



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFÉ

PSCB 123/10

30 julho 2010
Original: inglês

P

Junta Consultiva do Setor Privado
31^a reunião
20 setembro 2010
Londres, Inglaterra

Agregação de valor aos Robustas

Antecedentes

O documento adiante foi recebido do Instituto da Qualidade do Café e contém informações sobre protocolos para a degustação do Robusta. O Anexo A contém uma lista dos participantes de quatro workshops sobre o Robusta realizados em Uganda em 2009 e 2010; o Anexo B contém um formulário para uso nas degustações de Robustas Finos; e o Anexo C, os resultados das provas de degustação de café obtidos no workshop sobre Robustas Finos realizado de 8 a 11 de junho de 2010.

O Sr. Ted Lingle, do Instituto de Qualidade do Café, fará uma apresentação sobre a agregação de valor aos Robustas na reunião da JCSP agendada para 20 de setembro 2010. Uma cópia da apresentação do Sr. Lingle será distribuída na reunião.

Ação

Convida-se a JCSP a notar este documento.

PROTOCOLOS PARA A DEGUSTAÇÃO DO ROBUSTA

Equipamento necessário

Preparo da torra	Ambiente	Preparo p/ degustação
Torrador de amostras	Bem iluminado	Balança de precisão
Agtron ou outro aparelho de leitura de cores	Limpo, sem interferência de aromas	Xícaras de vidro com tampas
Moedor	Mesas p/ degustação	Colheres p/ degustação
	Calmo	Equipamento de água quente
	Temperatura confortável	Formulários e outros papéis p/ trabalho
	Distrações limitadas (sem telefones, etc.)	Lápis e pranchetas

Xícaras de degustação: A Uganda Coffee Development Authority (UCDA) recomenda copos de vidro grosso de 5 ou 6 onças tipo “Manhattan” ou “rocks”. Os copos devem estar limpos, sem odores perceptíveis e na temperatura ambiente. As tampas dos copos podem ser de qualquer material.

Preparo das amostras

Torra:

- A amostra deve ser torrada dentro de um período de 24 horas antes da degustação e descansar pelo menos 8 horas.
- Perfil da torra:
 - Os grãos de Robusta em geral são muito mais densos que a maioria dos de Arábica, além de mais resistentes ao calor. Por isso, sua superfície deve refletir uma torra muito mais escura que a dos grãos de Arábica para alcançar um desenvolvimento semelhante ao destes no sabor e na cor após a moagem.
 - **A cor do Robusta em grão** deve ir de **média a médio-escura** e não de clara a médio-clara como é comum nas torras de Arábica para degustação. Na escala M-Basic (Gourmet) do Agtron, uma medida do **Robusta em grão** de cerca de 48 é necessária para produzir uma medida do **moído** de cerca de 78 na escala M-Basic (Gourmet) do Agtron, +/- 1 ponto (disco Agtron/SCAA número 45 para o grão e 75 para o moído).

- Medidas comparáveis da cor do Robusta moído seriam, em valores aproximados, de 54 na escala Agtron E10/E20 comercial, 110 na escala Probat e 115 na escala Neotec. Provas através de painéis de degustação sugerem que este perfil mais claro constitui a cor ótima para a degustação do Robusta moído.
- Quem está acostumado com a torra de amostras de Arábica deve notar que o primeiro estalo do Robusta não é tão pronunciado nem tão intenso quanto o do Arábica. Com o Robusta, o primeiro estalo raramente atinge um ritmo crescente, e o segundo também é muito moderado no início. Quem cronometra a torra pelos estalos precisa esperar até que o primeiro tenha acabado antes de pensar em finalizar a torra. Quando a torra é finalizada alguns momentos (10 segundos mais ou menos) antes do segundo estalo, será preciso alcançar o ponto ótimo da torra do Robusta que o painel haja determinado.
- A torra deve terminar em 9 minutos no mínimo e 14 no máximo. Não pode haver chamuscamento nem desigualdade aparente.
- As amostras devem ser resfriadas imediatamente pelo ar (não por água).
- Quando os grãos alcançarem a temperatura ambiente (cerca de 75° F ou 20° C), as amostras finalizadas devem ser estocadas em recipientes hermeticamente fechados ou sacos impermeáveis até a degustação, para minimizar sua exposição ao ar e evitar sua contaminação.
- As amostras devem ser estocadas em lugar escuro e seco, mas não refrigeradas nem congeladas.

Determinação da medida:

- A concentração ótima é de 8,75 gramas por 150 ml de água, correspondendo ao ponto médio do gráfico de equilíbrio ótimo para obtenção do Golden Cup do Robusta.
- Determinar o volume de água na xícara de degustação selecionado e ajustar o peso do café a esta concentração, admitindo uma tolerância de +/- 0,25 grama.

Preparo da degustação:

- As amostras devem ser moídas imediatamente antes da degustação, e não mais que 15 minutos antes da infusão com água. Se isso não for possível, elas devem ser cobertas, com infusão de água não mais que 30 minutos depois da moagem.
- As amostras devem ser pesadas COMO GRÃOS, para determinação da proporção apropriada (ver acima) ao volume líquido da xícara.
- As partículas moídas devem ser ligeiramente mais grossas que as que se costuma usar no preparo com filtro de papel, e 70% a 75% delas devem poder passar por uma peneira de malha tamanho 20, padrão norte-americano.

- Devem ser preparadas pelos menos 5 xícaras por amostra, para avaliação da uniformidade da amostra.
- Para cada nova amostra, deve-se fazer uma limpeza do moedor, moendo uma pequena quantidade do café e, em seguida, a parcela correspondente a cada xícara diretamente para dentro da xícara, assegurando o depósito de quantidades semelhantes de todas as amostras nas xícaras correspondentes. Imediatamente após a moagem, uma tampa deve ser colocada sobre cada xícara.

Adição de água:

- A água usada no preparo deve ser limpa e sem odores, mas não destilada nem amaciada. O teor total de sólidos dissolvidos, idealmente, deve ser de 125-175 ppm, mas não menos que 100 ppm ou mais que 250 ppm.
- A água deve ser fresca e sua temperatura, aquecida a aproximadamente 200° F (93°C) no momento em que a água é despejada sobre o café moído.
- Deve-se despejar a água quente diretamente sobre o café moído e encher a xícara até a borda, assegurando-se de que todo o café moído está molhado.
- À medida que gases vão se desprendendo do café, o “topo” pode descer para abaixo da borda da xícara. Quando isso ocorre, deve-se imediatamente despejar mais água na xícara para que o topo suba outra vez até a borda.
- Deixar o café descansar sem perturbação por 4 minutos antes da avaliação.

Avaliação das amostras

A avaliação sensorial é feita por três razões:

- Para determinar as diferenças sensoriais entre as amostras;
- Para descrever o sabor das amostras; e
- Para determinar a preferência do degustador pelas amostras.

Por si só, nenhuma prova é suficiente para cobrir todos os pontos acima, que, no entanto, têm aspectos comuns. É importante que o degustador saiba o propósito da prova e como os resultados serão usados. ***O objetivo deste protocolo de degustação é a determinação da preferência do degustador.*** A qualidade de atributos de sabor específicos é analisada e então, recorrendo à experiência anterior do degustador, cada atributo de sabor é pontuado numa escala numérica. As pontuações das amostras podem então ser comparadas. Os cafés que recebem pontuações mais altas devem ser perceptivelmente melhores que os que recebem pontuações mais baixas.

O Formulário de Degustação oferece um meio sistemático para registrar 10 importantes atributos de sabor do café Robusta: Fragrância/Aroma, Sabor, Retrogosto, Relação Salinidade/Acidez, Relação Amargor/Doçura, Sensação na Boca, Equilíbrio, Uniformidade, Limpeza e Conjunto. Defeitos, tanto Leves quanto Graves, também podem ser objeto de registro no formulário. Os atributos de sabor específicos levam a pontuações positivas da qualidade, refletindo o julgamento do degustador; os defeitos levam a pontuações negativas, denotando sensações desagradáveis de sabor. O Conjunto se baseia na experiência de sabor de cada degustador, como avaliação pessoal. As escalas têm 16 gradações, que representam níveis de qualidade e aumentam em quartos de ponto entre os valores numéricos de 6 a 10. Esses níveis são:

<i>Escala de qualidade:</i>			
6,00 – Bom	7,00 – Muito bom	8,00 – Fino	9,00 – Excepcional
6,25	7,25	8,25	9,25
6,50	7,50	8,50	9,50
6,75	7,75	8,75	9,75

Teoricamente, a escala acima vai de um valor mínimo de 0 a um valor máximo de 10 pontos. A parte mais baixa da escala (0,25 a 5,75) é aplicável aos cafés comerciais, que são degustados basicamente para avaliação dos tipos e intensidade dos defeitos.

Procedimento de avaliação

As amostras devem primeiro ser inspecionadas visualmente para constatação da cor da torra. Esta é marcada no lado esquerdo do formulário e pode ser usada como referência durante a verificação de um atributo de sabor específico, particularmente se a torra da amostra for muito clara ou muito escura. A seqüência da avaliação de cada atributo se baseia em mudanças de percepção do sabor causadas pela redução da temperatura do café à medida que ele esfria:

Passo 1 – Fragrância/Aroma

1. Dentro de 15 minutos depois da moagem das amostras, a Fragrância Seca deve ser avaliada levantando-se a tampa e cheirando o café moído.
 - a. O tipo e intensidade da Fragrância Seca são pontuados numa escala de 1 a 6 e então indicados no campo correspondente da *escala vertical*.
 - b. O degustador também deve anotar o tipo da Fragrância Seca na pequena linha horizontal. O tipo da Fragrância Seca varia de flores a frutas até ervas.

2. Depois da infusão com água, deve-se manter a crosta, sem quebrá-la, por 3 minutos no mínimo e 5 no máximo. A quebra da crosta é feita mexendo-se 3 vezes, depois deixando a espuma escorrer pela parte posterior da colher e cheirando delicadamente o café.
 - a. Tanto o tipo quanto a intensidade do Aroma Molhado são pontuados numa escala de 1 a 6, depois indicados no campo correspondente da *escala vertical*.
 - b. O degustador também deve anotar o tipo de Aroma Molhado na pequena linha horizontal. O tipo de Fragrância Seca varia de frutas a ervas até nozes. Além disso, caramelo e/ou cacau podem ser detectados no Aroma Molhado.
3. Calcula-se então o total da pontuação da Fragrância Seca e do Aroma Molhado e indica-se o resultado conjunto de Fragrância/Aroma no formulário, com uma pontuação máxima de 10.

Passo 2 – Sabor, Retrogosto, Salinidade/Acidez, Amargor/Doçura e Sensação na Boca

4. Quando a amostra esfriou para 160° F (cerca de 70° C, 8-10 minutos após a infusão), a avaliação da bebida deve começar. A bebida é sugada para a boca de modo a cobrir a maior área possível, especialmente da língua e do palato alto. Como os vapores convergem na área retronasal em sua intensidade máxima nessas temperaturas altas, Sabor e Retrogosto são avaliados nesse ponto.
 - a. Sabor é a principal característica do café, suas notas médias combinando gosto e aroma.
 - b. Retrogosto é definido como duração do sabor positivo (qualidades de gosto e aroma que emanam da parte posterior do palato e permanecem na boca depois que o café é expelido da boca ou engolido.
5. À medida que o café continua a esfriar (160° F-140° F), os itens Relação Salinidade/Acidez, Relação Amargor/Doçura e Sensação na Boca passam a ser avaliados.
 - a. A Relação Salinidade/Acidez é o equilíbrio relativo entre as sensações criadas pelo sal, principalmente em razão de níveis mais altos de potássio nos Robustas, em contraste com os níveis normalmente mais baixos de ácidos orgânicos, particularmente o ácido cítrico. Os Robustas “Finos” são caracterizados por níveis mais baixos de sal, que produzem um gosto “Duro” na xícara, e por níveis mais altos de ácidos orgânicos, que produzem um gosto “Mole” na xícara. Salinidade baixa é indicada na escala vertical de 1 a 6, em que o número mais alto representa uma percepção de um nível baixo de salinidade. Acidez alta é indicada na escala vertical de 1 a 6, em que o número mais alto representa a percepção de um nível elevado de acidez. As duas pontuações são somadas para obter a avaliação total da Relação Salinidade/Acidez, com uma pontuação máxima de 10.

- b. A Relação Amargor/Doçura é o equilíbrio relativo entre as sensações de gosto amargo e doce, em que o resultado ótimo corresponde a uma combinação de amargor baixo e doçura alta. A avaliação de amargor baixo é indicada na escala vertical de 1 a 6, em que o número mais alto representa a percepção de um nível baixo de amargor. Doçura elevada é indicada na escala de 1 a 6, em que o número mais alto representa uma percepção de um nível alto de doçura. As duas pontuações são somadas para obter a avaliação total da Relação Amargor/Doçura, com uma pontuação máxima de 10.
 - c. Sensação na Boca é uma combinação de peso e textura. O peso provém das partículas fibrosas microfinas que os grãos absorvem do solo, e a textura provém dos óleos extraídos das partículas de café suspensos na bebida. A avaliação tanto do peso (peso na língua comparado com água pura) quanto da textura (viscosidade comparada com água pura) é indicada nas escalas verticais de 1 a 6. As duas pontuações são somadas para obter a avaliação da Sensação na Boca, com uma pontuação máxima de 10.
6. A preferência do degustador por cada atributo é avaliada em diversas temperaturas (2 ou 3 vezes) à medida que a amostra esfria. Para anotar sua avaliação da amostra na escala de 16 pontos, o degustador deve fazer um círculo em volta do tique apropriado no formulário de degustação. Se uma mudança precisar ser feita (se a percepção indicar aumento ou redução da qualidade de uma amostra devido a mudanças de temperatura), fazer nova marca na escala horizontal e desenhar uma seta indicando a direção da pontuação final.

Passo 3 – Equilíbrio, Uniformidade e Limpeza

7. À medida que a bebida se aproxima da temperatura ambiente (menos de 100° F), os atributos Equilíbrio, Uniformidade e Limpeza são avaliados.
- a. Equilíbrio é a avaliação do degustador de quão bem os atributos Sabor, Retrogosto, Sensação na Boca e Relação Amargor/Doçura se coadunam numa combinação sinérgica. Os quatro atributos devem estar presentes em iguais intensidades para que haja “equilíbrio” na xícara. Quanto maior a intensidade, sem dispensar o equilíbrio da bebida, mais alta deve ser a pontuação.
 - b. Uniformidade e Limpeza são julgadas xícara por xícara. No tocante a esses atributos, o degustador faz um julgamento de cada xícara, dando 2 pontos pela Uniformidade e 2 pela Limpeza da Bebida (pontuação máxima de 10).

Passo 4 – Conjunto e Total de Pontos

8. A avaliação da bebida deve terminar quando a amostra alcança 70° F (16° C), e o Conjunto é determinado pelo degustador, que atribui à amostra “Pontos do Degustador” com base em TODOS os atributos combinados.

9. Os pontos atribuídos a cada um dos dez atributos são então somados e indicados no campo do lado direito do formulário, onde se lê “Total de Pontos”.

Passo 5 – Resultado Final

10. Depois que se calcula o Total de Pontos, faz-se a dedução dos pontos referentes a Defeitos, como segue:
 - a. Defeitos Leves são pequenos defeitos comumente encontrados nas propriedades aromáticas do café. Todas as xícaras são avaliadas, e qualquer xícara em que um defeito leve for encontrado requer uma dedução de 2 pontos do Total de Pontos.
 - b. Defeitos Graves são defeitos grandes comumente encontrados nas propriedades de gosto do café. Todas as xícaras são avaliadas, e qualquer xícara em que um defeito grave for encontrado requer uma dedução de 4 pontos do Total de Pontos.
11. O Resultado Final é calculado deduzindo-se os pontos referentes aos Defeitos Leves ou Graves que se encontrem em qualquer das cinco xícaras e indicado no campo onde se lê “Resultado Final.”

Pontuação de determinados componentes

No caso de alguns atributos positivos, há duas escalas. As *escalas verticais* (para cima e para baixo) são usadas para avaliar a *intensidade* do componente sensorial listado, para registro do avaliador. As *escalas horizontais* (esquerda para direita) são usadas para indicar a *preferência* do avaliador por componentes específicos e de sua percepção da amostra e seu entendimento da qualidade, a partir de sua experiência. A pontuação do atributo é indicada no campo correspondente do Formulário de Degustação.

Abaixo, os atributos são descritos de maneira mais completa:

Fragrância/Aroma: Os aspectos aromáticos incluem *Fragrância Seca* (definida como o cheiro de café moído quando ainda seco) e *Aroma Molhado* (o cheiro do café após infusão com água quente). Pode-se avaliar esses aspectos em três passos distintos: 1) cheirando o café torrado e moído posto na xícara antes de despejar a água quente; 2) cheirando os aromas liberados durante a quebra da crosta; e 3) cheirando os aromas enquanto o café repousa. Aspectos dos aromas específicos podem ser indicados no campo “qualidades”, e aspectos da fragrância seca, quebra da crosta, e aroma molhado, indicados nas escalas verticais de 6 pontos. A pontuação atribuída no final deve resultar da soma das escalas verticais e refletir a preferência em relação aos três aspectos da *Fragrância/Aroma* de uma amostra.

- As notas enzimáticas comumente encontradas nos Robustas Finos incluem rosa do chá, limão, flor do café, e mel; e os comumente encontrados nos Robustas Comerciais incluem batata e ervilha.
- As notas de caramelização comumente encontradas nos Robustas Finos incluem baunilha, manteiga, caramelo, cacau e nozes; e as comumente encontradas no Robusta Comercial incluem pão tostado e amendoim torrado.
- As notas de destilação seca comumente encontradas nos Robustas Finos incluem o malte; e as comumente encontradas nos Robustas Comerciais incluem pimenta, cedro e tabaco de cachimbo.
- Os defeitos aromáticos leves comumente encontrados nos Robustas Finos incluem polpa de café; e os comumente encontrados nos Robustas Comerciais incluem terra, remédios, fumaça, borracha e palha.

Sabor: Sabor corresponde às principais características do café e equivale às notas da “fase média” da avaliação, indo das primeiras impressões, do primeiro Aroma e Gosto até o Retrogosto final. É uma impressão combinada de todas as sensações gustativas (através das papilas gustativas) e todos os aromas apreendidos na área retrorrenal da boca ao nariz. A pontuação dada a Sabor deve refletir a intensidade, qualidade e complexidade da combinação de Gosto e Aroma, experimentada quando o café é sugado vigorosamente, de modo a envolver todo o palato na avaliação.

- As notas de sabor encontradas nos Robustas Finos incluem:
 - Frutas: cereja, groselha, uva passa, framboesa, frutos em bagas, figo seco, limão e ameixas secas.
 - Nozes: castanha, amêndoa e malte.
 - Especiarias: cravo, coentro e pimenta da Jamaica.
 - Doce: melado, xarope, caramelo, mel, chocolate amargo, cacau e manteiga.
 - Conjunto: arredondado, complexo, completo, maduro, profundo e delicado.
- As notas de sabor encontradas nos Robustas Comerciais incluem:
 - Vegetais: grama, feno, grãos, cevada, legumes, batata, ervilha, silagem, jaca, pipoca e biscoito.
 - Fenol: remédios, metais, borracha, fumaça, queimado, madeira.
 - Adstringentes: úrico, salgado, salmoura, salobro.
 - Conjunto: monótono, sem vida, insípido, desigual, neutro, duro, ensaboado.

Retrogosto: Retrogosto é definido como a duração das qualidades positivas de Sabor (Gosto e Aroma) que emanam do fundo do palato e permanecem depois que o café é expelido da boca ou engolido. Se o Retrogosto for de curta duração ou desagradável, uma pontuação mais baixa pode ser aplicada. Nos Robustas, ele frequentemente é induzido pelos teores de

potássio do café. Teores altos resultam em Retrogostos *Salobros* (aromas muito salinos e desagradáveis) e teores baixos resultam em Retrogostos *Condimentados* (baixa salinidade e aromas agradáveis).

Relação Salinidade/Acidez: à *Relação Salinidade/Acidez* atribui-se o gosto agradável e delicado que provém da acidez e doçura perceptíveis nos Robustas, resultantes da presença de ácidos e açúcares de frutas. Também se reconhece que, devido a teores mais baixos de potássio e cafeína, que tornam áspero e duro o gosto dos Robustas, essas características estão ausentes dos Robustas Finos. O atributo em epígrafe é comparável à categorização de “Estritamente Mole / Estritamente Duro” das bebidas dos cafés brasileiros. A percepção de Acidez é um dos grandes diferenciadores de gosto entre os Robustas Finos e os Comerciais.

Relação Amargor/Doçura: Tanto o gosto *amargo* quanto o *doce* estão presentes nos Robustas. O amargo decorre principalmente dos teores de cafeína e potássio no café; o doce, dos teores de ácidos de frutas, ácido clorogênico e açúcar no café. No gosto dos Robustas Finos o aspecto amargo é pouco pronunciado e o doce é pronunciado; e no gosto dos Robustas Comerciais o aspecto amargo é pronunciado e o doce, pouco pronunciado. Ao determinar a Relação Amargor/Doçura, o degustador avalia o amargor relativo numa escala de 1 a 6, atribuindo o maior número de pontos ao amargor mais baixo percebido; e avalia a doçura relativa numa escala de 1 a 6, dando o maior número de pontos à doçura mais alta percebida. As duas pontuações são então somadas para determinar o resultado da Relação Amargor/Doçura.

Sensação na Boca: A qualidade do Retrogosto se baseia na sensação tátil do líquido na boca, especialmente como percebida entre a língua e o teto da boca. A maioria das amostras que pesam na boca também pode receber uma pontuação alta em termos de qualidade, devido à presença de colóides na bebida. Os colóides são formados quando os óleos extraídos do café moído se coagulam em volta das fibras microfinas dos grãos suspensas na bebida. A Sensação na Boca tem dois aspectos distintos: 1) peso e 2) textura.

Equilíbrio: Equilíbrio é a maneira como todos os diversos aspectos da amostra (Sabor, Retrogosto, Relação Salinidade/Acidez, Relação Amargor/Doçura, e Sensação na Boca) se combinam e complementam ou contrastam uns com os outros. À medida que a intensidade de cada um desses atributos aumenta, o equilíbrio de todos se torna mais difícil. Quando todos eles aumentam com igual intensidade, a pontuação de Equilíbrio é alta. Quando a amostra não possui um ou mais atributos, ou quando alguns atributos se revelam excessivos, a pontuação de Equilíbrio se reduz.

Uniformidade: Uniformidade se refere à consistência de sabor das diferentes xícaras da amostra provada. Se um único grão azedo, fermentado, fenólico ou com outros defeitos de

sabor estiver presente em qualquer das xícaras, um gosto diferente poderá surgir em uma ou mais xícaras. A inconsistência no sabor do café é um atributo muito negativo, que deve ser distinto a ponto de o degustador poder identificar facilmente a xícara com defeito numa triangulação com as outras do mesmo grupo. A avaliação deste atributo é feita xícara por xícara. 2 pontos são atribuídos a cada xícara uniforme (que tem o mesmo gosto que as demais), com um máximo de 10 pontos se as 5 xícaras se mostrarem uniformes.

Limpeza: Limpeza se refere a uma falta de impressões negativas desde a primeira ingestão até o retrogosto final, ou seja, uma “transparência da bebida”. Ao avaliar este atributo, é preciso notar toda a experiência do Sabor, desde o momento da ingestão inicial até ingerir-se ou expelir-se o café no final. Se um único grão mofado, sujo, contaminado pela sacaria ou com outro defeito estiver presente em qualquer das xícaras, um gosto estranho ao café poderá surgir em uma ou mais xícaras. Qualquer *gosto ou aroma que não seja de café* desqualifica uma determinada xícara. 2 pontos são atribuídos a cada xícara da amostra que esteja isenta de um gosto ou aroma que não seja de café.

Conjunto: O Conjunto deve refletir uma avaliação holisticamente integrada da amostra, segundo a percepção do degustador. Uma amostra com muitos atributos altamente agradáveis, mas não bem “à altura” das expectativas do degustador receberia uma pontuação mais baixa. Um café cujas características satisfizessem suas expectativas e refletissem qualidades de sabor específicas da origem receberia uma pontuação alta. Um exemplo marcante de características preferidas não inteiramente refletidas na pontuação individual de atributos específicos poderia inclusive receber uma pontuação mais alta. Este é o momento em que os degustadores fazem sua avaliação pessoal do café. Os bons degustadores não deixam sua preferência pessoal por um café interferir com a avaliação dos demais atributos de sabor da amostra.

Defeitos: Defeitos são sabores negativos ou pobres, que depreciam a qualidade do café. São classificados em duas categorias. Um Defeito Leve pode ser notado mas não domina os demais e habitualmente se encontra entre os aspectos aromáticos, recebendo a nota “2” por sua intensidade. Um Defeito Grave em geral se encontra nos aspectos de gosto que domina os demais ou dá à amostra um gosto muito desagradável e recebe a nota “4” por sua intensidade. O defeito deve primeiro ser classificado (como leve ou grave), depois descrito (“azedo,” “borracha,” “fermentado,” “fenólico”, por exemplo), e a descrição anotada. O número de xícaras em que o defeito foi encontrado deve então ser anotado, e a intensidade do defeito registrada como a 2 ou 4. A pontuação do defeito é multiplicada pelo número de xícaras em que ele é encontrado e subtraído da pontuação total no cálculo do Resultado Final, de acordo com as instruções no formulário de degustação.

Resultado Final

O Resultado Final é calculado primeiro pela soma das pontuações de cada atributo primário no campo “Total de Pontos”. O valor correspondente aos defeitos é, então, subtraído do “Total de Pontos” para se obter um “Resultado Final”. A seguinte Chave dos Resultados tem-se mostrado uma maneira significativa de descrever a série de qualidades do café para o Resultado Final, com pontuações de mais de 80 correspondendo aos Robustas Finos.

Pontuação Total	Descrição da Qualidade	Classificação
90-100	Excepcional	Muito Fino
80-90	Fino	Fino
70-80	Muito Bom	Prêmio
60-70	Médio	Boa Qualidade Usual
50-60	Razoável	Boa Qualidade Usual
40-50	Razoável	Comercial
< 40		Classificação Comercializável
< 30		Abaixo da Classificação Mínima
< 20		Não-Classificável
< 10		Escolha

Participantes dos Workshops sobre Robustas Finos

<u>Nomes</u>	<u>Kampala 08/09</u>	<u>Accra 11/09</u>	<u>Kampala 03/10</u>	<u>Kampala 06/10</u>
<u>Internacionais</u>				
Ted Lingle	X			X
Manuel Diaz		X	X	X
Sunalini Menon	X			
Ken Davids	X			
Surrendra	X			X
Christine Garces			X	
Elliot Bensen		X		
Vanildo Pagio	X			
Joao Morales	X			
Javier Giraldo	X		X	X
Arthur Fiorott				X
Hendarto				X
Sabik Galindo Artunduaga				X
Charles Angebault				X
<u>Uganda</u>				
Doreen Rweihangwe	X	X	X	X
John Turyangyenda	X			
Edmond Kananura	X		X	X
Emmanuel Tumussigye	X	X	X	X
Rita Kyamuhangire	X		X	X
Vicent Balinda	X			X
Dick Wadada	X		X	
Clare Rwakatogoro	X		X	X
Conrad Adoko			X	
Rodgers Sali			X	
Fidel Bakomeza			X	X
Nathan Uringi	X	X	X	X
Enock Senyonge			X	
Agnes Bagonza			X	
Seninde Denis Richard			X	
Boaz Mugarnra			X	
Hakim Mufumbiro	X			
Faith Asaji				X
Ruth Nampiimo				X
Batte Godfrey				X
Godfrey Onono				X
Francis Olupot-Ogasi				X
Teopista Nakkungu				X

<u>Nome</u>	<u>Kampala 08/09</u>	<u>Accra 11/09</u>	<u>Kampala 03/10</u>	<u>Kampala 06/10</u>
<u>Tanzânia</u>				
<i>Ludovic Muta Bebwa</i>	X		X	
Desideri Nboya		X	X	
<u>Camarões</u>				
Daniel Maioulou	X			
<u>Côte d' Ivoire</u>				
Kouakou Kouame Philippe		X		
Konan Remy		X		
Konan Kouame Sylvain		X		
<u>Gabão</u>				
Ntouna Kambangoye Jean		X		
Elinguji Michel		X		
Samuel Tetteh Lowor		X		
Obolio Liz Nadine		X		
Mengue Celia Ninon		X		
<u>Gana</u>				
Charles Bruce-Tagoe		X		
Charles Mankatah		X		
William Azalekor		X		
Dorinda Kline		X		
Abraham Akpertey		X		
Prince Mensah		X		
Esther Anim-Kwapong		X		
Ellis Noble Nkrumah				
<u>Quênia</u>				
Agwanda Charles		X		
Noah Anthonz Phiri				
<u>Togo</u>				
Winga Tomtala		X		
Baba Kodjo Sena Agbeko		X		
Tamekloe M. Akoli		X		
Komian Wegbe		X		
<u>Zimbábue</u>				
Emson Mandizvidza		X		

Formulário para a Degustação de Robustas Finos

Nome: _____

Data: _____ Sessão: _____

Escala de Qualidade:				
5,00 - Médio	6,00 - Bom	7,00 - Muito Bom	8,00 - Fino	9,00 - Excepcional
5,25	6,25	7,25	8,25	9,25
5,50	6,50	7,50	8,50	9,50
5,75	6,75	7,75	8,75	9,75

Amostra #	Grau de Torra da Amostra	Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pont. Total <input type="text"/>
		Fragância/Aroma		Sabor		Salinidade/Acidez		Amargor/Doçura		Sensação na Boca		Equilíbrio		
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10		
		Seca Caráter Quebra		Salin. Baixa Acidez Alta	Amargor Baixo Doçura Alta	Áspero Macio								
		6 6		6 6	6 6	6 6								
		3 3		3 3	3 3	3 3								
		1 1		1 1	1 1	1 1								
			Pontuação: <input type="text"/>											
			Retrogosto											
			6 7 8 9 10											
			Salobro Condimentado											
Notas:													Resultado Final <input type="text"/>	

Amostra #	Grau de Torra da Amostra	Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pont. Total <input type="text"/>
		Fragância/Aroma		Sabor		Salinidade/Acidez		Amargor/Doçura		Sensação na Boca		Equilíbrio		
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10		
		Seca Caráter Quebra		Salin. Baixa Acidez Alta	Amargor Baixo Doçura Alta	Áspero Macio								
		6 6		6 6	6 6	6 6								
		3 3		3 3	3 3	3 3								
		1 1		1 1	1 1	1 1								
			Pontuação: <input type="text"/>											
			Retrogosto											
			6 7 8 9 10											
			Salobro Condimentado											
Notas:													Resultado Final <input type="text"/>	

Amostra #	Grau de Torra da Amostra	Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pontuação: <input type="text"/>		Pont. Total <input type="text"/>
		Fragância/Aroma		Sabor		Salinidade/Acidez		Amargor/Doçura		Sensação na Boca		Equilíbrio		
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10		
		Seca Caráter Quebra		Salin. Baixa Acidez Alta	Amargor Baixo Doçura Alta	Áspero Macio								
		6 6		6 6	6 6	6 6								
		3 3		3 3	3 3	3 3								
		1 1		1 1	1 1	1 1								
			Pontuação: <input type="text"/>											
			Retrogosto											
			6 7 8 9 10											
			Salobro Condimentado											
Notas:													Resultado Final <input type="text"/>	

Workshop sobre Robustas Finos
8 a 11 de junho de 2010

Resultados de Provas de Degustação

Rodada de Treinamento

Fase 1 – Vietnã – Polidos em Água

Fragrância/Aroma	6,79
Sabor	6,60
Retrogosto	6,68
Relação Salinidade/Acidez	6,23
Relação Amargor/Doçura	6,19
Sensação na Boca	7,06
Equilíbrio entre os Atributos Primários	6,87
Uniformidade	9,81
Limpeza	9,81
Conjunto	6,76
Total:	72,80 6°

Fase 4 – Uganda – Lavados

Fragrância/Aroma	7,46
Sabor	7,37
Retrogosto	7,44
Relação Salinidade/Acidez	7,45
Relação Amargor/Doçura	7,71
Sensação na Boca	7,36
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,61
Uniformidade	9,91
Limpeza	9,91
Conjunto	7,65
Total:	79,87 1°

Fase 2 – Brasil – Orgânicos, Naturais

Fragrância/Aroma	7,68
Sabor	7,31
Retrogosto	7,23
Relação Salinidade/Acidez	7,42
Relação Amargor/Doçura	7,38
Sensação na Boca	7,26
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,42
Uniformidade	9,91
Limpeza	9,91
Conjunto	7,45
Total:	78,97 2°

Fase 5 – Índia – Lavados

Fragrância/Aroma	7,15
Sabor	7,21
Retrogosto	7,24
Relação Salinidade/Acidez	7,11
Relação Amargor/Doçura	7,31
Sensação na Boca	7,12
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,31
Uniformidade	9,91
Limpeza	10,00
Conjunto	7,23
Total:	77,59 4°

Fase 3 – México, Naturais

Fragrância/Aroma	7,17
Sabor	7,06
Retrogosto	7,21
Relação Salinidade/Acidez	7,21
Relação Amargor/Doçura	7,31
Sensação na Boca	7,12
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,06
Uniformidade	9,71
Limpeza	9,81
Conjunto	7,12
Total:	76,78 5°

Fase 6 – Indonésia – Lavados, Java

Fragrância/Aroma	7,13
Sabor	7,21
Retrogosto	7,17
Relação Salinidade/Acidez	7,15
Relação Amargor/Doçura	7,23
Sensação na Boca	7,23
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,41
Uniformidade	10,00
Limpeza	9,91
Conjunto	7,46
Total:	77,90 3°

Rodada de Práticas

Grupo A

Fase 1 – Uganda Masaka Peneira 15

Fragrância/Aroma	7,15
Sabor	7,00
Retrogosto	7,05
Relação Salinidade/Acidez	6,84
Relação Amargor/Doçura	6,84
Sensação na Boca	7,18
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,13
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,90
Conjunto	7,23
Total:	76,22 5°

Fase 4 – Indonésia – Lavados, Java

Fragrância/Aroma	6,95
Sabor	7,06
Retrogosto	7,04
Relação Salinidade/Acidez	6,81
Relação Amargor/Doçura	7,24
Sensação na Boca	7,19
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,39
Uniformidade	9,80
Limpeza	9,80
Conjunto	7,23
Total:	76,51 4°

Fase 2 – México – Naturais, Veracruz

Fragrância/Aroma	7,89
Sabor	7,55
Retrogosto	7,44
Relação Salinidade/Acidez	7,45
Relação Amargor/Doçura	6,88
Sensação na Boca	7,58
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,53
Uniformidade	10,00
Limpeza	10,00
Conjunto	7,65
Total:	79,97 1°

Fase 5 – Vietnã – Polidos Via Úmida, VINACOF

Fragrância/Aroma	6,85
Sabor	6,89
Retrogosto	7,09
Relação Salinidade/Acidez	6,74
Relação Amargor/Doçura	6,34
Sensação na Boca	7,08
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,23
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,90
Conjunto	6,96
Total:	74,98 6°

Fase 3 – Brasil – Naturais, Espírito Santo

Fragrância/Aroma	7,21
Sabor	7,35
Retrogosto	7,24
Relação Salinidade/Acidez	7,21
Relação Amargor/Doçura	7,11
Sensação na Boca	7,14
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,40
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,90
Conjunto	7,43
Total:	77,89 2°

Fase 6 – Índia AA – Lavados, Allana Sans

Fragrância/Aroma	7,18
Sabor	7,21
Retrogosto	7,18
Relação Salinidade/Acidez	7,05
Relação Amargor/Doçura	6,79
Sensação na Boca	7,25
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,31
Uniformidade	9,70
Limpeza	9,60
Conjunto	7,30
Total:	76,57 3°

Rodada de Práticas**Grupo B****Fase 1 – Camarões**

Fragrância/Aroma	6,69
Sabor	6,49
Retrogosto	6,62
Relação Salinidade/Acidez	6,54
Relação Amargor/Doçura	6,44
Sensação na Boca	6,75
Equilíbrio entre os Atributos Primários	6,80
Uniformidade	9,71
Limpeza	9,62
Conjunto	6,56
Total:	72,22 6°

Fase 4 – Índia – Lavados

Fragrância/Aroma	7,10
Sabor	7,19
Retrogosto	7,25
Relação Salinidade/Acidez	7,12
Relação Amargor/Doçura	7,48
Sensação na Boca	7,36
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,40
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,90
Conjunto	7,21
Total:	77,91 5°

Fase 2 – Uganda – Naturais, Kasambya

Fragrância/Aroma	7,67
Sabor	7,54
Retrogosto	7,42
Relação Salinidade/Acidez	7,39
Relação Amargor/Doçura	7,57
Sensação na Boca	7,45
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,55
Uniformidade	9,62
Limpeza	9,81
Conjunto	7,54
Total:	79,56 2°

Fase 5 – Indonésia – Lavados, Bali

Fragrância/Aroma	7,33
Sabor	7,39
Retrogosto	7,46
Relação Salinidade/Acidez	7,31
Relação Amargor/Doçura	7,42
Sensação na Boca	7,45
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,46
Uniformidade	9,81
Limpeza	9,81
Conjunto	7,50
Total:	78,94 3°

Fase 3 – Uganda – Lavados, "The Pearl"

Fragrância/Aroma	7,56
Sabor	7,50
Retrogosto	7,43
Relação Salinidade/Acidez	7,42
Relação Amargor/Doçura	7,32
Sensação na Boca	7,53
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,65
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,81
Conjunto	7,54
Total:	79,66 1°

Fase 6 – Madagáscar

Fragrância/Aroma	7,20
Sabor	7,36
Retrogosto	7,42
Relação Salinidade/Acidez	7,49
Relação Amargor/Doçura	7,48
Sensação na Boca	7,36
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,58
Uniformidade	9,81
Limpeza	9,81
Conjunto	7,42
Total:	78,93 4°

Rodada de Práticas

Grupo C

Fase 1 – Brasil – Lavados, Espirito Santo

Fragrância/Aroma	7,25
Sabor	7,17
Retrogosto	7,08
Relação Salinidade/Acidez	6,94
Relação Amargor/Doçura	6,92
Sensação na Boca	7,29
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,33
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,81
Conjunto	7,19
Total:	76,88 4°

Fase 4 – México – Naturais, Veracruz

Fragrância/Aroma	7,71
Sabor	7,36
Retrogosto	7,29
Relação Salinidade/Acidez	7,44
Relação Amargor/Doçura	7,49
Sensação na Boca	7,49
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,44
Uniformidade	9,90
Limpeza	9,81
Conjunto	7,37
Total:	79,30 3°

Fase 2 – Rep. Dem. Congo – Naturais, Planoki

Fragrância/Aroma	6,75
Sabor	6,35
Retrogosto	6,50
Relação Salinidade/Acidez	6,44
Relação Amargor/Doçura	6,52
Sensação na Boca	6,75
Equilíbrio entre os Atributos Primários	6,50
Uniformidade	8,00
Limpeza	7,62
Conjunto	6,46
Total:	67,89 6°

Fase 5 – Indonésia – Naturais, Flores

Fragrância/Aroma	7,42
Sabor	7,46
Retrogosto	7,49
Relação Salinidade/Acidez	7,44
Relação Amargor/Doçura	7,54
Sensação na Boca	7,54
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,64
Uniformidade	10,00
Limpeza	10,00
Conjunto	7,60
Total:	80,13 1°

Fase 3 – Índia AA – Lavados, Kylagany

Fragrância/Aroma	7,40
Sabor	7,42
Retrogosto	7,49
Relação Salinidade/Acidez	7,32
Relação Amargor/Doçura	7,52
Sensação na Boca	7,45
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,52
Uniformidade	9,81
Limpeza	9,90
Conjunto	7,50
Total:	79,33 2°

Fase 6 – Laos – Naturais

Fragrância/Aroma	7,19
Sabor	7,66
Retrogosto	7,06
Relação Salinidade/Acidez	6,98
Relação Amargor/Doçura	7,13
Sensação na Boca	7,18
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,14
Uniformidade	9,81
Limpeza	9,62
Conjunto	7,14
Total:	76,91 5°

Rodada de Competições**Grupo A****Fase 1 – Togo – G2**

Fragrância/Aroma	7,16
Sabor	7,13
Retrogosto	7,08
Relação Salinidade/Acidez	6,84
Relação Amargor/Doçura	6,85
Sensação na Boca	7,10
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,08
Uniformidade	9,50
Limpeza	9,50
Conjunto	7,10
Total:	75,34 5º

Fase 4 – México – Lavados, Chiapas

Fragrância/Aroma	7,81
Sabor	7,89
Retrogosto	7,78
Relação Salinidade/Acidez	7,78
Relação Amargor/Doçura	7,96
Sensação na Boca	7,85
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,90
Uniformidade	9,80
Limpeza	10,00
Conjunto	8,05
Total:	82,82 1º

Fase 2 – Indonésia – Lavados, Java

Fragrância/Aroma	7,44
Sabor	7,45
Retrogosto	7,48
Relação Salinidade/Acidez	7,61
Relação Amargor/Doçura	7,66
Sensação na Boca	7,50
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,66
Uniformidade	9,90
Limpeza	10,00
Conjunto	7,63
Total:	80,33 2º

Fase 5 – Tanzânia – Lavados, Peneira 18

Fragrância/Aroma	7,44
Sabor	7,50
Retrogosto	7,61
Relação Salinidade/Acidez	7,38
Relação Amargor/Doçura	7,44
Sensação na Boca	7,58
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,60
Uniformidade	9,80
Limpeza	9,80
Conjunto	7,50
Total:	79,65 3º

Fase 3 – Uganda – Lavados, Kecumeri

Fragrância/Aroma	7,34
Sabor	7,41
Retrogosto	7,26
Relação Salinidade/Acidez	7,53
Relação Amargor/Doçura	7,44
Sensação na Boca	7,46
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,59
Uniformidade	9,60
Limpeza	9,70
Conjunto	7,56
Total:	78,89 4º

Fase 6 – Papua-Nova Guiné – Naturais

Fragrância/Aroma	6,45
Sabor	6,24
Retrogosto	6,23
Relação Salinidade/Acidez	6,36
Relação Amargor/Doçura	6,46
Sensação na Boca	6,40
Equilíbrio entre os Atributos Primários	6,31
Uniformidade	8,80
Limpeza	5,64
Conjunto	6,00
Total:	64,89 6º

Rodada de Competições

Grupo B

Fase 1 – Indonésia – Lavados, Kyagalanyi

Fragrância/Aroma	6,76
Sabor	6,24
Retrogosto	6,24
Relação Salinidade/Acidez	6,46
Relação Amargor/Doçura	6,33
Sensação na Boca	6,62
Equilíbrio entre os Atributos Primários	6,37
Uniformidade	8,84
Limpeza	7,89
Conjunto	6,07
Total:	67,82 6^o

Fase 4 – Rep. Dem. Congo – Naturais

Fragrância/Aroma	7,13
Sabor	6,72
Retrogosto	6,75
Relação Salinidade/Acidez	6,74
Relação Amargor/Doçura	6,89
Sensação na Boca	6,92
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,01
Uniformidade	8,63
Limpeza	8,32
Conjunto	6,80
Total:	71,91 5^o

Fase 2 – Índia AA – Lavados, Kaapi Royale

Fragrância/Aroma	7,30
Sabor	7,61
Retrogosto	7,57
Relação Salinidade/Acidez	7,62
Relação Amargor/Doçura	7,68
Sensação na Boca	7,59
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,66
Uniformidade	9,87
Limpeza	10,00
Conjunto	7,79
Total:	80,69 2^o

Fase 5 – Uganda – Lavados, Kawacom

Fragrância/Aroma	7,64
Sabor	7,61
Retrogosto	7,58
Relação Salinidade/Acidez	7,41
Relação Amargor/Doçura	7,26
Sensação na Boca	7,66
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,64
Uniformidade	9,79
Limpeza	9,89
Conjunto	7,70
Total:	80,18 3^o

Fase 3 – Camarões – Lavados, Foubot

Fragrância/Aroma	7,59
Sabor	7,62
Retrogosto	7,50
Relação Salinidade/Acidez	7,37
Relação Amargor/Doçura	7,50
Sensação na Boca	7,61
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,76
Uniformidade	9,68
Limpeza	9,79
Conjunto	7,51
Total:	79,93 4^o

Fase 6 – Brasil – Naturais Despoldados, Espírito Santo

Fragrância/Aroma	7,47
Sabor	7,59
Retrogosto	7,72
Relação Salinidade/Acidez	7,78
Relação Amargor/Doçura	7,82
Sensação na Boca	7,71
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,86
Uniformidade	9,89
Limpeza	10,00
Conjunto	7,89
Total:	81,73 1^o

Rodada de Competições**Grupo C****Fase 1 – Índia AB – Lavados, Allana Sans**

Fragrância/Aroma	7,14
Sabor	6,78
Retrogosto	6,79
Relação Salinidade/Acidez	6,71
Relação Amargor/Doçura	6,71
Sensação na Boca	6,85
Equilíbrio entre os Atributos Primários	6,85
Uniformidade	9,50
Limpeza	9,50
Conjunto	6,75
Total:	73,58 6°

Fase 4 – Indonésia – Lavados, Java

Fragrância/Aroma	7,13
Sabor	7,10
Retrogosto	7,21
Relação Salinidade/Acidez	7,24
Relação Amargor/Doçura	7,24
Sensação na Boca	7,11
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,13
Uniformidade	9,70
Limpeza	9,60
Conjunto	7,21
Total:	76,67 5°

Fase 2 – México – Lavados, Chiapas

Fragrância/Aroma	7,25
Sabor	7,24
Retrogosto	7,31
Relação Salinidade/Acidez	7,23
Relação Amargor/Doçura	7,34
Sensação na Boca	7,23
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,39
Uniformidade	9,91
Limpeza	9,91
Conjunto	7,46
Total:	78,27 4°

Fase 5 – Índia AA – Lavados, Allana Sans

Fragrância/Aroma	7,65
Sabor	7,41
Retrogosto	7,46
Relação Salinidade/Acidez	7,31
Relação Amargor/Doçura	7,48
Sensação na Boca	7,54
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,55
Uniformidade	9,70
Limpeza	9,50
Conjunto	7,48
Total:	79,08 3°

Fase 3 – Brasil – Naturais Despoldados, Espírito Santo

Fragrância/Aroma	7,48
Sabor	7,56
Retrogosto	7,66
Relação Salinidade/Acidez	7,43
Relação Amargor/Doçura	7,60
Sensação na Boca	7,70
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,70
Uniformidade	9,90
Limpeza	10,00
Conjunto	7,74
Total:	80,77 1°

Fase 6 – Uganda – Naturais, Kasambya

Fragrância/Aroma	7,65
Sabor	7,60
Retrogosto	7,51
Relação Salinidade/Acidez	7,58
Relação Amargor/Doçura	7,61
Sensação na Boca	7,59
Equilíbrio entre os Atributos Primários	7,58
Uniformidade	9,70
Limpeza	9,80
Conjunto	7,70
Total:	80,32 2°