LA CÉDULA DE LA CATA

Nombre del evento	Cata de aniversario		
Lugar	Casa Cuanax	Fecha	mayo
Nombre del Catador	Antonio Castellanos		

Instrucciones: Aplicar la cata por cada sección, posterior califica marcando con una X la columna que aplique: fuerte - muy satisfactorio, complejo, cumple con 100% con criterio); fino - satisfactorio, cumple en un 90% con criterio; regular - plano, regular, queda a deber; muy bajo - con defecto, con inconsistencia; nulo - varios defectos, muy inconsistente.

CEDULA DE JURADO DE CATA ANÁLITICA

	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
1. Descripción detallada de los aromas primarios percibidos:					
Franco (limpio, sin defectos)	5	4	3	2	1
Intensidad positiva (fuerte, agradable)	5	4	3	2	1
Calidad (materia prima, atractivo)	5	4	3	2	1
2. Describe la apreciación visual:					
Untuosidad (lagrimas,viscosidad)	5	4	3	2	1
Color (claridad, tonalidad, uniforme)	5	4	3	2	1
Limpidez (pureza, sin particulas)	5	4	3	2	1
Intensidad positiva (fuerte, agradable)	9	7	5	3	1
3. Describe la apreciación de los aromas secundarios percibidos:					
Franco (limpio, sin defectos)	6	5	4	3	2
Intensidad positiva (fuerte, agradable)	9	7	5	3	1
Calidad (materia prima, atractivo)	15	13	11	9	7
4. Describe las percepciones gustativas y aromáticas percibidas:					
Tipicidad - Franco (sabor usual)	8	7	6	5	4
Intensidad positiva (fuerte, agradable)	12	10	8	6	4
Persistencia aromática (permanencia, cuerpo en boca)	12	10	8	6	4
Calidad (equilibrio, sabores)	20	18	16	14	12
5. Describe las percepciones sensoriales:					
Tacto (cuerpo, permanencia, untuosidad)					
Retronasal (fuerza, agradable)	12	10	8	6	4
Retrogusto (cuerpo, fuerza)	12	10	8	6	4
6. Descripción general:					
Armonía (redondo, completo)	20	18	16	14	12
		Suma cada columna con los números marcado con X			
Totales	127	18	0	0	0
					Suma los totales
				Gran total	145

Tipo de destilado	Mezcal
% Alc. Vol.	45%
Marca	Cuanax
Lote	50125

Productor	Marcos Camacho
Estado productor	Guanajuato
Clasificación según NOM	Artesanal
Clase	Blanco
Caracteristicas	Herbal, citrico, cristalino, picor en boca
Inconstencias o defectos encontrados	NA

Nombre y firma del catador y/o Maestro Catador: __Antonio Castellanos_____

Notas sensoriales para la ficha técnica de la marca

Instrucciones: Posterior a la cata, marca con una X cada uno de los criterios (renglones) de acuerdo al nivel del indice que aplique (columna). Una X por renglón.

	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
Materia prima (maguey, planta verde)	X				
Cítrico (naranja, lima, limòn, toronja, piña, guayaba)	X				
Herbal (pasto, yerbabuena, frescura)	X				
Floral (flor, rosa,especias)					X
Frutal (manzana, durazno, dulzura, pera)			X		
Lacteo (queso, fermento, levadura, mantequilla)				X	
Ahumado / madera (tierra, barro, "mezcal", ceniza, chocolate)				X	
Defectos	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
Amargo en boca, áspero en garganta, descompuesto (Alcoholes superiores)					X
Acetona, pegamento (Acetato de etílico)					X
Picante, manzana verde (Acetaldehído)					X
Mantequilla (Diacetilo)					X
Jabonoso (Ácidos grasos)					X
Queso rancio (Acido butírico)					X
Vinagre (Ácido acético)					X
Huevo podrido, queso rancio, cebolla, azufre (Sulfuros)					X
Medicina. Cloro (Clorofenol)					X

Retroalimentación parametrizado a la marca

	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
Aroma atractivo y equilibrado	X				
Apariencia atractiva y uniforme	X				
Sabor superior al promedio	X				
Ausencia de defectos	X				
Otro (escribe uno):					

LA CÉDULA DE LA CATA

Nombre del evento	Cata de aniversario		
Lugar	Casa Cuanax	Fecha	mayo
Nombre del Catador	Antonio Castellanos		

Instrucciones: Los destilados inician con 10 puntos y se les va descontando puntos si se encuentran inconsistencias. Cada criterio tiene 1 punto inicialmente (verde). En caso que el destilado cumpla con el criterio, obtiene 0 de calificación (- = 1); en caso de ser plano o medio, se obtiene -0.5 de calificación negativa (1-0.5 = 0.5); en caso de tener inconsistencias o bajo, se obtiene -1.0 de calificación negativa (1-1 = 0)

CRITERIO	Calificación inicial	Calificación obtenida (marca con una X la columna que aplique)			Calificación final
1. Aromas primarios percibidos. Considerar Franco (limpio, sin defectos), Intensidad positiva (fuerte, agradable), calidad (materia prima, atractivo)		**Complejo**	**Plano**	**Inconsistencias**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
2. Untuosidad. Considerar lagrimas y viscosidad		**Alta**	**Media**	**Baja**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
3. Color. Considerar que coincide con el tiempo de añejamiento, claridad, tonalidad, uniforme.		**SI**	**NO**		**Total**
	1	0	-0.5		1
4. Limpidez. Considerar pureza, cristalino, sin particulas		**Cristalino sin impurezas**	**Cristalino con partículas**	**No cristalino con impurezas**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
5. Intensidad. Considerar fuerte, agradable		**Alta**	**Media**	**Baja**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
6. Aromas secundarios percibidos. Considerar franco (limpio, sin defectos), Intensidad positiva (fuerte, agradable), calidad (materia prima, atractivo)		**Complejo**	**Plano**	**Inconsistencias**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
7. Retronasal. Considerar fuerza, agradable, coincida sabor con olor		**Agradable y coincide el olor con el sabor**	**Agradable y no coincide el olor con sabor**	**Desagradable**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
8. Percepción táctiles percibidas. Considerar cuerpo, permanencia, untuosidad		**Bajo**	**Medio**	**Alto**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
9. Percepción gustativa. Considerar tipicidad - franco (sabor usual), intensidad positiva (fuerte, agradable), persistencia aromática (permanencia, cuerpo en boca), calidad (equilibrio, sabores)		**Agradable**	**Plano**	**Desagradable**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	1
10. Retrogusto. Considerar cuerpo, fuerza		**Largo y agradable**	**Medio y agradable**	**Corto**	**Total**
	1	0	-0.5	-1	0.5

En cualquier caso, desagradable = menos 1.

			Suma la columna	Suma la columna	Suma la columna
Totales	10		-2.5	0	9.5

Si el destilado obtiene como mínimo 8.5 puntos de calificación de un máximo de 10, el Laboratorio de Cata expedirá un Certificado de Calidad Premium con Validez Oficial. La Certificación de Calidad Premium es por Lote.

* Formato diseñado sobre glosario 15. Valor de la calificación de la cata analítica, elemento 2, del EC1456.

Tipo de destilado	Mezcal
% Alc. Vol.	45%
Marca	Cuanax
Lote	50125
Productor	Marcos Camacho
Estado productor	Guanajuato
Clasificación según NOM	Artesanal

Clase	Blanco

Caracteristicas	Herbal, citrico, cristalino, picor en boca

Inconstencias o defectos encontrados	NA

Nombre y firma del catador y/o Maestro Catador: Antonio Castellanos

Notas sensoriales para la ficha técnica de la marca

Instrucciones: Posterior a la cata, marca con una X cada uno de los criterios (renglones) de acuerdo al nivel del indice que aplique (columna). Una X por renglón.

	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
Materia prima (maguey, planta verde)	X				
Cítrico (naranja, lima, limón, toronja, piña, guayaba)	X				
Herbal (pasto, yerbabuena, frescura)	X				
Floral (flor, rosa,especias)					X
Frutal (manzana, durazno, dulzura, pera)			X		
Lacteo (queso, fermento, levadura, mantequilla)				X	
Ahumado / madera (tierra, barro, "mezcal", ceniza, chocolate)				X	
Defectos	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
Amargo en boca, áspero en garganta, descompuesto (Alcoholes superiores)					X
Acetona, pegamento (Acetato de etílico)					X
Picante, manzana verde (Acetaldehído)					X
Mantequilla (Diacetilo)					X
Jabonoso (Ácidos grasos)					X
Queso rancio (Acido butírico)					X
Vinagre (Ácido acético)					X
Huevo podrido, queso rancio, cebolla, azufre (Sulfuros)					X
Medicina. Cloro (Clorofenol)					X

Retroalimentación parametrizado a la marca

	Fuerte	Fino	Regular	Muy bajo	Nulo
Aroma atractivo y equilibrado	X				
Apariencia atractiva y uniforme	X				
Sabor superior al promedio	X				
Ausencia de defectos	X				
Otro (escribe uno)					