

Q-REIS GRADER COFFEE CONSULTING

Consultoria Técnica em Café Especial

CNPJ 03.584.084/0001-46 • Piedade de Caratinga, Matas de Minas – MG

LAUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Protocolo SCA (Specialty Coffee Association)

IDENTIFICAÇÃO

Produtor: Fabio Cancela da Silva

Propriedade: Sítio Santa Helena — Aya Cafés (nome provisório)

Safra: 2025

Processo: Fermentado

Região: Matas de Minas / MG

Data da avaliação: 01 de agosto de 2026

Avaliador responsável: Anderson Reis – Q Grader Arábica (CQI/SCA, Licença Q-115336)

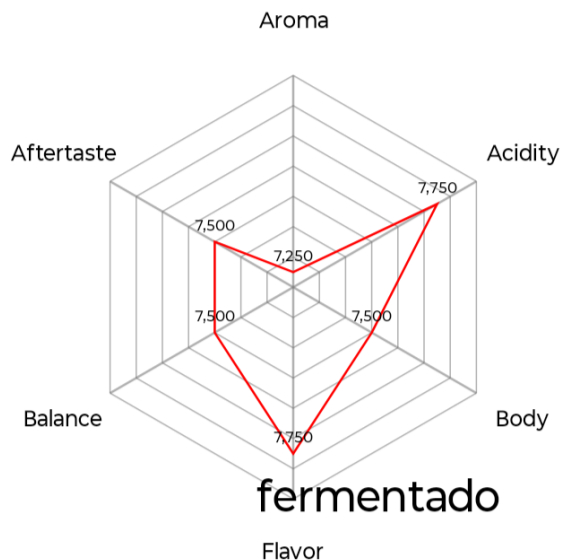
FICHA DE PONTUAÇÃO SENSORIAL

Atributo	Nota
Aroma	7,25
Sabor (Flavor)	7,75
Retrogosto (Aftertaste)	7,50
Acidez	7,75
Corpo	7,50
Balanço	7,50
Uniformidade	10
Xícara Limpa	10
Doçura	10
Nota Geral (Overall)	7,50
Defeitos	0

PERFIL SENSORIAL (DESCRITORES)

Caramelo, chocolate, frutado, acidez cítrica, corpo denso, finalização boa e agradável.

GRÁFICO RADAR DE ATRIBUTOS



RESULTADO FINAL

Pontuação Total (SCA): 82,75 pontos

Classificação: Muito Bom (Very Good) — Café Especial

Com base na avaliação sensorial realizada segundo o protocolo SCA, o café fermentado do produtor Fabio Cancela da Silva (Sítio Santa Helena, safra 2025) obteve pontuação total de 82,75 pontos, sem defeitos identificados, qualificando-se na faixa de Cafés Especiais (Specialty Coffee), com destaque para notas de caramelo, chocolate, frutado e acidez cítrica, corpo denso e finalização agradável.

Anderson Reis

Q Grader Arábica – CQI/SCA, Licença Q-115336
Q Processing Level 2 Professional