



PROTOCOLO DE CATACIÓN

1. Al destapar la muestra evaluaremos:

Color: Visualmente se examina el grado de tueste.

Fragancia: Se examina el olor del café molido aún seco según su intensidad, calidad y matices.

REGISTRAR

2. Iniciaremos el cronómetro, vertiremos el agua hasta llenar las tazas. En el minuto 4 cortaremos la costra con la cuchara y evaluaremos:

Aroma: Los olores del café infusionado con agua emanan al romper la taza y se examina su intensidad, calidad y matices.

REGISTRAR

3. Limpiaremos la taza con la cuchara y tiraremos los residuos de la costra en el recipiente. Cuando el cronómetro alcance el minuto 10 evaluaremos:

Sabor: Se examinan las primeras impresiones según el tipo de acidez, densidad o cuerpo, sabor residual y el balance que genera la interacción de todos los atributos.

Dulzura: Se evalúa la ausencia de amargura, astringencia y sabores crudos.

REGISTRAR

MUESTRA 1

FRAGANCIA

INTENSIDAD

CALIDAD

MATICES

AROMA

ACIDEZ

CUERPO

SABOR RESIDUAL

BALANCE

DULZURA

MUESTRA 2

FRAGANCIA

AROMA

ACIDEZ

CUERPO

SABOR RESIDUAL

BALANCE

DULZURA

MUESTRA 3

FRAGANCIA

AROMA

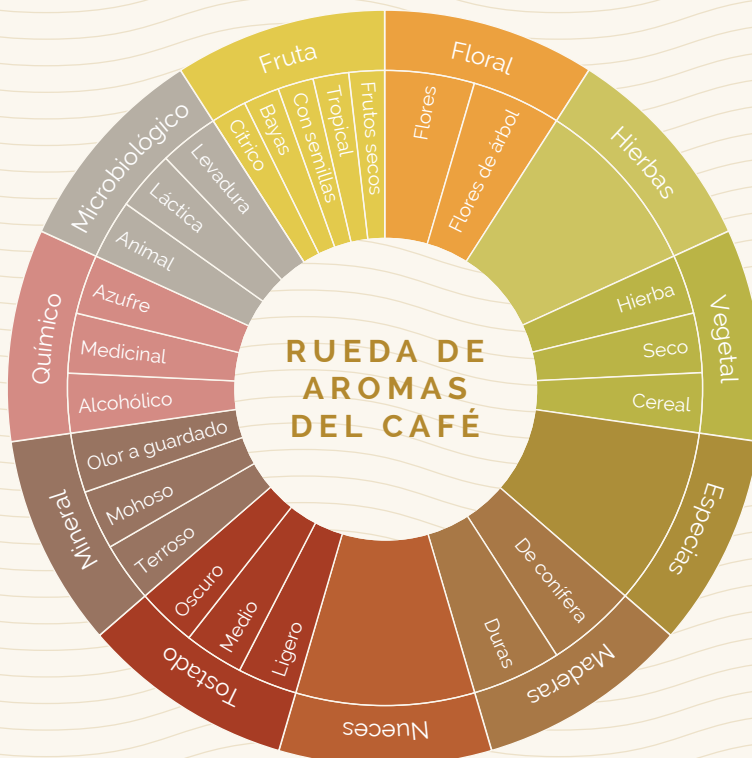
ACIDEZ

CUERPO

SABOR RESIDUAL

BALANCE

DULZURA



FRUTA

Frutos secos: chabanco seco, ciruela pasa, dátil, higo seco, pacitas, plátano seco.
Tropical: cruta de la pasión, maracuyá, granada, mango, melón, papaya, plátano, rubarbo.
Frutas con semillas: cereza, chabacano, ciruela, durazno, higo, manzana, membrillo, pera.
Bayas: arándano, baya de sauco, blueberry, frambuesa, fresa, grosella, zarzamora.
Cítrico: bergamota, lima limón, mandarina, naranja, toronja.

FLORAL

Flores: geranio, lavanda, rosa, violeta.
Flores de árbol: flores de acacia, flores de castaño, flores de naranja, flores de sauco, jazmín.

HIERBAS

Albahaca, bálsamo de limón, cilantro, menta, romero, salvia, tornillo, zacate limón.

VEGETAL

Hierba: aceituna verde, apio, chicharo, ejote verde, hinojo, manzana verde, pasto, pepino.
Seco: cánamo, heno, lúpulo, paja, tabaco, té negro, vainilla.
Cereal: arroz largo aromatizado, brote de bambú, granos, maíz.

ESPECIAS

Anís, bayas de enebro, canela, clavo, comino, jengibre, nuez moscada, raíz de regaliz, pimienta.

MADERAS

Madera de conífera: abeto, cedro, ciprés, resina, piña de pino, pino.
Maderas duras: acacia, castaño, ceniza, cerezo, haya, morera, robinia negra, roble.

NUECES

Ajonjolí, almendra, avellana, cacahuete, castaña, piñón, pistache, nuez de castilla, turrón.

TOSTADO

Oscuro: carbón, ceniza, humo, mleasas, regaliz, salsa de soya.
Medio: cacao, caramelo, chocolate oscuro, corteza de pan, malta.
Ligero: jarabe de agave, jarabe de maple, miel, palomitas, pan, pan tostado, terrón de azúcar.

MINERAL

Olor a guardado: cartón, corcho, turba.
Mohoso: algas, champiñones, corteza de árbol, hojas húmedas, moho, musgo, río.
Terroso: papa, raíces, tierra para plantas, zanahoria.

QUÍMICO

Azufre: alquitrán, caucho, col, dióxido de azufre.
Medicinal: acetona, desinfectante.
Alcohólico: coñac, jerez, mazapán, oporto, whisky.

MICROBIOLÓGICO

Levadura: levadura, masa fermentada.
Láctica: cheddar, crema, mantequilla, queso de hongo azul, rancio, yogurt.
Animal: carne, cuero, orina de gato, piel mojada, pollo asado, sudor de caballo.