



DESCOBRINDO O PROTOCOLO BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DE CAFÉS TORRADOS

2026



www.abic.com.br



EXPEDIENTE

Realização:

Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC

Presidente: Pavel Monteiro Cardoso

Vice-presidentes:

• Francisco Leonel P. Freire - 1º Vice-Presidente

- Ana Carolina Carregaro - Vice-Presidente de Meio Ambiente e Sustentabilidade
- Anna Carolina A. Viana - Vice-Presidente de Planejamento
- Antônio Ricardo Sacramento Madureira - Vice-Presidente de Exportação
- Edvaldo Frasson Teixeira - Vice-Presidente de Relações Institucionais
- Ianos Roberto Muller - Vice-Presidente Jurídico
- Lauro Ré - Vice-Presidente de Tecnologia e Modernização
- Luciano Inácio - Vice-Presidente de Administração e Finanças
- Marcio Reis Maia - Vice-Presidente de Marketing e Comunicação
- Marco Antônio Campos - Vice-Presidente de Economia e Estatística
- Natal Martins - Vice-Presidente de Qualidade e Programa de Certificação
- Patrícia Parente - Vice-Presidente de Micro E Pequenas Empresas (MPE'S)

Diretor Executivo: Celírio Inácio

Redação: Aline Marotti, Camila Arcanjo e Giuliana Bastos

Diagramação: Aldevan Junior e Leticia Rodrigues

Agradecimentos: Agradecemos ao Comitê Técnico da ABIC pelas sugestões encaminhadas ao texto inicial.

2026 - Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC
É autorizada a reprodução total ou parcial desta publicação, desde que citada a fonte.



SUMÁRIO



O que é o Protocolo?	04
Breve histórico	05
Categorias ou estilos?	07
Análise sensorial e ciência	08
Conheça os atributos utilizados no Protocolo Brasileiro ACT	10
O que é acidez característica?	14
Fragrância ou odor?	15
Grupo técnico	16
Diferenciais	18
Estilos de Café	22

O QUE É O PROTOCOLO?

Após quatro anos de pesquisa, a ABIC, em parceria com as cientistas sensoriais Camila Arcanjo e Aline Garcia, tem o orgulho de apresentar este pequeno resumo do Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados.

O objetivo do Protocolo, lançado oficialmente em novembro de 2023, é atualizar a metodologia utilizada para a avaliação de cafés torrados, abordando as categorias de cafés torrados existentes no mercado brasileiro, acompanhando as tendências do mercado internacional e pesquisas da área, como desenvolvimento de novas cultivares, processamentos pós-colheita e tecnologias de industrialização, aliadas ao trabalho de multinacionais, indústrias de pequeno e médio porte até microtorrefações/nanotorrefações e produtos artesanais. Com isso, torna-se possível descrever melhor as características sensoriais dos cafés torrados, auxiliando na certificação e comunicação com consumidores.

O Protocolo Brasileiro ACT propõe-se também como uma ferramenta que pode servir para controle de qualidade, investigação científica e desenvolvimento de outros produtos.

BREVE HISTÓRICO

No final da década de 1990, o mercado brasileiro de cafés estava se reestruturando à classificação do produto, seja ele cru ou torrado, pois atributos até então adotados, como duro, defeitos, peneiras, impediam a qualificação da bebida produzida no país e prejudicavam a exportação de grãos brasileiros.

Em paralelo ao Projeto Café Gourmet, foi estabelecido o convênio da Apex-Brasil para exportação de cafés crus, o Programa Setorial Integrado de Exportação do Café Industrializado (PSI), promovido pela Apex-Brasil, Sindicafé-SP e a ABIC. O mercado interno estava se reorganizando em relação aos produtos torrados, nas gôndolas de mercado e adquiridos em licitação. Neste momento, a Secretaria do Estado de São Paulo juntamente com o Sindicafé-SP e ITAL desenvolveram um projeto de um novo sistema de classificação da bebida no Brasil.

Os cientistas envolvidos naquela época analisaram amostras do mercado interno e externo e, por meio de técnicas da análise sensorial e estudos realizados com cafés torrados, definindo atributos daquelas amostras, nomearam os que encontraram presentes como aroma, amargor, sabor, adstringência, acidez, entre outros.

Foram feitos testes junto aos consumidores para avaliar a percepção do público sobre a qualidade do café. Os dados permitiram verificar diferenças e preferências regionais de consumo.

Além disso, fizeram mapeamento e avaliação em diferentes regiões produtoras. O modelo inicialmente feito para definição da Norma Técnica para fixação de Identidade e qualidade do Café foi adotada pela ABIC em 2004, que hoje mantém um dos programas mais completos e inovadores para certificação de cafés torrados no mundo.

A crescente procura por cafés de melhor qualidade e até mesmo por grãos de rara exotividade movimentam o mercado consumidor, assim como todo o restante da cadeia cafeeira. Essas transformações ocorrem também no setor de pesquisa em cafés, como o trabalho de desenvolvimento de cultivares com qualidade sensorial diferenciada e não somente a qualidade em produtividade.

As pesquisas desenvolvidas no Brasil na área de café têm proporcionado grandes avanços não só à cafeicultura nacional, mas em outras regiões do mundo, onde é cada vez mais necessário o incremento de informações que direcionem futuras pesquisas a partir de dados de tendências e consumo.

Atualmente o protocolo de avaliação considera a grande diversidade de matérias-primas existentes e origens, com o objetivo de melhorar a descrição do perfil sensorial de cada categoria ou estilo e, mesmo que o café seja classificado em relação à qualidade, não revela a preferência ou aceitação por parte dos consumidores. Essa definição nos apontou a necessidade de entender como o brasileiro descreve as características dos cafés ofertados no mercado, principalmente em termos de perfis sensoriais distintos e o gostar.

CATEGORIAS OU ESTILOS?

As diretrizes para categoria ou estilo do Protocolo Brasileiro ACT utilizam alguns termos específicos, sendo que no rótulo alguns nomes são de uso obrigatório como a espécie e sua predominância. Embora a categoria ou o estilo baseado nas percepções sensoriais não sejam obrigatórios pela legislação atual, são imprescindíveis para auxiliar o consumidor de café no momento da compra, pois descreve as principais características da bebida de café.

Importante ressaltar que o termo “categoria” define uma ordem de qualidade entre os cafés. Enquanto o “estilo” foca na definição do perfil sensorial de cada bebida, não estando atrelado a uma ordem ou classe. Respeitando as escolhas do consumidor e considerando a evolução dos diversos produtos disponíveis no mercado atualmente, optamos por utilizar na comunicação com o consumidor o termo “estilo”.

Ao longo das revisões, traremos a roda de cafés torrados com agrupamentos realizados primeiramente no mercado brasileiro e estendendo ao mercado dos demais países produtores. Nosso objetivo foi definir, neste momento, as categorias ou estilos de cafés torrados presentes no mercado.

Reconhecemos que este protocolo é dinâmico e outras características poderão ser rearranjadas, por isso, vemos a necessidade de revisões e atualizações para inclusão de novos atributos e referências ao longo do tempo. Se você acredita que falta uma característica ou atributo, convidamos você a contribuir através do abic@abic.com.br.

ANÁLISE SENSORIAL E CIÊNCIA

Entre outros aspectos, o uso do novo protocolo tem como objetivo avaliar o perfil sensorial de cafés torrados e definir um estilo, se necessário. Temos atualmente muitas ferramentas boas para avaliar o café, como protocolos rigorosos de degustação, no entanto, apresentamos aqui uma ferramenta que pode servir também para controle de qualidade, investigação científica e desenvolvimento de outros produtos.

Existem algumas premissas que devem ser consideradas no Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados:

1

Está em conformidade com normas de análise sensorial, pois elas são baseadas em ciência e por isso seguem parâmetros muito bem definidos de coleta de dados e análise dos resultados, como qual tipo de avaliador deve ser considerado, como e onde conduzir um teste sensorial e qual teste estatístico deve ser feito.

2

É uma ferramenta puramente descritiva, não possuindo categorias para atributos “melhor” e “negativo” mas indica se uma amostra tem amargor e corpo num determinado valor. Além disso, permite inferir se uma amostra é mais ácida que outra, ou simplesmente, um determinado café tem amargor ou doçura, numa intensidade definida, por exemplo, 5 em uma escala de 10 pontos.

3

Se usado adequadamente por profissionais sensoriais treinados, o mesmo café avaliado por duas pessoas diferentes – não importa onde estejam, quais sejam suas experiências gustativas anteriores, de que cultura são originários ou qualquer outra diferença entre elas –, irá atingir a mesma pontuação de intensidade para cada atributo. Um avaliador na região Norte obterá notas dos atributos muito próximas a um na região Sudeste.

4

E, principalmente, possui correlação com o consumidor. Os dados obtidos com o protocolo se correlacionam com a percepção do consumidor brasileiro por meio de alguns modelos matemáticos, em relação a atributos como amargor, doçura etc.

CONHEÇA OS ATRIBUTOS UTILIZADOS NO PROTOCOLO BRASILEIRO ACT

DOÇURA

Gosto básico produzido por soluções aquosas diluídas de substâncias naturais, como sacarose, glicose ou frutose.

NOTA Comumente associado a descritores de aroma doce como frutado, chocolate e caramelo. É dependente da maturação do fruto do café (café-cereja). A doçura pode ser afetada pelo método de processo.

A doçura do café pode variar conforme a seguir:

- **Pouco:** pouco doce, imperceptível.
- **Muito:** muito doce, intenso.

CORPO

Percepção tátil de espessura do líquido na boca e recobrimento da língua, relacionado à oleosidade, à viscosidade e à densidade. O corpo do café pode variar conforme a seguir:

- **Pouco ou leve:** sensação tátil mais tênue, podendo ser rala ou aguada, áspera.
- **Muito ou encorpado:** sensação tátil de recobrimento da língua, aveludado.

ACIDEZ - INTENSIDADE

Intensidade do gosto ácido. Referente ao gosto básico, é a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, que produzem gosto ácido. A intensidade da acidez do café pode variar conforme a seguir:

- **Pouco:** pouco ácido, imperceptível.
- **Muito:** muito ácido, intenso.

ACIDEZ - CARACTERÍSTICA

É a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, que produzem gosto ácido. Quando é natural, ou característico de fermentação controlada, e desejável, é chamado de ácido, e quando não desejável, referente a defeito do café, é chamado de azedo. A acidez-característica do café pode variar conforme a seguir:

- **Pouco característica:** acidez azeda, desequilibrada. Por exemplo, presença de ácidos acético, isovalérico, butírico e/ou propiônico.
- **Muito característica:** acidez limpa, equilibrada. Por exemplo, ácidos cítrico, málico, tartárico e/ou láctico.

AMARGOR

Referente ao gosto básico, percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácido cafeico, ácido quínico e outros compostos que produzem gosto amargo. Este gosto é considerado desejável até determinado ponto. É afetado, principalmente, pelo tipo de processamento, pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café. O amargor do café pode variar conforme a seguir:

- **Fraco:** Pouco amargo.
- **Forte:** Muito amargo.

ADSTRINGÊNCIA

Sensação complexa, acompanhada por encolhimento, alongamento ou enrugamento da pele ou superfície da mucosa da boca.

NOTA: No Brasil, algumas frutas são conhecidas por sua adstringência causadas pela presença de taninos, como caqui e banana não maduras. A adstringência do café pode variar conforme a seguir:

- **Pouco:** Bebida suave, fina, delicada.
- **Muito:** Bebida muito áspera, adstringente.

INTENSIDADE

Percepção de persistência de sabor na boca, associado ao grau de torra e blend. Quanto mais persistente o sabor do café, mais intensa deve ser a bebida. A intensidade do café pode variar conforme a seguir:

- **Pouco:** persistência do sabor suave, podendo ser rápida, não permanecendo na boca, porém, livre de sabores estranhos.
- **Muito:** persistência do sabor prolongada, permanecendo na boca, destacando a sensação residual.

O QUE É ACIDEZ CARACTERÍSTICA?

Você já percebeu que há diferentes tipos de acidez presentes no café? Quando falamos de avaliar o atributo **intensidade da acidez** no Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados, estamos tratando da intensidade do gosto ácido. Referente ao gosto básico, é a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, isovalérico, butírico, propiônico, que produzem gosto ácido.

Quando falamos de avaliar o atributo **acidez característica**, estamos tratando da percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, isovalérico, butírico, propiônico, que produzem gosto ácido. Quando é natural, ou característico de fermentação controlada, e desejável, é chamado de ácido, e quando não desejável, referente a defeito do café, é chamado de azedo.

Os cafés gourmets apresentam, entre outros atributos, a presença de acidez moderada a alta. Já os cafés especiais precisam apresentar acidez característica moderada a muito característica.

FRAGRÂNCIA OU ODOR?

Qual é o certo quando falamos de percepção aromática do pó do café?

Atualmente, segundo as regras da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), o termo mais adequado para avaliar a intensidade do pó de café é intensidade global do odor do pó de café, assim ninguém fica com dúvidas do que é que deve ser avaliado.

Já sabia disso?

Camila Arcanjo, co-autora do Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados, explica que, embora, no português, as duas palavras tenham o mesmo significado, tecnicamente elas são diferentes. Veja abaixo:

- **Odor** – relativo a alimentos, aromas percebidos via ortonasal.
- **Fragrância** – relativo a perfumes, cosméticos, produtos de *oral care*, *home care* ou *personal care*, aromas percebidos também via ortonasal.

Por isso, no Protocolo Brasileiro ACT, a avaliação do pó de café seco é chamada de odor.

GRUPO TÉCNICO

Conheça os especialistas que contribuíram com o desenvolvimento do Protocolo:

Coordenação: Camila Arcanjo

Analista sensorial há mais de 20 anos, química e mestra em Alimentos com ênfase em Análise Sensorial, consultora de Qualidade e Certificações da ABIC, Q-Grader Licenciada, Instrutora e Classificadora Oficial para Cafés Torrados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil; fundadora do laboratório Co.F.Fe.C.C.I.Na, de avaliação sensorial de alimentos e bebidas.

Aline Garcia

Engenheira e Doutora em Tecnologia de Alimentos pela UNICAMP, com Bacharelado em Food and Consumer Studies pela University of North London; pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL desde 2005.

Edgard Bressani

Fundador da exportadora Latitudes Brazilian Coffees; membro do Fórum da Associação de Indicações Geográficas do Brasil; Embaixador dos Robustas Amazônicos Especiais.

Enrique Alves

Pesquisador da Embrapa Rondônia, agrônomo, mestre e doutor em Engenharia Agrícola; atua em colheita, pós-colheita e qualidade do café na Amazônia.

Fabiana Carvalho

Neurocientista, bacharel e mestre em Bioquímica pela UFMG, doutora em Psicobiologia pela USP e University of Glasgow, Escócia; pós-doutorada no King's College London, Inglaterra, e na USP.

Giuliana Bastos

Jornalista especializada em café, tendências e inteligência de mercado na cadeia produtiva cafeeira; consultora de comunicação e estratégia da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).

Katia Cipolli

Engenheira de alimentos, mestre e doutora em tecnologia de alimentos; atua no controle de qualidade, processamento e análise sensorial de alimentos, na indústria de conservas e no ITAL-SP.

Maisa Mancini

Nutricionista (UFVJM - Diamantina); mestre e doutora em Ciência de Alimentos (UFLA - Lavras); membro integrante do projeto científico e educacional The Coffee Sensorium; pós-doutoranda na EPAMIG.

Silvio Leite

Mestre de cupping; produtor de café; cofundador do concurso mundial *Cup Of Excellence*.

DIFERENCIAIS

Conheça as principais diferenças entre o Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados e outras metodologias

1 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT AVALIA O CAFÉ TORRADO.

É uma metodologia única e exclusivamente voltada para a avaliação do café após a torra e ao longo da vida de prateleira, considerando para a análise sensorial a bebida café, sem informações prévias sobre a matéria-prima, assim como ela chega ao consumidor final.

2 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT CONSIDERA AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE ARÁBICAS E CANÉFORAS NA MESMA METODOLOGIA.

Atualmente não há mais por que desconsiderar os cafés canéforas (conilons e robustas) quando se fala de café. Cada uma das espécies, com suas características, pode apresentar atributos que agradam a diferentes apreciadores de café. E podem sim apresentar altíssima qualidade, seja para blends, seja para cafés 100% canéfora.

3 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT ACOLHE AS PERCEPÇÕES DOS CONSUMIDORES DO BRASIL NA DEFINIÇÃO DOS ESTILOS DE CAFÉ.

A equipe que desenvolveu a metodologia foi aos laboratórios, ouvir os especialistas em avaliação de café, foi às indústrias, ouvir as torrefações, mas foi especialmente em busca dos consumidores, para entender como eles percebem os cafés. Ou seja, os dados obtidos com o protocolo se correlacionam com a percepção do consumidor brasileiro por meio de alguns modelos matemáticos, em relação a atributos como doçura, amargor e acidez, tornando-os protagonistas nessa definição de estilos de café.

4 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT É BASEADO EM CIÊNCIA.

Foi desenvolvido em conformidade com normas de análise sensorial, pois elas são baseadas em ciência e por isso seguem parâmetros muito bem definidos de coleta de dados e análise dos resultados, como qual tipo de avaliador deve ser considerado, como e onde conduzir um teste sensorial e qual teste estatístico deve ser feito.

5 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT AVALIA O AMARGOR COMO CARACTERÍSTICA PRESENTE EM TODOS OS CAFÉS.

O amargor está no café pela presença de compostos que são amargos, como cafeína, trigonelina, ácido cafeico, ácido quínico e outros compostos que produzem gosto amargo. Após a torra, sua presença se intensifica e cresce independentemente da qualidade do produto. O Protocolo Brasileiro olha para esse atributo com a seriedade e o respeito com que ele deve ser avaliado, bem como é avaliado em outras bebidas e produtos, e considerando que grande parte dos consumidores brasileiros o valorizam no café.

6 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT LEVA EM CONSIDERAÇÃO A INTENSIDADE E A CARACTERÍSTICA DA ACIDEZ.

Não apenas a presença de acidez, mas a intensidade e a característica da acidez são atributos avaliados para diferenciar os cafés especiais dos outros estilos de café. Para ser considerado café especial e receber o Selo Especial para Cafés Torrados da ABIC, o café precisa ter uma acidez perceptível, limpa e equilibrada.

7 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT É DESCRITIVO, SEM DEFINIR O QUE É MELHOR OU PIOR, MAS APRESENTANDO OS ESTILOS A PARTIR DE SEUS PERFIS SENSORIAIS.

O Protocolo Brasileiro ACT foi desenvolvido com uma análise de perfil descritivo, utilizado nas metodologias internacionais de análise sensorial de alimentos.

8 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT É ADEQUADO À PORTARIA 570

A Portaria nº 570/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em vigor desde o dia 1º de janeiro de 2023, estabelece o Novo Padrão de Classificação para o Café Torrado comercializado no país. A normativa determina que os cafés puros e com nota de qualidade sensorial abaixo de 4,5 pontos devem ser considerados “Fora de Tipo” e a comercialização é autorizada contanto que a nomenclatura “Fora de Tipo” conste na rotulagem frontal da embalagem.

O Protocolo Brasileiro ACT já nasce totalmente integrado ao proposto na Portaria 570, considerando também como Fora de Tipo os cafés com qualidade sensorial abaixo de 4,5 pontos.

Uma diferença importante é que a ABIC não certifica esses cafés pois não apresentam um mínimo de qualidade sensorial aceitável.

Conheça algumas características do café FORA DE TIPO:

Seu perfil de sabor é de café de amargor de moderado a alto. Apresenta doçura e intensidade da acidez de muito baixa a baixa, acidez pouco característica, amargor e adstringência de moderado a alto.

O café FORA DE TIPO pode ser qualificado com presença no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de animalíco ou curral; azedo; borracha; envelhecido, oxidado ou rançoso; fenólico, químico ou medicinal; madeira, papelão ou sacaria; queimado, defumado ou cinzas; terroso, mofo ou sujo; vegetal e verde.

Devem estar ausentes as notas descritivas: floral, frutado e tostado ou torrado.

PARA A ABIC CAFÉ FORA DE TIPO É TIPO TÔ FORA!

9 – O PROTOCOLO BRASILEIRO ACT UTILIZA A ANÁLISE MICROSCÓPICA

A Portaria nº 570/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em vigor desde o dia 1º de janeiro de 2023, estabeleceu o Padrão Oficial de Classificação para Cafés Torrados, no qual define que a identidade e a qualidade do café se relacionam à presença de matérias estranhas e impurezas, dos elementos estranhos e da cafeína no café descafeinado.

Essas análises já faziam parte do Programa de Certificação ABIC desde 1989, que tem como objetivo verificar a existência de fraudes, boas práticas de processamento e fabricação, em atendimento ao padrão de identidade e qualidade do café torrado. A avaliação trata especificamente da quantidade de:

- **Impurezas:** os elementos extrínsecos tais como cascas, paus e outros detritos provenientes do próprio cafeeiro;
- **Matérias estranhas:** os corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, areia, pedras, torrões e demais sujidades;
- **Elementos estranhos:** as matérias estranhas ou impurezas indicativas de fraude, tais como, grãos ou sementes de outros gêneros, corantes, açúcar, caramelo e borra de café solúvel ou de infusão.

A análise microscópica para identificação e/ou quantificação de impurezas, matérias estranhas e elementos indicativos de fraudes é composta por cinco etapas principais: quarteamento e pesagem da amostra, desengorduramento, tamisação (peneiração), visualização e catação e cálculo.

ESTILOS DE CAFÉ

O Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados nasceu para trazer um novo entendimento sobre os estilos e perfis sensoriais dos cafés torrados, avaliando atributos que são encontrados no café após a torra, com respeito a essa bebida torrada e moída ou torrada em grãos, preparada em método coado ou espresso, a bebida real que chega à mesa dos brasileiros.

CONHEÇA AS NOVAS DEFINIÇÕES DA ABIC PARA OS ESTILOS DE CAFÉ:

CAFÉ ESPECIAL

Seu perfil de sabor traz doçura, acidez e aromas intensos e perceptíveis, oferecendo ao consumidor uma experiência sensorial complexa.

ESPECIAL

Doçura: Alta a muito alta



Acidez Característica: Moderada a muito característica



Amargor: Muito baixo a baixo



O pó e a bebida de café analisados devem ser qualificados, não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanhas; caramelizado, caramelo ou doce e frutado; ou com intensidade entre fraca e forte de alcoólico; baunilha; chocolate ou cacau e fermentado; ou com intensidade entre fraca a muito forte de floral e mel.

Devem estar ausentes as notas descritivas: animálico ou curral; azedo; borracha; fenólico, químico ou medicinal; madeira, papelão ou sacaria; queimado, defumado ou cinzas; terroso, mofo ou sujo; vegetal e verde.

CAFÉ EXTRAFORTE

Seu perfil de sabor é de café de amargo, variando de moderado a intenso. Tem como matéria-prima principal a maioria dos cafés cultivados no Brasil, com ponto de torra mais escuro, na classificação Agtron, atinge o número igual ou menor do que 55 (média a escura).

EXTRAFORTE

Doçura: Muito baixa a baixa



Intensidade da acidez: Muito baixa a baixa



Amargor: Moderado a alto



Intensidade: Alta, acima de 7

Torra: Média a escura



O pó e a bebida de café analisados devem ser qualificados, não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho; chocolate ou cacau; especiarias; herbáceo; madeira, papelão ou sacaria e tostado ou torrado; e intensidade de fraca a muito forte de queimado, defumado ou cinzas.

CAFÉ GOURMET

Seu perfil de sabor é de cafés mais suaves e com doçura e acidez marcantes e aromas como caramelo, amêndoas e chocolate, de intensidade perceptível.

GOURMET

Doçura: Moderada a alta ☕☕☕☕☕

Intensidade da acidez: Moderada a alta ☕☕☕☕☕

Amargor: Baixo a moderadamente baixo ☕☕☕☕☕



O pó e a bebida de café analisados devem ser qualificados, não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanha; caramelizado, caramelo ou doce; frutado e mel; ou com intensidade entre fraca a muito forte de chocolate ou cacau e floral; ou com intensidade entre forte a muito forte de tostado ou torrado. Devem estar ausentes notas descritivas: animálico ou curral; azedo; borracha; fenólico, químico ou medicinal; madeira, papelão ou sacaria; terroso, mofo ou sujo; vegetal e verde.

CAFÉ SUPERIOR

Seu perfil de sabor é equilibrado, com intensidades moderadas de amargor, doçura e acidez.

SUPERIOR

Doçura: Moderada



Intensidade da acidez: Moderada



Amargor: Moderado



O pó e a bebida de café analisados devem ser qualificados, não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanhas; caramelizado, caramelo ou doce; chocolate ou cacau; frutado e tostado ou torrado; e, ou com intensidade entre fraca a moderada de cereal e mel. Devem estar ausentes as notas descritivas: animálico ou curral e borracha.

CAFÉ TRADICIONAL

Seu perfil de sabor é de café de amargor variando de moderado a intenso. Tem como matéria-prima principal a maioria dos cafés cultivados no Brasil.

TRADICIONAL

Doçura: Muito baixa a baixa



Intensidade da acidez: Baixa a moderadamente baixa



Amargor: Moderado a alto



O pó e a bebida de café analisados devem ser qualificados, não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho; chocolate ou cacau; especiarias; herbáceo; madeira, papelão ou sacaria e tostado ou torrado.

ESTILOS DE CAFÉ

ESPECIAL

Doçura: Alta a muito alta



Acidez característica: Moderada a muito característica



Amargor: Muito baixo a baixo



A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanhas, caramelizado, caramelo ou doce e frutado; ou com intensidade entre fraca e forte de alcolólico, baunilha, chocolate ou cacau e fermentado; ou com intensidade entre fraca a muito forte de floral e mel.

Devem estar ausentes as notas descritivas: animalíco ou curral, azedo, borracha, fenólico, químico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, queimado, defumado ou cinzas, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.

EXTRAFORTE

Doçura:
Muito baixa a baixa



Intensidade da acidez:
Muito baixa a baixa



Amargor:
Moderado a alto



Intensidade:
Alta, acima de 7.

Torra:
Média a escura



A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho, chocolate ou cacau, especiarias, herbáceo, madeira, papelão, sacaria e tostado ou torrado, e intensidade de fraca a muito forte de queimado, defumado ou cinzas.

GOURMET

Doçura: Moderada a alta



Intensidade da acidez: Moderada a alta



Amargor: Baixo a moderadamente baixo



A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanha, caramelizado, caramelo ou doce, frutado e mel; ou com intensidade entre fraca a muito forte de chocolate ou cacau e floral; ou com intensidade entre forte a muito forte de tostado ou torrado. Devem estar ausentes as notas descritivas: animalíco ou curral, azedo, borracha, fenólico, químico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.

SUPERIOR

Doçura: Moderada



Intensidade da acidez: Moderada



Amargor: Moderado



A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanhas, caramelizado, caramelo ou doce, chocolate ou cacau, frutado e tostado ou torrado; e, ou com intensidade entre fraca a moderada de cereal e mel. Devem estar ausentes as notas descritivas: animalíco ou curral e borracha.

TRADICIONAL

Doçura:
Muito baixa a baixa



Intensidade da acidez:
Baixa a moderadamente baixa



Amargor:
Moderado a alto



A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho, chocolate ou cacau, especiarias, herbáceo, madeira, papelão ou sacaria e tostado ou torrado.

The background is a dark blue field filled with a dense pattern of coffee beans. In the top right corner, there are several geometric shapes: a grey triangle, a yellow triangle, a yellow circle with a horizontal line through it, and a white triangle. In the bottom right corner, there is a white bowl filled with coffee beans. A solid yellow horizontal bar runs across the bottom of the image.

ABIC Associação
Brasileira da
Indústria de
Café