LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE
CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ
"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

E.n.z.y.m.a.t.i.c

FLOWERY | FRUITY | HERBAL

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
2		Vinagre.	0
3	olor a queso viche.		0
4		nuez.	0
11		vino	0
12		ceseza.	0
15		Naranja.	1
16	Sueve olor a jugo de manzana.		0
17	olor a heno de campo.		0
19		zoreza.	0

Colaboradores Las Profes

ENZIMATICOS: *compuestos arómaticos que son el resultado de reacciones de enzimas que ocurren en el grano de café mientras es un organismo viviente. Generalmente se encuentran en la Fragancia del Café recién tostado y molido.*

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

2

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE

CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ

"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

E.n.z.y.m.a.t.i.c

FLOWERY FRUITY HERBAL

ID	DESCRIPTOR	AROMA
2	Maderoso	0
3		Mid de Meliponas 0
4	Alcoholico	0
11		0
12	Humedad	0
15	Herval	0
16		Manzana verde 0
17	frutos	0
19	dulce mid	2

Las Profes

ENZIMATICOS: compuestos arómaticos que son el resultado de reacciones de enzimas que ocurren en el grano de café mientras es un organismo viviente. Generalmente se encuentran en la Fragancia del Café recién tostado y molido.

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE
CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ
"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

E.n.z.y.m.a.t.i.c

FLOWERY | FRUITY | HERBAL

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
2	Concentrados		0
3		Frutal - aromatico	0
4		Mantoca	0
11	Dulces, cuerpo, suave		1
12	Dulce, Floral,		2
15	limon, limoncillo	citrico	2
16	Dulce - aromaticos		1
17		Frutal, chicle	0
19		Miel	2

***ENZIMATICOS:** compuestos arómaticos que son el resultado de reacciones de enzimas que ocurren en el grano de café mientras es un organismo viviente. Generalmente se encuentran en la Fragancia del Café recién tostado y molido.*

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

8