

teste

Lote: e

Identificação do Café

Produtor:	teset	Fazenda:	tete
Região:	teete	Município/UF:	yetee
Variedade:	eee	Processo:	Natural
Altitude:	720m	Safra:	ee

Parâmetros Físicos

Peneira: **e** Umidade: **11.8%** Densidade: **1 g/L** Aw: **1**

Sessão de Prova

Data da Prova:	29/01/2026	Local:	Veroo Lab
Avaliador:	gab	Protocolo:	SCA Cupping
Data da Torra:	28/01/2026	Torra:	w
Moagem:	 fina	Água:	93°C, filtrada
Proporção:	8,25g/150ml	Nº Xícaras:	5

84.5**Especial**

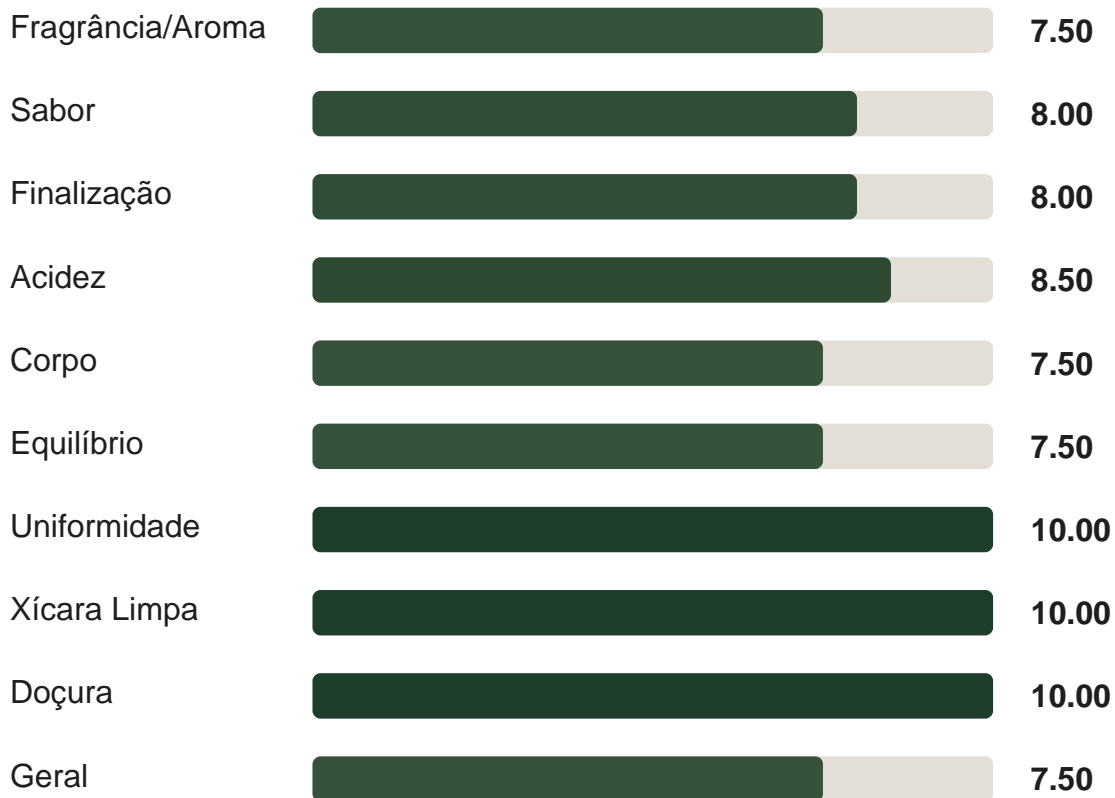
Café especial avaliado segundo o protocolo oficial da Specialty Coffee Association (SCA).

Tabela SCA Completa

Atributo	Nota
Fragrância/Aroma	7.50
Sabor	8.00
Finalização	8.00
Acidez	8.50
Corpo	7.50
Equilíbrio	7.50
Uniformidade	10.00
Xícara Limpa	10.00
Doçura	10.00
Geral	7.50
Defeitos Leves (Taint x 2)	-0
Defeitos Graves (Fault x 4)	-0
NOTA FINAL	84.5

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

Perfil Sensorial



O gráfico representa visualmente o equilíbrio e a intensidade dos atributos sensoriais.

Valores mais altos indicam maior qualidade percebida no atributo específico.

Escala: 0 (ausente) a 10 (excepcional)

Notas do Avaliador

Nenhuma nota registrada.

Direcionadores Organolépticos

Florais

Rosa ● ● ● ● ●

Fermentados

Vinho ● ● ● ● ●

Especiarias

Noz-Moscada ● ● ● ● ●