

CATA BRASILEÑA

Método de infusión para la evaluación sensorial del café. En ella, los catadores valoran y aprecian el café, ya que este método permite distinguir y conocer las diferentes características, evaluando cualidades y/o defectos.



Para llevar a cabo esta cata normalmente se utilizan de 3 a 5 tazas de cada muestra de café, con el objetivo de poder evaluar la uniformidad de la misma (por protocolo SCA son 5 y pueden ser hasta 10).

¿Cómo hacerlo?

Tueste Ligero
Molienda Gruesa

Preparar

Prepara la mesa colocando un vaso con agua caliente y una servilleta cerca de cada muestra.

Mide 5-6 gramos de café por cada 100ml. En todas las tazas tenemos que tener las mismas medidas para poder comparar.

Medir

Muele el café de cada taza por separado, purgando el molino entre muestra y muestra con la utilización de una pequeña cantidad del mismo café. El punto de molido es medio grueso.

Moler

Huele el café antes de humedecerlo para poder evaluar su fragancia.

Oler

Vierte agua a una temperatura entre 92 a 96°C directamente sobre los granos molidos de café asegurandote de que todas las partículas se humedecen y llegando hasta el borde de la taza.

Llenar

Oler

Una vez el café ya esté infusionado y tras 4 minutos de reposo, se rompe una especie de costra que se forma en la superficie para que se pueda valorar su aroma otra vez.

Catar

Evalúa el sabor sorbiendo el café a cucharadas y con determinación, puedes obtener una percepción general de cada café (acidez, cuerpo...). Evalúa también el postgusto, es decir la duración de las características positivas del sabor que quedan después de la cata. (Se ha de catar el café en diferentes temperaturas, caliente, templado y temperatura ambiente ya que el café evoluciona)



VASOS PARA ESCUPIR

CUCHARAS

SERVILLETAS

MOLINO

TAZAS