Nome: Grand CANARIAN
Data de Recebimento: 29/10/07
Data da Prova: 29/10/07

Identificação da Amostra: 908

Cor: –
Aspecto: –
Tipo: –

Teor de Umidade: 10,7 %
Catação: –
Defeitos: –

Fazenda: Grand CANARIAN - Spain
Proprietário: –
Safra: –
Variedade: –

Modo de Preparo
Natural (circled) CD
Semi-Washed Washed

Classificação
19 ____ % 16 ____ % Moca ____ %
18 ____ % 15 ____ % Fundo ____ %
17 ____ % 14 ____ %

Moca
11 ____ %
10 ____ %
09 ____ %

Grau de Torra - SCAA / Agtron #

95	85	75	65	55	45	35	25
very light	light	moderately light (circled)	light medium	medium	moderately dark	dark	very dark

Aroma — Pó Seco: 3 (circled) 2 1 — Crosta: 3 (circled) 2 1 — Infusão: 3 (circled) 2 1

Defeitos ____ x ____ x 4 = ____
Exemplo:
j x i x 4 = Resultado
01 < i < 03 (i = intensidade do defeito)
01 < j < 10 (j = número de xícaras)

Aroma	Bebida Limpa (Clean cup)	Uniformidade (Uniformity)	Doçura (Sweetness)	Corpo (Body)	Acidez (Acidity)	Sabor (Flavour)	Retrogosto (After taste)	Balanço (Balance)	Conceito Geral (Overall)
9	9	8	9	9	8	9	9	8	8

9 + 9 + 8 + 9 + 9 + 8 + 9 + 9 + 8 + 8 = 86 Total

A ☐
M ☒
B ☐

☐ Aprovado
☐ Reprovado

☐ Estritamente Mole (89 / 100)
☒ Mole (85 / 88)
☐ Apenas Mole (81 / 84)
☐ Duro (78 / 80)

Observações: Fruit Flavour. very good coffee.

Marcia Yoko Shimosaka
Marcia Yoko Shimosaka
Degustadora e Classificadora de cafe