

LAUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Data de Emissão: 28/10/2024

1. Laudo da Solicitação:

2219/24	Quantidade de Sacas:	4/30Kg
Lote: GS71814R/00	Processo de Secagem:	Natural
	Safra:	2024/2025

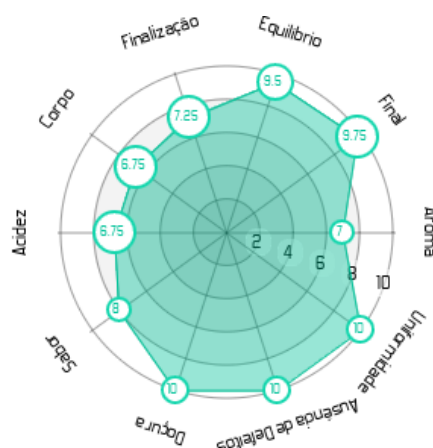
2. Avaliação Sensorial - Metodologia SCAA:

Tempo da Torra: 10:00 minutos
Q Grader Rosangela Martins Soares

AGTRON: 55

Notas

Fragrância/aroma	7,00
Uniformidade	10,00
Ausência de Defeitos	10,00
Doçura	10,00
Sabor	8,00
Acidez	6,75
Corpo	6,75
Finalização	7,25
Equilíbrio	9,50
Final	9,75
Total	85,00
Defeitos	$\frac{0,00}{\text{Xícara}} \times \frac{0,00}{\text{intens.}} = 0$
Pontuação Final	85.00



Fragrância/aroma: DOCE, CAMELO
Sabor: DOCE, CAMELO, FRUTAS VERMELHAS, UVA, LICOR, LEVE MORANGO
Acidez: MÉDIA
Corpo: LICOROSO E LIMPO
Finalização: MARCANTE

Assinatura:



Trace your coffee at:

<https://cerradomineiro.org/green/7898328781730306740>

