

Reporte de Muestra 5 - 25-con-lc-220

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

Fecha de catación
10 May 2025

Humedad
10.1 %

Número de referencia
**Primera Etapa de Cataciones/ Convención del
café 2025**

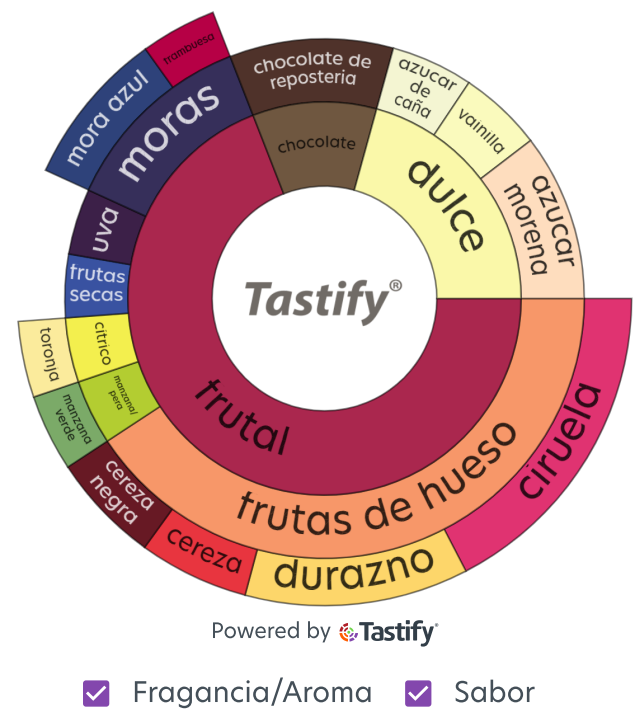
Productor
**LAZARO MARTÍNEZ CONTRERAS-SAN LUCAS
ZOQUIAPAM**

Proceso
LAVADO

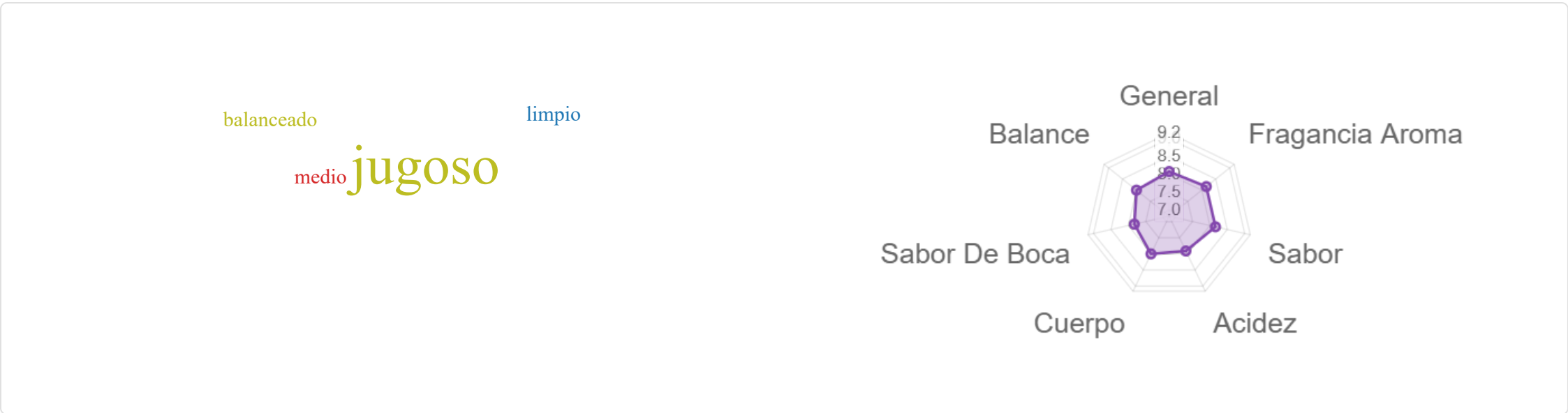
Puntuacion total

86.17

Powered by 



Taza



Detalles de la sesión

Puntuaciones de la catación:												
Catador	FA	AC	BD	FL	AF	BA	OV	UN	CL	SW	DE	TS
Javier Aparicio López	8.25	8	7.75	8.25	8	8	8.25	10	10	10	0	86.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	7.75	8	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.5
Maria Estela Islas Estrada	8.25	8	8.25	8.25	7.75	8	8	10	10	10	0	86.5

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:

Ciruela | Durazno | Chocolate de repostería | Azucar de caña | Vainilla | Medio | Manzana verde | Toronja | Limpio | Jugoso | Dulce | Azucar morena | Chocolate | Frutal | Frutas de hueso | Cereza | Frutas secas | Uva | Balanceado | Frambuesa | Mora azul | Cereza negra