

LAUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

METODOLOGIA SCA

Avaliado por: Mariana Nakagawa - Licensed Q-Grader
mariana@vulcanicacoffee.com.br | +55 11 9 8593 2327



08/10/2025
OS.A.08.10.2025/02

- ☒ Avaliação Sensorial
- ☐ Mapeamento de Qualidade

NOME: Café Lozano
SÍTIO: Sítio São Benedito
ALTITUDE:
REGIÃO: Andradas / MG _ Região Vulcânica

VARIEDADE: Arara
PROCESSO: Natural
SAFRA: 2025 / 26

LOTE
214/25
PENEIRA 17+

AVALIAÇÃO SENSORIAL

FRAGRÂNCIA / AROMA	7,50	Chocolate, açúcar mascavo e caramelo
SABOR	7,50	Chocolate, açúcar mascavo e caramelo
FINALIZAÇÃO	7,50	Média / Cítrica e doce lembrando chocolate
ACIDEZ	8,00	Cítrica de intensidade média
CORPO	8,00	Macio
UNIFORMIDADE	10	
AUSÊNCIA DE DEFEITOS	10	
DOÇURA	10	
EQUILÍBRIO	7,50	
AVALIAÇÃO FINAL	7,50	
DEFEITOS	0	XÍCARA0XINTENS.0

TOTAL83,50

Vulcanica Coffee Torrefação, Comércio e Exportação de Café LTDA.
49.626.661/0001-16

Mariana Nakagawa
Q ARABICA GRADER
MARIANA NAKAGAWA