

PARAISOCOE

Produtor: Paulo Izidro Archanjo e Mariana

Identificação da Amostra

Produtor:	Paulo Izidro Archanjo e ...	Fazenda:	Sítio Santa Rosa
Município/UF:	Divinolândia - SP	Variedade:	Paraíso 2
Processo:	Natural	Altitude:	1050m
Safra:	2025	Microlote:	Sim

Parâmetros Físicos

Peneira: 16 Umidade: 11.8% Densidade: 1 g/L Aw: 1

Dados da Prova

Data da Prova:	09/02/2026	Avaliador:	Gabriel Barruffini (Q-grad...
Protocolo:	SCA Cupping Protocol		

Descritivo Sensorial

Champagne e frutas amarelas

90.0

Excepcional

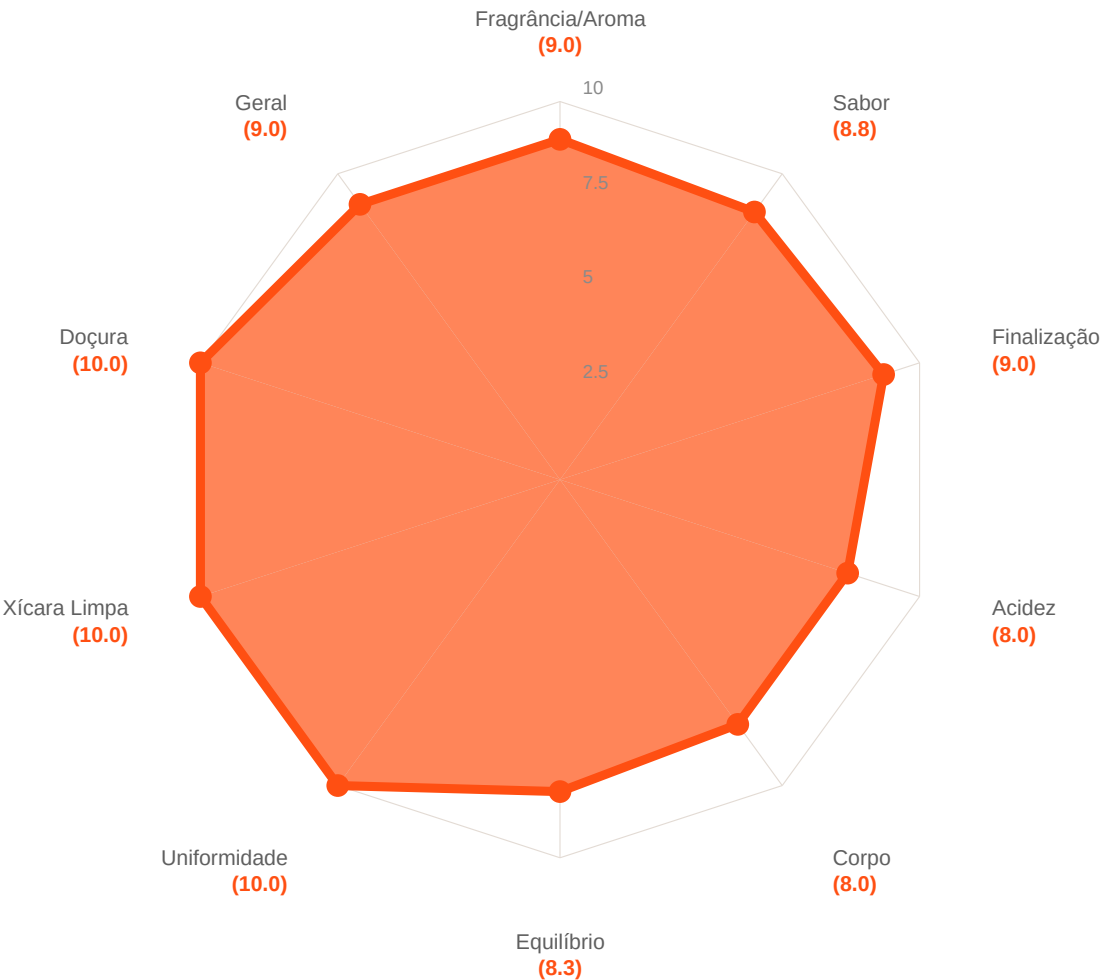
Café especial avaliado segundo o protocolo oficial da Specialty Coffee Association (SCA).

Tabela SCA Completa

Atributo	Nota
Fragrância/Aroma	9.00
Sabor	8.75
Finalização	9.00
Acidez	8.00
Corpo	8.00
Equilíbrio	8.25
Uniformidade	10.00
Xícara Limpa	10.00
Doçura	10.00
Geral	9.00
Defeitos Leves (Taint × 2)	-0
Defeitos Graves (Fault × 4)	-0
NOTA FINAL	90.0

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

"Champagne e frutas amarelas"

Notas do Avaliador

Nenhuma nota registrada.