Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales

Nombre: karol natalia Bayuelo erciso

Fecha: _____ Mesa: _____ Sesión: _____

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra # 1

Nivel de Tueste

	Puntaje
Fragancia/Aroma	7.25
Sabor	7.25
Acidez	7.25
Cuerpo	7.50
Uniformidad	10
Taza Limpia	10
Puntaje Catador	7.25
Puntaje Total	**87**
Sabor Residual	7.50
Balance	7.25
Dulzor	10

Seco: Calidad: Espuma: dulce frutal

Intensidad: Alta / Baja

Nivel: Pesado / Ligero

Defectos (sustraer): Ligero=2 Reshuso=4 # tazas Intensidad = ____

Notas:

Puntaje Final: ____

Muestra # 2

Nivel de Tueste

	Puntaje
Fragancia/Aroma	8.25
Sabor	8.25
Acidez	8.50
Cuerpo	8.50
Uniformidad	10
Taza Limpia	10
Puntaje Catador	8.25
Puntaje Total	**89**
Sabor Residual	8.75
Balance	8.50
Dulzor	10

Seco: Calidad: Espuma: fruto vino chocolate

Intensidad: Alta / Baja

Nivel: Pesado / Ligero

Defectos (sustraer): Ligero=2 Reshuso=4 # tazas Intensidad = ____

Notas:

Puntaje Final: ____

Muestra #

Nivel de Tueste

	Puntaje
Fragancia/Aroma	7.50
Sabor	7.50
Acidez	7.25
Cuerpo	7.25
Uniformidad	10
Taza Limpia	10
Puntaje Catador	7.50
Puntaje Total	**82**
Sabor Residual	7.75
Balance	7.50
Dulzor	10

Seco: Calidad: Espuma: dulce

Intensidad: Alta / Baja

Nivel: Pesado / Ligero

Defectos (sustraer): Ligero=2 Reshuso=4 # tazas Intensidad = ____

Notas:

Puntaje Final: ____

Powered by CamScanner

Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales

Nombre: Jorge Romero Torres

Fecha: 12-Abril-2024 Mesa: Sesión:

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra # 1 lavado Típica

Nivel de Tueste

Fragrancia/Aroma: 7.75 — Seco, Calidad, Espuma

Sabor: 8.0

Sabor Residual: 7.75

Acidez: 7.75 — Intensidad: Alta / Baja

Cuerpo: 7.75 — Nivel: Pesado / Ligero

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 7.75

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 7.5

Puntaje Total: 84

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4 — # tazas x Intensidad =

Notas: Caramelo, Panela. Acidez ~~málica~~ cítrica, cuerpo ~~medio~~ ligero

Puntaje Final:

Muestra # 2 lavado Colombia

Fragrancia/Aroma: 8.0 — Seco, Calidad, Espuma

Sabor: 8.0

Sabor Residual: 8.0

Acidez: 8.25 — Intensidad: Alta / Baja

Cuerpo: 8.0 — Nivel: Pesado / Ligero

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8.0

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8.0

Puntaje Total: 86

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4 — # tazas x Intensidad =

Notas: Floral, Acidez málica, cuerpo medio

Puntaje Final:

Muestra # 3 natural Custino

Fragrancia/Aroma: 7.75 — Seco, Calidad, Espuma

Sabor: 7.75

Sabor Residual: 7.75

Acidez: 7.90 — Intensidad: Alta / Baja

Cuerpo: 7.75 — Nivel: Pesado / Ligero

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 7.75

Dulzor: 10

Puntaje Catador:

Puntaje Total: 84

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4 — # tazas x Intensidad =

Notas: Chocolate, Afrutado, lactica, cuerpo sedoso

Puntaje Final:

Powered by CamScanner

Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales

Nombre: Yuli Yisela Devia.

Fecha: _____ Mesa: _____ Sesión: _____

Clasificación			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra # 1

Nivel de Tueste: Seco / Calidad / Espuma

Fragrancia/Aroma	Sabor	Sabor Residual	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Balance	Dulzor
7.50	7.75		7.75	7.75	10	10	7.75	7.75	10

Intensidad: Alta / Baja

Nivel: Pesado / Ligero

Puntaje Total: 82.75

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # tazas x Intensidad = _____

Notas: Dulce Panela, Cítrico.

Puntaje Final: _____

Muestra # 2

Nivel de Tueste: Seco / Calidad / Espuma

Fragrancia/Aroma	Sabor	Sabor Residual	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Balance	Dulzor
8.00	8.00	8.00	8.00	8.25	10	10	8.25	8.25	10

Intensidad: Alta / Baja

Nivel: Pesado / Ligero

Puntaje Total: 86.75

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # tazas x Intensidad = _____

Notas: Panela. cacidez citrica. Floral · Dulce.

Puntaje Final: _____

Muestra # 3

Nivel de Tueste: Seco / Calidad / Espuma

Fragrancia/Aroma	Sabor	Sabor Residual	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Balance	Dulzor
7.75	7.75	7.50	7.75	7.75	10	10	7.75	7.75	10

Intensidad: Alta / Baja

Nivel: Pesado / Ligero

Puntaje Total: 84

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # tazas x Intensidad = _____

Notas: Chocolate, Frutal Rojos dulce. Proceso Natural

Puntaje Final: _____

—COSHITO.

Powered by CamScanner

2 * natural castillo
3 * lavados colombia fermentacion
1 * lavados

Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales

Nombre: Vanessa Pinzon

Fecha: 12/04/24 Mesa: Sesión:

Clasificación			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra # 1

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Puntaje Total
8	7.5	7.75	7.75	10	10	7.0	82

Seco: Calidad: Espuma:

Sabor Residual	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzor	Defectos (restrar)
7	Alta / Baja	Pesado / Ligero	7.50	10	Ligero:2 Reincidente:4 # tazas Intensidad x =

Notas: Dulce, floral - Seco - aroma / sube su acidez en frio suave

Puntaje Final:

Muestra # 2

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Puntaje Total
8.25	8.75	8.50	8.75	10	10	8	87

Seco: Calidad: Espuma:

Sabor Residual	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzor	Defectos (restrar)
8.25	Alta / Baja	Pesado / Ligero	8	10	Ligero:2 Reincidente:4 # tazas Intensidad x =

Notas: Floral - Dulce Aroma / Sabor entibio limon atrico

Puntaje Final:

Muestra # 3

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Puntaje Total
8.25	8.25	8.25	8.75	10	10	8	88

Seco: Calidad: Espuma:

Sabor Residual	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzor	Defectos (restrar)
8.50	Alta / Baja	Pesado / Ligero	8	10	Ligero:2 Reincidente:4 # tazas Intensidad x =

Notas: floral - Dulce suave -

Puntaje Final:

Powered by CamScanner

Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales

Nombre: Antonio Rincon

Fecha: 12-04-2024 Mesa: Sesión:

Clasificación			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra # 1 lavado

Nivel de Tueste

Fragrancia/Aroma: 8.50 — Seco, Calidad, Espuma — Notas: Citrico, Regalis

Sabor: 8

Sabor Residual: 7.75

Acidez: 7.75 — Intensidad: Alta / Baja

Cuerpo: 7.75 — Nivel: Pesado / Ligero

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8

Puntaje Total: 85

Defectos (sustraer): Ligero=2, Fuerte=4 — # tazas x Intensidad =

Notas: Herbal

Puntaje Final

Muestra # 2 lavado

Nivel de Tueste

Fragrancia/Aroma: 7.75 — Seco, Calidad, Espuma — Notas: Regalis, Citrico

Sabor: 8

Sabor Residual: 6,75

Acidez: 8 — Intensidad: Alta / Baja

Cuerpo: 8 — Nivel: Pesado / Ligero

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8,75

Puntaje Total: 86,75

Defectos (sustraer): Ligero=2, Fuerte=4 — # tazas x Intensidad =

Notas: Chocolate

Puntaje Final

Muestra # 3 natural

Nivel de Tueste

Fragrancia/Aroma: 8 — Seco, Calidad, Espuma

Sabor: 8

Sabor Residual: 8

Acidez: 7.75 — Intensidad: Alta / Baja

Cuerpo: 7.75 — Nivel: Pesado / Ligero

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8

Puntaje Total: 85,5

Defectos (sustraer): Ligero=2, Fuerte=4 — # tazas x Intensidad =

Notas:

Puntaje Final

Powered by CamScanner