



Ejercicio: 33

Identificación de lote: DS281125

Fecha: 12/15/2025

Jurisdicción: -----

Emitido a: COFFEE DELUXE GT

Unidad productiva: -----

Especie: CANEPHORA

Tipo de café: ORO

PERFIL DE TAZA

6.00 Bueno | 7.00 Muy bueno | 8.00 Excelente | 9.00 Excepcional

8.08 - Aroma
Afrutado(1), Caramelo(2), Cedro(1), Chocolate(3), Especiado(2), Pino(1), Suave(1)

8.25 - Sabor
Cacao(1), Caramelo(3), Cedro(1), Chocolate(3), Especias(3), Malta(1), Maple(1), Nueces(3), Pino(2), Ron(1)

8.08 - Salado / Acido
Muy ácido(1), Poco ácido(3), Poco salado(2)

8.08 - Balance

8.16 - Postgusto
Medio(1), Persistente(1), Prolongado(4)

8.08 - Cuerpo
Pesado(1)

7.83 - Apreciación total



● 10 - Uniformidad ● 8 - Amargo / Dulce
● 10 - Limpieza ● 0 - Defectos

Punteo Final: 84.58

COMENTARIOS

Defectos/ comentarios: Mouthfeel: Completo(4)

Muestra no conforme: -----

Fecha de análisis: 12/16/2025

Fecha de emisión: 7/8/2026

Q ROBUSTA
GRADER®



COFFEE QUALITY
INSTITUTE®

DANY HORACIO HERNÁNDEZ ARCHILA



Haz clic aquí o
escaneame para
obtener los resultados
de la muestra digital

1. Metodología de análisis: fragancia, aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, dulzura, uniformidad, limpieza, dulzura y defectos. Realizados bajo el protocolo Specialty Coffee Association (2018). Coffee Standards. Estados Unidos.
2. Los resultados de este informe de análisis aplican para la muestra entregada por el cliente al laboratorio de acuerdo a los criterios de aceptación establecidos.
3. El laboratorio de análisis sensorial de Anacafé - Catación no se responsabiliza por el uso inadecuado que se le pueda dar al presente informe.
4. La reproducción parcial o total de presente informe queda restringida a la autorización expresa y escrita del laboratorio de Catación.
5. El laboratorio no se responsabiliza por la información brindada por el cliente y que se ha incluido dentro de entre informe de análisis.
6. Todo documento fuera del servidor Control_Documentos(\anagua05) y de la carpeta \Publicados se considera una copia no controlada.



Coffee period: 33

Lot: DS281125

Date: 12/15/2025

Location: -----

Issued to: COFFEE DELUXE GT

Company: -----

Especies: CANEPHORA

Coffee Class: ORO

CUP PROFILE

6.00 Good | 7.00 Very good | 8.00 Excellent | 9.00 Outstanding

8.08 - Frag
Fruity(1), Caramel(2), Cedar(1), Chocolate(3), Spicy(2), Pine(1), Mild(1)

8.25 - Flavor
Cocoa(1), Caramel(3), Cedar(1), Chocolate(3), Spices(3), Malta(1), Maple(1), Nutty(3), Pine(2), Rum(1)

8.08 - Salt / Acid

8.08 - Balance

8.16 - Aftertaste

8.08 - Mouthfeel

7.83 - Overall



- 10 - Uniformity
- 8 - Bitter / Sweet
- 10 - Cup clean
- 0 - Defects

Score: 84.58

COMMENTS

Defects / comments: Mouthfeel: Completo(4)

Non-conforming sample: -----

Date of analysis: 12/16/2025

Date of issue: 7/8/2026

Q ROBUSTA
GRADER®



COFFEE QUALITY
INSTITUTE®


DANY HORACIO HERNÁNDEZ ARCHILA



Click here or scan me to
retrieve the results from
the digital sample

1. This document reports the results obtained through organoleptic testing of the sample accepted for the lab under determined conditions.
2. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for an inadequate use of this report.
3. Partial or total reproduction of this document is strictly forbidden without the prior written approval of Catación.
4. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for the information given by the client and included in this report.
5. All document out of the server Control_Documentos(\\ancgua05) and the location \Publicados is considered a not controlled copy.