

Reporte de Muestra 3 - 25-con-exp-073

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.2 %

Varietales
Sarchimor 100% a 800 msnm

Número de referencia
Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

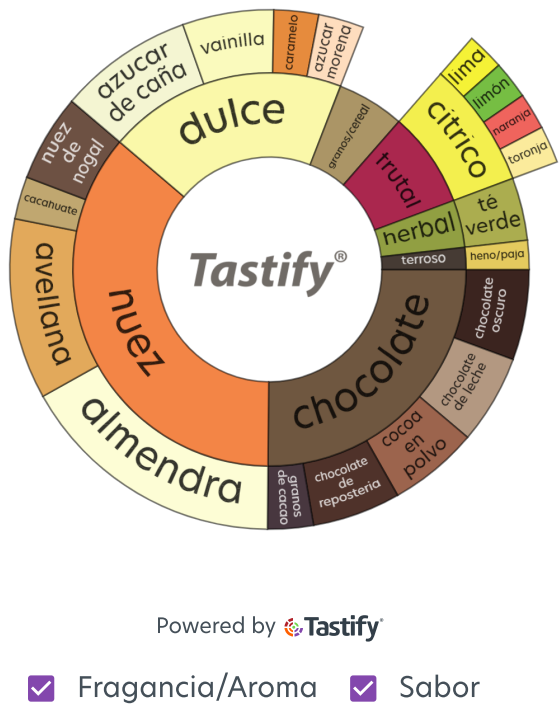
Productor
RUBEN RUIZ FELIX / GUEVEA DE HUMBOLDT

Proceso
Experimental

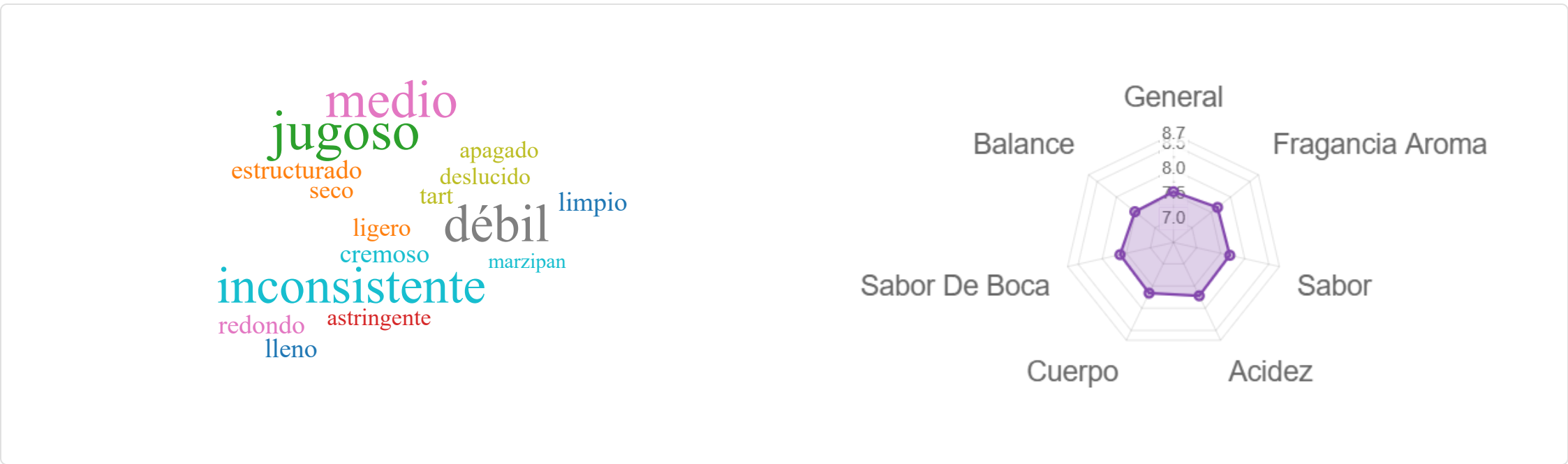
Puntuacion total

83.47

Powered by 



Taza



Detalles de la sesión

Puntuaciones de la catación:												
Catador	FA	AC	BD	FL	AF	BA	OV	UN	CL	SW	DE	TS
Sunghee Tark	7.75	7.5	7.75	7	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	83
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83.5
Estela Islas	7.5	8	7.5	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25
Gema Lopez	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	7.5	10	10	10	0	83.75
Eduardo Juárez	7.75	7.5	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Julian Rivera	7.25	7.75	7.5	7.75	7.75	7.5	7.75	10	10	10	0	83.25
Clemente Santiago Paz	7.75	7.75	7.5	7.75	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	83.75
Victor Lopez	7.75	7.75	8	7.75	8	7	7.25	10	10	10	0	83.5
Isabel Cerqueda	7.75	7.75	7.5	7.75	7.5	7.5	7.25	10	10	10	0	83

FA: Fragancia/Aroma - AC: Acidez - BD: Cuerpo - FL: Sabor - AF: Sabor de boca - BA: Balance - OV: General - UN: Uniformidad - CL: Taza limpia - SW: Dulzor - DE: Defectos - TS: Puntuacion total

Descriptores:

Almendra | Cremoso | Chocolate oscuro | Dulce | Azucar de caña | Granos/cereal | Chocolate | Nuez | Avellana | Cacahuate | Seco | Inconsistente | Ligero | Lima | Limón | Herbal | Débil | Nuez de nogal | Chocolate de leche | Heno/paja | Naranja | Deslucido | Marzipan | Medio | Té verde | Vainilla | Apagado | Astringente | Chocolate de reposteria | Cocoa en polvo | Tart | Redondo | Lleno | Granos de cacao | Caramelo | Azucar morena | Toronja | Jugoso | Limpio | Estructurado