

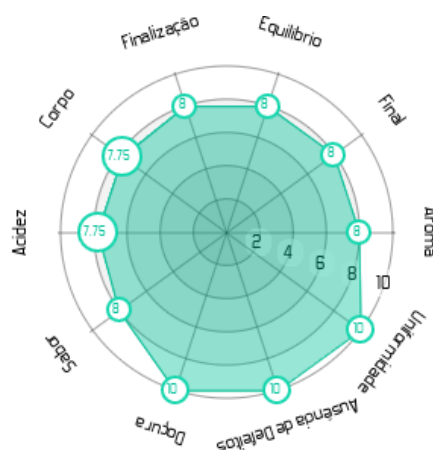
1. Laudo da Solicitação:	620/23	Quantidade de Sacas:	20/60Kg
	Lote: GS02764-00	Processo de Secagem:	Natural
		Safra:	2023/2024

2. Avaliação Sensorial - Metodologia SCAA:

Tempo da Torra:
Q Grader:

AGTRON:

	Notas
Fragrância/aroma	<input type="text" value="8,00"/>
Uniformidade	<input type="text" value="10,00"/>
Ausência de Defeitos	<input type="text" value="10,00"/>
Doçura	<input type="text" value="10,00"/>
Sabor	<input type="text" value="8,00"/>
Acidez	<input type="text" value="7,75"/>
Corpo	<input type="text" value="7,75"/>
Finalização	<input type="text" value="8,00"/>
Equilíbrio	<input type="text" value="8,00"/>
Final	<input type="text" value="8,00"/>
Total	<input type="text" value="85,50"/>
Defeitos	<input type="text" value="0,00"/> X <input style="font-size: small; vertical-align: middle; margin: 0 5px;" type="text" value="0,00"/> = <input type="text" value="0"/>
Pontuação Final	<input type="text" value="85.50"/>



Fragrância/aroma: Frutas Vermelhas, morango, logurte, chocolate e doce
 Sabor: Frutas vermelhas, morango, chocolate e doce
 Acidez: Cítrica
 Corpo: Denso e aveludado
 Finalização: Longa e Doce
 Equilíbrio: Equilibrado

Assinatura:



Trace your coffee at:

<https://cerradomineiro.org/green/7898328781693577596>

