



“Fuera el **Modo-Zombie**. Entra en **Modo-Cafeina** con este **Mokka**; fruta roja silvestre y licor tropical. Una taza ligera, dulce y **alegremente avinada**.”

VARIEDAD:

MOKKA

PERFIL DE TAZA:

NOTAS DULCES DE FRUTOS ROJOS, VINO Y CAÑA DE AZÚCAR. CUERPO LIGERO, ACIDEZ SUAVE Y UN FINAL DELICADO Y JUGOSO

ACIDEZ	Medio-Bajo	JUGOSO
CUERPO	Medio-Bajo	CREMOSO
TOSTADO	Bajo	PARA FILTRADOS VIBRANTES

PROCESO: **NATURAL ANAEROBIC**

SCA: 87

ORIGEN: CHINCHINÁ - CALDAS - (COL)

ALTITUD: 1.800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

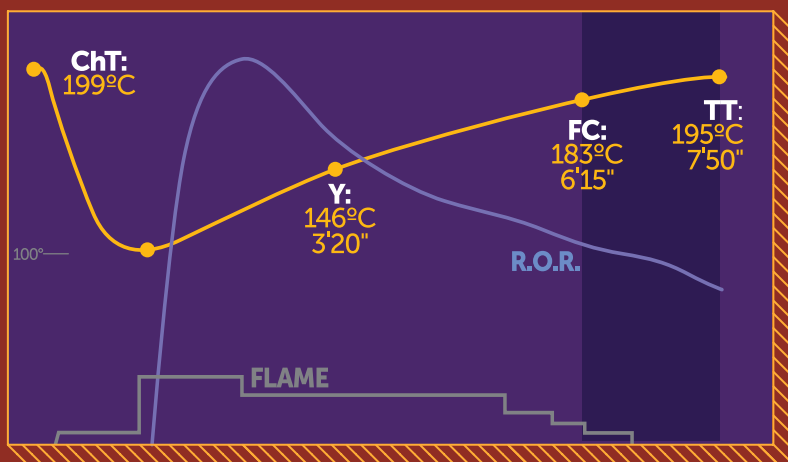


PRODUCTOR DE CALIDAD: JORGE IVÁN MEJÍA

PROTOCOLO DE PROCESAMIENTO: JORGE IVÁN MEJÍA

FERMENTACIÓN: 120H | SECADO: 35 DAYS • SOLAR • CAMAS AFRICANAS

HUMEDAD EN VERDE: 11,9% | DENSIDAD EN VERDE: 803g/L



DATOS DE TOSTIÓN | TOTAL TIME: 7'50" | AGTRON: 79

DESARROLLO: 1'35" MIN • +11,4 °C • 21,3% DTR

TAMAÑOS DISPONIBLES | 125GR. | 340GR. | 1.000GR. | 3.000GR.



CRA. 22 # 71A - 44.
BOGOTÁ (COLOMBIA).

onelli
ROASTERY LAB

CEL: (+57) 302 836 9843
WWW.ONELLILAB.COM