LAUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

METODOLOGIA SCA

Avaliado por: Mariana Nakagawa - Licensed Q-Grader
mariana@vulcanicacoffee.com.br | +55 11 9 8593 2327

23/10/2026
OS.A.23.10.2026/05

☑ Avaliação Sensorial
☐ Mapeamento de Qualidade

NOME:	Ciro de Andrade Gatto	**VARIEDADE:**	Catuaí Vermelho
SÍTIO:	Sítio Jandaia Mineira	**PROCESSO:**	Natural
ALTITUDE:	1.300m	**PENEIRA:**	16+
REGIÃO:	Campestre / MG	**SAFRA:**	2026 / 27

P.18:	36%	**P. 14:**	9%	**COR:**	Verde claro
P.16:	44%	**FUNDO:**	5%	**UMIDADE:**	11,80%
MK 10:	5%	**DEF. + FUNDO:**	34%	**DENSIDADE:**	715 g/L

AVALIAÇÃO SENSORIAL

FRAGRÂNCIA / AROMA	7,50	Açúcar mascavo, doce de leite e chocolate
SABOR	7,50	Açúcar mascavo, doce de leite e chocolate
FINALIZAÇÃO	7,50	Persistente, cítrica e doce
ACIDEZ	8,00	Cítrica de intensidade média
CORPO	8,00	Macio

UNIFORMIDADE	10				
AUSÊNCIA DE DEFEITOS	10				
DOÇURA	10				
EQUILÍBRIO	7,50				
AVALIAÇÃO FINAL	7,50				
DEFEITOS	0	XÍCARA: 0	X	INTENS.: 0	

TOTAL **83,50**

O perfil de qualidade e a triagem física descritos neste documento referem-se estritamente aos parâmetros da SCA para cafés especiais, caracterizados pela ausência total de defeitos da CATEGORIA 1 e tolerância máxima de 5 defeitos da CATEGORIA 2.

Mariana Nakagawa
Q ARABICA GRADER
MARIANA NAKAGAWA