

## 1. Laudo da Solicitação:

427/24	Quantidade de Sacas:	135/60Kg
Lote: 002/2190/0009	Processo de Secagem:	Natural
	Safra:	2023/2024

## 2. Avaliação Sensorial - Metodologia SCAA:

Tempo da Torra: 10:00 minutos  
Q Grader Josue F. Couto

AGTRON: 65

### Notas

Fragrância/aroma	8,00
Uniformidade	10,00
Ausência de Defeitos	10,00
Doçura	10,00
Sabor	8,00
Acidez	7,75
Corpo	7,75
Finalização	7,75
Equilíbrio	8,00
Final	8,00
Total	85,25
Defeitos	$\frac{0,00}{\text{Xícara}} \times \frac{0,00}{\text{intens.}} = 0$
Pontuação Final	85.25



Fragrância/aroma: Uva passa, Flor de café, Chocolate, Mel e Nozes  
Sabor: Uva passa, Flor de café, Chocolate, Mel e Nozes  
Acidez: Cítrica  
Corpo: Denso  
Finalização: Longa  
Equilíbrio: Equilibrado

Assinatura:



Trace your coffee at:

<https://cerradomineiro.org/green/7898328781715624895>

