y la curva que define a un natural es la Nº 2, estos duran menos que los lavados en el su tiempo de tostion, manteniendo una temperatura estable despues del crack, estos se debe a O.



Densidad

Si es la misma variedad cual tiene mayor densidad y por que se dá?

Justifique

La muestra que tiene mayor densidad es la muestra 1 ya que al grano ser mas denso y tener mayor celulas, tiende a demorarse mas en el proceso de tostion, ademas tambien influye la temperatura inicial, el grano se desarolla de una manera mas lenta.

Powered by CamScanner