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"

6

The Art of Aroma Perception in Coffee

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

FLOWERY FRUITY HERBAL

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
2	Humo - Tostada		1 Pasto Madera Pimienta
3		Terroso	0 Arveja verde
4	Manteca - Aceitoso.		Pepino o cohombro
11		Caramelo	1 Té de rosas
12	Frutos amarillos		2
15	Frutas - cítricas.		1 (smón.
16		Frutose	1.
17	Madera	N	Manzana verde 0
19		Vainilla	0

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

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY | NUTTY | CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
10	Dulce como galletas	Caramelo	1
18		Floral	0
22		Marron Tostado	1
25	Chocolate hervido	Chocolate	0
26		Cuero	0
27	Galletas coconut	Nuez	0
28		Humo	0
29		Pimienta	0
30		Limón	0

Cafe con atributos Las Profes

***CARAMELIZACIÓN:** Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.*
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

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

Ruth Baute
C= 15 Bono.

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

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY — NUTTY — CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
10			=0
18		dulce.	=0
22		Almendra seca	=1
25		Vainilla	=1
26		Caramelo	=0
27		Chocolate.	=0
28		Jamón	=0
29		Pimienta	=0
30			=0

Café con atributos
Las Profes

***CARAMELIZACIÓN:** Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.*
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

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

Total = 15 Puntos