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

D.r.y D.i.s.t.i.l.l.a.t.i.o.n

SPICY — RESINOUS — PYROLYTIC

ID	DESCRIPTOR	AROMA
6	Nada _ suelo mojado. O	
7	Picante,	Canela **
8	Agradable, amigas. O	Cardamomo.
9	Floral; agradable. O	
14	cereal. O	vuez.
23	Dulce. O	
24	Floral, madereso. O	
33	Dulce, melosa. O	
34	Desagradable, picante, O acido.	

DESTILACIÓN SECA: Compuestos aromáticos que son el resultado de la destilación seca (pirólisis) durante el proceso de tostión.
Hacen parte de los vapores retronasales que se detectan después que se ha sorbido el café.

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

= 3 Pts.

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

D.r.y D.i.s.t.i.l.l.a.t.i.o.n

SPICY — RESINOUS — PYROLYTIC

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
6			= 0
7		Pomelo	= 0
8		cítrico	= 0
9		Mango	= 0
14		Banano	= 0
23	Me huele a coco		
24		Cacao	=
33		Miel	=
34			= 0

DESTILACIÓN SECA: Compuestos aromáticos que son el resultado de la destilación seca (pirólisis) durante el proceso de tostión.
Hacen parte de los vapores retronasales que se detectan después que se ha sorbido el café.

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

D.r.y D.i.s.t.i.l.l.a.t.i.o.n

SPICY | RESINOUS | PYROLYTIC

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
6	tiene un olor Mantequilloso		0
7		Canela	1
8		Floral - Frutal.	0
9		Terroso	0
14	huele a la sabana de mi abuela		0
23		Chocolate amargo	0
24		Frutoso	0
33		Amaderado	0
34	Tiene un olor como a ajo.		3

DESTILACIÓN SECA: Compuestos aromáticos que son el resultado de la destilación seca (pirólisis) durante el proceso de tostión.
Hacen parte de los vapores retronasales que se detectan después que se ha sorbido el café.

(4)

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