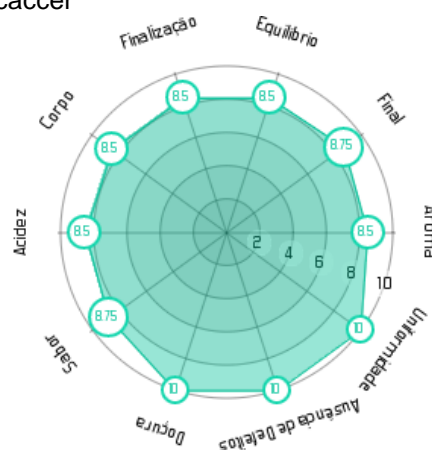


<b>1. Laudo da Solicitação:</b>	<b>622/19</b>	Quantidade de Sacas:	2/30Kg
Lote: CONCURSO EXPOCACER		Processo de Secagem:	Natural
		Safra:	2019/2020

## 2. Avaliação Sensorial - Metodologia SCAA:

Tempo da Torra:  AGTRON:   
 Q Grader Comissão Avaliadora III Prêmio Expocaccer

	Notas
Fragância/aroma	8,50
Uniformidade	10,00
Ausência de Defeitos	10,00
Doçura	10,00
Sabor	8,75
Acidez	8,50
Corpo	8,50
Finalização	8,50
Equilíbrio	8,50
Final	8,75
Total	90,00
Defeitos	$\frac{\text{Xícara}}{0,00} \times \frac{\text{intens.}}{0,00} = 0$
Pontuação Final	90.00



Fragância/aroma: Notas de flor de café e chá preto  
 Sabor: Sabor frutado como jabuticaba, pêssego e mamão  
 papaia, doçura de caldo de cana  
 Acidez: acidez cítrica brilhante  
 Corpo: corpo licoroso  
 Finalização: finalização pronunciada

Assinatura:




Trace your coffee at:

<https://cerradomineiro.org/green/7898328781572370955>

