5 x3

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	Usual cultivo papa	papa 0
7	preparaciones con canela	canela 1
8	cítrico Recoleccion de cítricos	Limon 0
9	preparacion panaderia	vainilla 0
14	tuno de Alberga	(miel) Caramelizada 0
23		miel caramelizada 1
24		Nuesmoscada 0
33	Aromas Bervales	0
34		Ajo 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

3

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	Ranchio, Rocin		0
7	Madera.	Pino	0
8		Naranja	0
9		ambientador	0
14	aromatico - naturaleza		0
23	Dulce - Melaza		1
24	cereza, clavo, madera		3
33			0
34			.

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

4

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		Mantequilla - Miel	Cedro 0
7	Anis -	pimienta	2
8	cítrico.	Floral	Pimienta Poca intensidad
9	Limón - cedro		0
14	Hierbas		0
23	· fuerte - Malta		2
24		Malta	0 Notas de Regaliz.
33		cuero - Nuez	0 Tabaco
34	seco - cedro		0 Café tostado

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.

3

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