

De: Comissão Organizadora do 17º concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.

Prezado Produtor,

A EMATER-MG, o Instituto Federal Sul de Minas - Campus Machado, a UFLA e a Oriental Consultoria em Café Ltda. realizaram as etapas do 17º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. Abaixo apresentamos os resultados da análise física e sensorial da amostra enviada por MARIA APARECIDA BARROSO DOS SANTOS do Município/ Propriedade de Alto Jequitibá; da Unidade Regional da EMATER - MG de Manhuaçu na categoria Natural.

Descrição	Nº de grãos imperfeitos	Nº de defeitos
Grão preto	0	0
Grão ardido	0	0
Concha	0	0
Mal granado/chocho	6	1
Verde	0	0
Quebrado	0	0
Brocado:		
- Brocado sujo	6	2
- Brocado rendado	0	0
- Brocado limpo	0	0
SUB TOTAL (1)	12	3
Coco	0	0
Marinheiro	0	0
Esmagado	0	0
Casca Grande	0	0
Casca média/pequena	0	0
Pau ou pedra ou torrão grande	0	0
Pau ou pedra ou torrão médio	0	0
Pau ou pedra ou torrão pequeno	0	0
SUB TOTAL (2)	0	0
Enquadramento em Tipo		
SUB TOTAL (1)	12	3
SUB TOTAL (2)	0	0
TOTA (1) + (2)	12	3
TIPO	2	
Peneira	100,00	
Umidade	11,4	Nota bebida 1ª Etapa 92,000
Nota bebida 2ª Etapa	88,167	
Atributos	café com corpo sabor, a cidez fundo de pimenta, caramelo, floral, frutas vermelhas, frutado, vinho, mel, licoroso, doce, corpo sedoso, acidez cítrica da tangerina	

Atenciosamente,

Guaxupé (MG), 15 de dezembro de 2020.

Eng. Agr. Willem Guilherme de Araújo

Comissão Organizadora do 17º concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.