

CATAST

LA CATA DE CAFÉ. HOJA DE PERFIL

Catador (nombre y apellidos):		
Código de usuario Catast:	Código cata (para catas online):	Fecha:
Nombre comercial:	Procedencia del café:	
Origen (indique las variedades de café y su porcentaje):		
Forma del café (indique si es en grano verde o tostado, molido o en monodosis):		
Método preparación (indique el tipo de cafetera utilizada):		

Atributos del café (marcar con una cruz el grado de intensidad) *marcar sólo para café expés	Fase	Intensidad de 1 (+ baja) a 5 (+ alta)				
		1	2	3	4	5
Color de la crema* (beige claro, beige, marrón claro, marrón, marrón oscuro)	visual					
Textura de la crema* (ligera, poco densa, densa, espesa, compacta)	visual					
Persistencia de la crema* (sin, poca, persistente, muy persist., no desaparece)	visual					
Color (marrón claro, marrón poco oscuro, marrón oscuro, muy oscuro, negro)	visual					
Brillo (sin brillo, mate, poco brillante, brillante, muy brillante)	visual					
Densidad (nítida, turbia, poco densa, densa, muy densa)	visual					

Aromas de la fragancia (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado e intensidad						
Aroma:	olfativa					
Aroma:	olfativa					
Aroma:	olfativa					
Aromas del tostado (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado y su intensidad						
Aroma:	olfativa					
Aroma:	olfativa					
Aroma:	olfativa					
Aromas de la destilación (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado e intensidad						
Aroma:	olfativa					
Aroma:	olfativa					
Aroma:	olfativa					

Aromas retronasales (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar los aromas encontrados y su intensidad						
Aroma:	boca					
Aroma:	boca					
Aroma:	boca					
Sabor dulce (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso)	boca					
Sabor salado (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso)	boca					
Sabor ácido (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso)	boca					
Sabor amargo (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso)	boca					
Cuerpo (muy poco, poco, con cuerpo, bastante, mucho)	boca					
Astringencia (inapreciable, suave, fuerte, intensa, muy intensa)	boca					
Complejidad (muy poco complejo, poco, complejo, bastante, muy complejo)	boca					
Equilibrio (muy poco, poco, equilibrado, bastante, muy equilibrado)	boca					
Posgusto (picante, astringente, etc.) (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el posgusto encontrado y su intensidad						
Atributo:	boca					
Atributo:	boca					
Atributo:	boca					

Observaciones (indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones):

Valoración global (puntuar de 1 a 10)	
--	--

Método de preparación: Indique si la cafetera es cezve, de filtro, italiana, cona, de palanca, de émbolo o exprés.

Color de la crema:

Beige claro
Beige
Marrón claro
Marrón
Marrón oscuro

Color de la infusión:

Marrón claro
Marrón poco oscuro
Marrón oscuro
Muy oscuro
Negro

Aromas de la fragancia:

- Florales: geranio, manzanilla, té...
- Fruta más o menos madura: banana, higo, ciruela, manzana, pera, melocotón, albaricoque...
- Frutos rojos: grosella, fresa, frambuesa, mora, arándano, uva ...
- Cítricos: limón, pomelo ...
- Minerales: tierra, roca, caliza...
- Vegetales
- Herbáceas
- Madera (madera seca, lápiz, roble...)

Aromas del proceso de tostado:

- Elementos poco tostados: cereales, pan
- Elementos tostados: pan tostado
- Elementos más tostados: caramelo, chocolate, tofee, cacao
- Elementos quemados: regaliz
- Otros: jarabes, mantequilla, lácteos, vainilla, frutos secos (nueces, avellanas, almendras, ...)

Aromas de la destilación:

- Terpenos: trementina (mango), achicoria, orégano...
- Especies: nuez moscada, pimienta...
- Carbones: humo, brea, tabaco...