

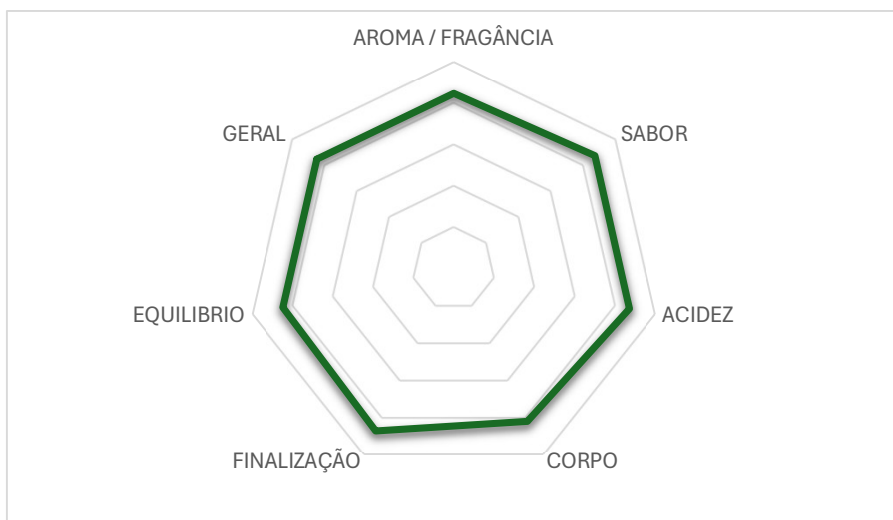


LAUDO DE ANÁLISE FÍSICA E SENSORIAL DO CAFÉ

PRODUTOR:	PROPRIEDADE:	MUNICÍPIO:	REGIÃO:
Adriano Salomão Oliveira	Sítio Brejo Grande	Camprestre/MG	Região Vulcânica
AMOSTRA:	DATA RECEBIMENTO:	ESPECIE CAFÉ:	VARIEDADE:
Arara	22/12/2025	Arábica	Arara
PÓS COLHEITA:	ARMAZENAMENTO:	UMIDADE:	PROTOCOLO:
Natural	Klabin 30kg	11,60%	SCA
Nº DE SACAS - 60KG	SAFRA:	ASPECTO:	
2	2025/2026	Esverdeado	
TIPO:	DEFEITOS:	PREPARO:	BEBIDA:
2/3	15	15 acima	Extritamente Mole

ANÁLISE SENSORIAL DO CAFÉ

AROMA / FRAGÂNCIA	8,50
SABOR	8,75
ACIDEZ	8,75
CORPO	8,25
FINALIZAÇÃO	8,75
EQUILÍBRIO	8,50
GERAL	8,50
UNIFORMIDADE	10,00
AUSÊNCIA DE DEFEITOS	10,00
DOÇURA	10,00
NOTA FINAL	90,00



DESCRIÇÃO SENSORIAL DO CAFÉ

AROMA / FRAGÂNCIA	FLORAL
SABOR	MELAÇO, GUARANÁ, JASMIN, PAPAYA, FLOR DE LARANJEIRA
ACIDEZ	CITRICA BRILHANTE
CORPO	LICOROSO
FINALIZAÇÃO	LONGA E PRAZEROSA

Amilton Gonçalves Junior

Aprovado por: AMILTON GONÇALVES JUNIOR

Q ARABICA GRADER