

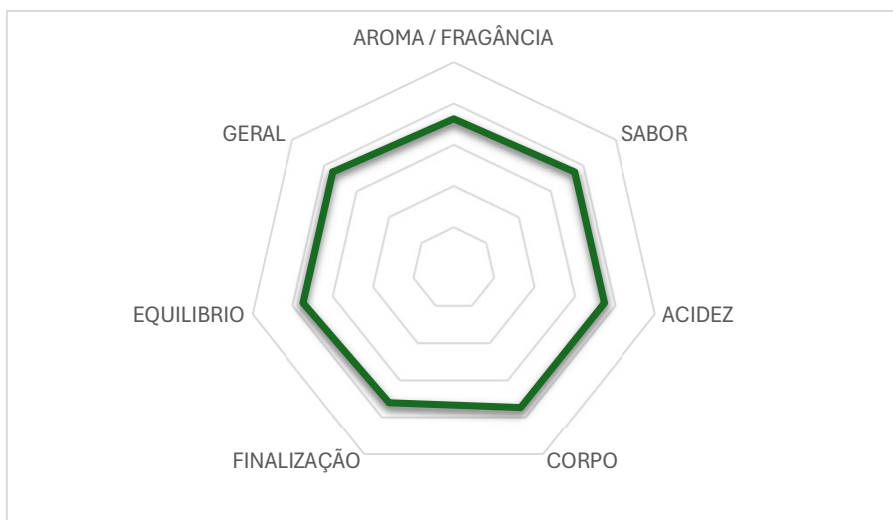


LAUDO DE ANÁLISE FÍSICA E SENSORIAL DO CAFÉ

PRODUTOR:	PROPRIEDADE:	MUNICÍPIO:	REGIÃO:
Romildo Missassi Sanches	Fazenda da Serra	Poços de Caldas/MG	Região Vulcânica
AMOSTRA:	DATA RECEBIMENTO:	ESPECIE CAFÉ:	VARIEDADE:
01	10/02/2026	Arábica	Mundo Novo
PÓS COLHEITA:	ARMAZENAMENTO:	UMIDADE:	PROTOCOLO:
Natural	Big Bag	11,60%	SCA
Nº DE SACAS - 60KG	SAFRA:	ASPECTO:	
60	2025/2026	Esverdeado	
TIPO:	DEFEITOS:	PREPARO:	BEBIDA:
2/3	18	16 acima	Mole

ANÁLISE SENSORIAL DO CAFÉ

AROMA / FRAGÂNCIA	7,25
SABOR	7,50
ACIDEZ	7,50
CORPO	7,50
FINALIZAÇÃO	7,25
EQUILÍBRIO	7,50
GERAL	7,50
UNIFORMIDADE	10,00
AUSÊNCIA DE DEFEITOS	10,00
DOÇURA	10,00
NOTA FINAL	82,00



DESCRIÇÃO SENSORIAL DO CAFÉ

AROMA / FRAGÂNCIA	DOCE
SABOR	DOCE, CHOCOLATE, CARAMELO
ACIDEZ	CITRICA
CORPO	CREMOSO
FINALIZAÇÃO	LONGA

Amilton Gonçalves Junior

Aprovado por: AMILTON GONÇALVES JUNIOR

Q ARABICA GRADER