

Кто такой Q грейдер?

Владимирова Полина

Q Арабика Инструктор
Q Мастер по Обработке

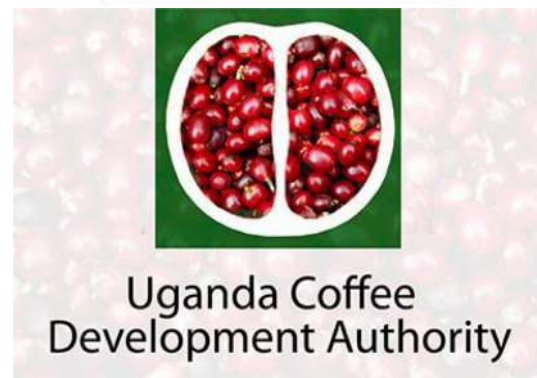
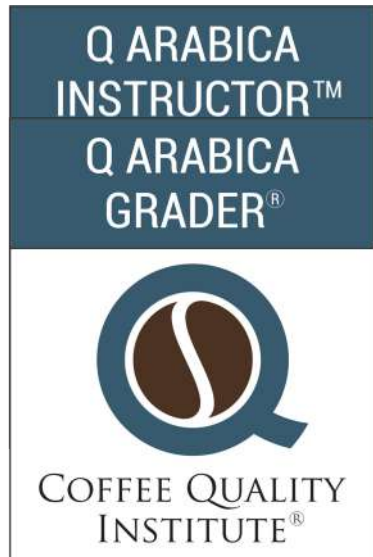
МОСКВА
2019

- **Coffee Quality Institute (“CQI”)**
- **Q проекты**
- **Q кофе**
- **Q сертификации**

Методология CQI

- продвижение общего языка “качества кофе”
- обеспечение технической поддержки
- создание глобальной сети и работа с экспертами индустрии
- формирование условий для международной торговли

Программы и проекты CQI



















Q кофе

ICPS

Active In-Country Partners

Q Arabica ICPS

Q Robusta ICPS

	#976032	Arabica	Taiwan
	#807582	Arabica	Honduras
	#305928	Arabica	Ethiopia
	#257179	Arabica	Ethiopia
	#754945	Arabica	Uganda
	#711804	Arabica	Brazil
	#314583	Arabica	Colombia
	#856523	Arabica	Ethiopia
	#219240	Arabica	Brazil
	#272937	Arabica	Honduras
	#747313	Arabica	Guatemala
	#990730	Arabica	Ethiopia
	#768955	Arabica	Ethiopia
	#756661	Arabica	Burundi
	#341218	Arabica	Colombia
	#795473	Arabica	Honduras

Q ARABICA SAMPLE #754945

85.75

Q Arabica Certificate

Embeddable Image

Cupping Protocol and Descriptors

View Green Analysis Details

Request a Sample

Species Arabica

Owner Kyagalanyi Coffe...



Q Arabica Certificate | Sample #754945

Sample form Received a Q Arabica Certificate.

SAMPLE INFORMATION

Country of Origin	Uganda	Number of Bags	200
Farm Name	MUKABI MARY - D...	Bag Weight	60 kg
Lot Number	6533	In-Country Partner	Uganda Coffee D...
Mill	HULLING FACILITY	Harvest Year	2018
ICO Number	011/35	Grading Date	February 14th, 2...
Company	Kyagalanyi Coffe...	Owner	Kyagalanyi Coffe...
Altitude	1610	Variety	SL28
Region	EASTERN UAGNDA	Status	Completed
Producer	KYAGALANYI COF...	Processing Method	Washed / Wet

CUPPING SCORES

Aroma	8.00	Uniformity	10.00
Flavor	8.00	Clean Cup	10.00
Aftertaste	7.83	Sweetness	10.00
Acidity	8.00	Cupper Points	8.00
Body	7.92	Total Cup Points	Sample
Balance	8.00		85.75

GREEN ANALYSIS

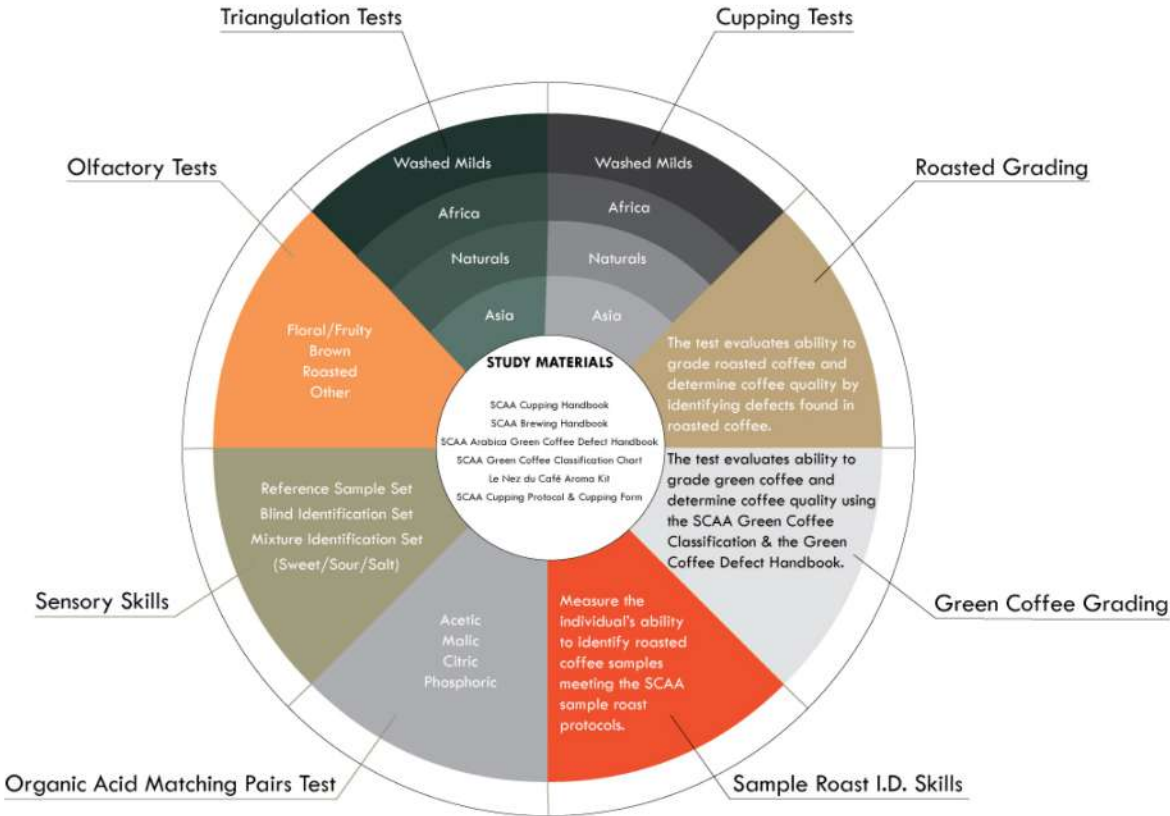
Moisture	11 %	Color	Green
Category One Defects	0 full defects	Category Two Defects	0 full defects
Quakers	0		

CERTIFICATION INFORMATION

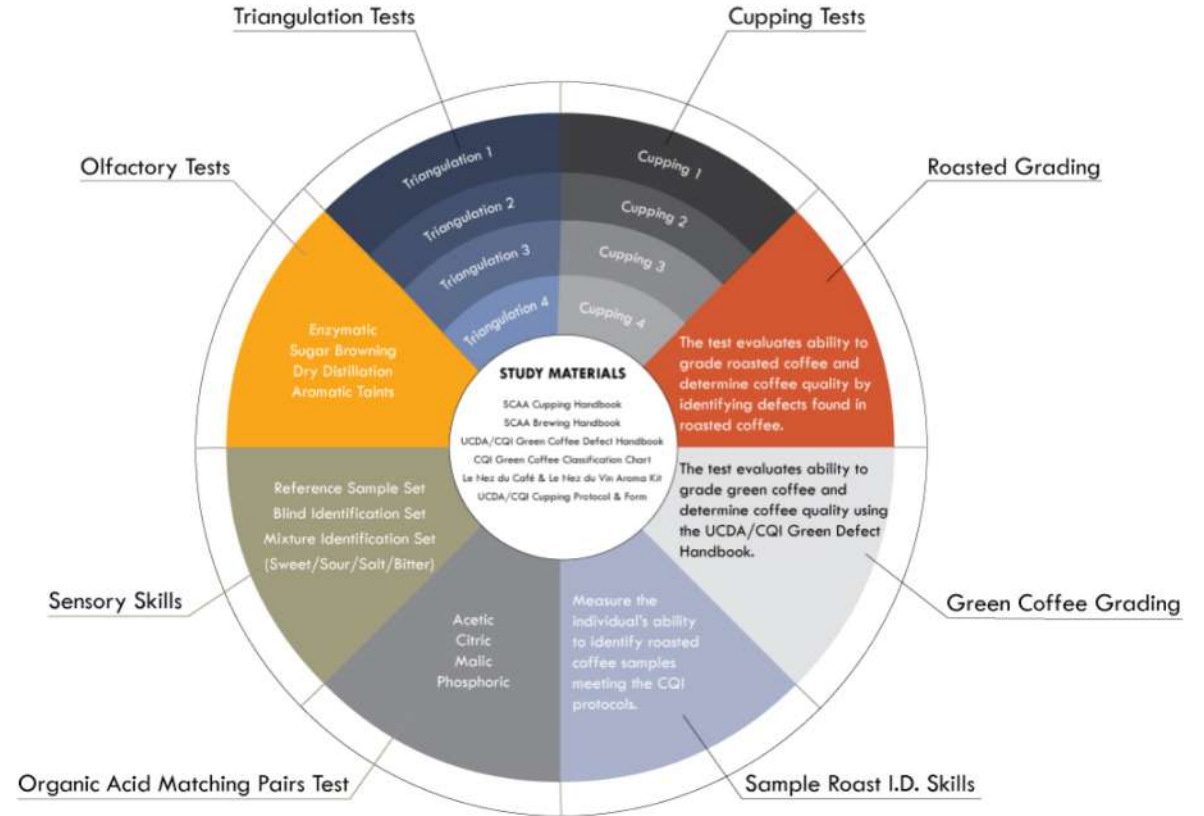
Expiration	February 14th, 2020
Certification Body	Uganda Coffee Development Authority
Certification Address	Coffee House, Plot 35, Jinja Road, P.O. Bo...
Certification Contact	Clare Rwakatogoro - 256-41-256940/233073


COFFEE&TEA
RUSEXPO
2019

The Q Arabica Course : A Breakdown



The Q Robusta Course : A Breakdown



Q сертификации

Протокол и стандарты капинга SCA

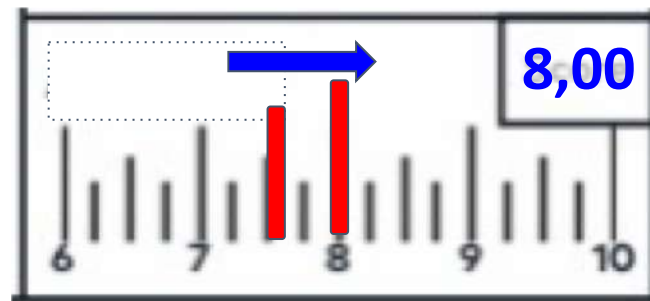
- обратная связь фермеру
- подготовка образцов
- лист капинга
- категории оценок
- система баллов
- определение дефектов

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Score	Flavor	Score	Acidity	Score	Body	Score	Uniformity	Score	Clean Cup	Score	Overall	Score	Total Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Score	Intensity	High	Level	Heavy	Thin	Balance	Score	Sweetness	Score	Defects (subtract)
Notes:														Final Score		

Level



интенсивность



*качество,
изменения*

70С - Вкусовой букет, Послевкусие

60С - Сочность, Тело, Баланс

40С - Однородность, Чистота Чашки, Сладость

Quality Scale

6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

- “спешиалти кофе” начинается с 80 баллов
- без дефектов
- баллы от 7,00 до 8,50
- корреляция описания и оценки

Notes:

Описание под каждой категорией

Uniformity	Score
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

не дефект

Однородность

Clean Cup	Score
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

дефект

Чистота Чашки

Sweetness	Score
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Сладость

Uniformity	Score
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	8
Clean Cup	Score
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	8
Sweetness	Score
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	10

Defects (subtract)

	# of cups	intensity	
Taint - 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fault - 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

$$1 \times 2 = 2$$

Протокол капинга

- в полной тишине
- оценка “по одному”
- при оценке аромата молотого кофе чашки не поднимаем
- “сплевывание” - часть протокола
- настаивание 4 мин
- начало капинга на 8ой минуте
- дегустация на 3 температурах 70С, 60С, 40С



**I.WANT.TO.BE.Q.GRADER@GMAIL.CO
M**