

06CC047694

Produtor: Damásio José de Araújo

Identificação da Amostra

Produtor:	Damásio José de Araújo	Fazenda:	Sítio Santa Maria
Município/UF:	Sacramento - MG	Variedade:	Catucai 2SL
Processo:	Natural	Altitude:	1078m
Safra:	2025		

Parâmetros Físicos

Peneira: 16 Umidade: 12.1% Densidade: 1 g/L Aw: 1

Dados da Prova

Data da Prova:	30/01/2026	Avaliador:	Gabriel Barruffini (Q-grad...
Protocolo:	SCA Cupping Protocol		

Descritivo Sensorial

Melaço de cana, açúcar mascavo, Rapadura

89.3

Excelente

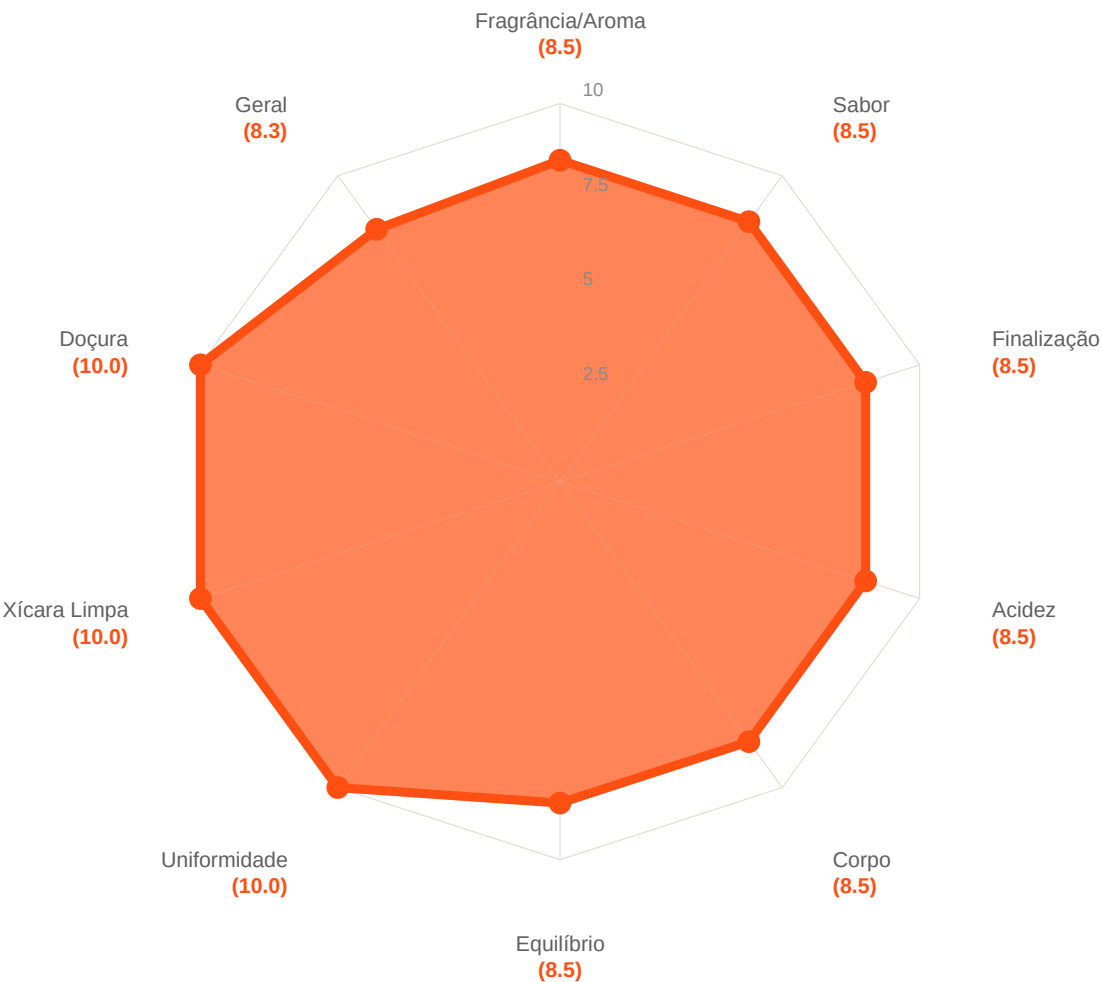
Café especial avaliado segundo o protocolo oficial da Specialty Coffee Association (SCA).

Tabela SCA Completa

Atributo	Nota
Fragrância/Aroma	8.50
Sabor	8.50
Finalização	8.50
Acidez	8.50
Corpo	8.50
Equilíbrio	8.50
Uniformidade	10.00
Xícara Limpa	10.00
Doçura	10.00
Geral	8.25
Defeitos Leves (Taint × 2)	-0
Defeitos Graves (Fault × 4)	-0
NOTA FINAL	89.3

Fórmula: (Soma dos 10 atributos) - (Defeitos Leves × 2) - (Defeitos Graves × 4)

Perfil Sensorial (Protocolo SCA)



O gráfico radar representa visualmente a intensidade e o equilíbrio dos atributos sensoriais avaliados. Escala: 0 (ausente) a 10 (excepcional). Valores mais altos indicam maior qualidade percebida.

Descritivo Sensorial

"Melaço de cana, açúcar mascavo, Rapadura"

Notas do Avaliador

Nenhuma nota registrada.