

MATERIAL COMPLEMENTARIO SESION LIVE 18/03/2026

1. RESULTADOS DE CATA TÉCNICA DE BASES DE TÉ

FICHA DE CATA TÉCNICA TEA INSTITUTE LATINOAMÉRICA		COMPARATIVA PRODUCTO 1: TÉ VERDE 1	
		FICHA TÉCNICA 1.A	FICHA TÉCNICA 1.B
DESCRIPCIÓN PRELIMINAR	NOMBRE DE LA INFUSIÓN	Té Verde Sencha Chino	Té Verde Sencha Chino
	GR USADOS	1.5	1.5
	T° USADA	75 °C	85
	TIEMPO INFUSIÓN	2	3
ANÁLISIS DE MATERIAL SECO	GRADO	Leaf	Leaf
	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Presencia de palos, forma aplanada y hojas brillantes	Presencia de palos, forma aplanada y hojas brillantes
	CANTIDAD BROTES	Nula	Nula
	GRANULOMETRÍA	Regular	Regular
	FORMA	Aplanada	Aplanada
	COLOR	Verde oscuro y claro	Verde oscuro y claro
	SONIDO	Crujiente	Crujiente
ANÁLISIS DE MATERIAL HÚMEDO	AROMA	Sin presencia de OFF Notes	Sin presencia de OFF Notes
	ATAQUE	vegetal cocido	Vegetal Cocido
	MEDIO	Vegetal marino	Pasto intenso
	FINAL	Pasto	Algo marino
	COLOR	Verde intenso con algunas hojas claras	Verde intenso con algunas hojas claras
ANÁLISIS DEL LICOR	AROMA	vegetal cocido	Vegetal Cocido (semilla de Lino)
	TRANSPARENCIA	Transparente, sin brillos	Transparente, sin brillos
	COLOR	Amarillo verdoso	Amarillo verdoso
	GUSTO BÁSICO	Acido y ligeramente amargo	Amargo
	ATAQUE	Pasto intenso	Algas, vegetal
	MEDIO	Vegetal	Cítrico
	FINAL	SIN FINAL	Vegetal Cocido
	ASTRINGENCIA	Baja	Baja
	CUERPO	Medio	Medio
	PUNGENCIA	No Pungente	No Pungente
	TEXTURA	Fino	Fino
	LOGITUD	Medio	Medio
	COMPLEJIDAD	Plano	Plano
	RESULTADO COMPARATIVO	Se aprecia un té de muy buena calidad, de granulometría pareja, con algo de polvo. En general se aprecia bastante similitud entre ambas preparaciones, con mayor intensidad de aromas y sabor en la preparación de mayor temperatura, pero con mayor nivel de amargor. Se equilibra mejor a 75 °C, a pesar de que la intensidad general es más baja. La granulometría no requiere mejoras. Se recomienda para blending.	

FICHA DE CATA TÉCNICA TEA INSTITUTE LATINOAMÉRICA		COMPARATIVA PRODUCTO 2: TÉ NEGRO 1	
		FICHA TÉCNICA 2.A	FICHA TÉCNICA 2.B
DESCRIPCIÓN PRELIMINAR	NOMBRE DE LA INFUSIÓN	Té Negro Ceylon OPA	Té Negro Ceylon OPA
	GR USADOS	1.5	1.5
	T° USADA	90 °C	90 °C
	TIEMPO INFUSIÓN	3	5
ANÁLISIS DE MATERIAL SECO	GRADO	Leaf	Leaf
	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Hebras delgadas, oscuras y algo marrón	Hebras delgadas, oscuras y algo marrón
	CANTIDAD BROTES	Nula	Nula
	GRANULOMETRÍA	Regular	Regular
	FORMA	Curvada	Curvada
	COLOR	Negruzco algo amarronado	Negruzco algo amarronado
	SONIDO	Crujiente	Crujiente
ANÁLISIS DE MATERIAL HÚMEDO	AROMA	SIN OFF NOTES	SIN OFF NOTES
	ATAQUE	Floral	Floral
	MEDIO	Dulce	Dulce
	FINAL	Almibar en taza	Amaderado
	COLOR	Negruzco amarronado	Negruzco amarronado
ANÁLISIS DEL LICOR	AROMA	Floral , vegetal cocido	vegetal cocido
	TRANSPARENCIA	Transparente	Transparente
	COLOR	Ambar amarronado	Ambar amarronado
	GUSTO BÁSICO	Amargo	Dulce y amargo
	ATAQUE	Amaderado	vegetal cocido
	MEDIO	Floral	Amaderado
	FINAL	Dulce	Floral
	ASTRINGENCIA	Media a alta	Media
	CUERPO	Medio	Medio
	PUNGENCIA	Nula	Nula
	TEXTURA	Fina	Fina
	LOGITUD	Corta	Corta
	COMPLEJIDAD	Complejo	Complejo
	RESULTADO COMPARATIVO	Té negro de muy buena calidad. Excelente granulometría. Posee una intensidad apropiada para poder ser empleado como base para blending. Sus sabor es principalmente amaderado, con reminiscencias aromáticas florales y final dulce acaramelado. Su oxidación es uniforme y alta, y posee al mismo tiempo un adecuado equilibrio entre amargor y acidez. Se percibe mejor a 5 minutos de infusión.	

2. ANALISIS COMPARATIVO DE LOS HALLAZGOS EN LAS BASES

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	APTO PARA BLENDING	TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO INFUSION RECOMENDADO	TAMAÑO (1,2,3)	NOTA DE SABOR PRINCIPAL	INTENSIDAD NOTA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ACIDEZ (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	AMARGOR (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ASTRINGENCIA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)
1	Té Verde Sencha Chino	SI	75 °C	2 MIN	1	Vegetal	Alta	Baja	Bajo	Baja
			REQUIERE PRE-TRATAMIENTO	RECOMENDACION PRE-TRATAMIENTO		REQUIERE MEJORAR GRANULOMETRÍA	MEJORA REQUERIDA DE GRANULOMETRÍA			
			No	N/A		No	N/A			

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	APTO PARA BLENDING	TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO INFUSION RECOMENDADO	TAMAÑO (1,2,3)	NOTA DE SABOR PRINCIPAL	INTENSIDAD NOTA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ACIDEZ (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	AMARGOR (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ASTRINGENCIA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)
2	Té Negro Ceylon OPA	SI	90 °C	5 MIN	2	Madera/ Flores	Media	Muy Baja	Medio	Media
			REQUIERE PRE-TRATAMIENTO	RECOMENDACION PRE-TRATAMIENTO		REQUIERE MEJORAR GRANULOMETRÍA	MEJORA REQUERIDA DE GRANULOMETRÍA			
			No	N/A		No	N/A			

3. RESULTADOS DE CATA TÉCNICA DE INGREDIENTES BOTÁNICOS

DESCRIPCION PRELIMINAR	FICHA DE CATA TÉCNICA TEA INSTITUTE LATINOAMÉRICA	COMPARATIVA PRODUCTO 3: PÉTALOS DE ROSA	
	NOMBRE DE LA INFUSIÓN	FICHA TECNICA 3.A	FICHA TECNICA 3.B
	GR USADOS	Pétalos de Rosa	Pétalos de Rosa
	Tº USADA	1.5	1.5
	TIEMPO INFUSIÓN	75 °C	90 °C
	GRADO	2	5
	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Leaf	Leaf
ANÁLISIS DE MATERIAL SECO	CANTIDAD BROTES	Varios colores de rosa en un mismo lote	
	GRANULOMETRÍA	Varios colores de rosa en un mismo lote	
	FORMA	N/A	N/A
	COLOR	Regular	Regular
ANÁLISIS DE MATERIAL HÚMEDO	SONIDO	Curvada	Curvada
	AROMA	Multicolor	Multicolor
	ATAQUE	No crujiente	No crujiente
	MEDIO	SIN OFF NOTES	SIN OFF NOTES
ANÁLISIS DEL LICOR	FINAL	Floral Suave	Floral Suave
	COLOR	Avena	Avena
	AROMA	SIN FINAL	SIN FINAL
	TRANSPARENCIA	Blancuzco y Fucsia	Blancuzco y Fucsia
	COLOR	Floral	Floral
	GUSTO BÁSICO	Transparente y brillante	Transparente y brillante. Leve turbiedad
	ATAQUE	Rosa Pálido	Rosa
	MEDIO	Dulce	Dulce y algo Amargo
	FINAL	Floral	Floral
	ASTRINGENCIA	Vegetal	vegetal
RESULTADO COMPARATIVO	CUERPO	SIN FINAL	Regusto quemado
	PUNGENCIA	Media	Alta
	TEXTURA	Liviano	Liviano
	LOGITUD	No Pungente	No Pungente
	COMPLEJIDAD	Fina	Fina
		Corto	Corto
	Plano	Plano	
	<p>En ambas preparaciones se perciben notas florales muy débiles y algo alejadas de las notas tradicionalmente asociadas a la rosa en el mundo de las infusiones. Esto puede ser resultado de variedades de flor no empleadas usualmente para este propósito. Asimismo, esto pudiera ser resultado de procesos de deshidratación inapropiados que han afectado su disponibilidad de aceites esenciales ante el uso de calor elevado. Las rosas deben ser idealmente deshidratadas por poco tiempo, sin corte, y con temperaturas bajas pues es muy fácil que pierda gran parte de sus componentes aromáticos ante aplicación de temperatura sobre los 35 °C. Para infusiones se suelen emplear variedades de tamaño bajo en el caso de utilizar sólo los pétalos para no afectar la granulometría del blend sin tener que cortarlas para lograr este propósito, ya que en ese caso tienden a desarrollar amargor incipiente a mayor temperatura. También suelen emplearse como botón entero, ya que de esta forma son menos susceptibles a perder aceites aromáticos en los procesos de deshidratado menos especializados en base únicamente a aplicación calor. Sus notas florales son débiles en ambas preparaciones, y poco asociadas a rosa, con elementos vegetales igual o más perceptibles y con tendencia al amargor y a la mayor astringencia especialmente en la preparación de mayor temperatura, verificándose astringencia en ambas. No se recomienda para uso en blends; pues en términos sensoriales sería bajo su aporte en cuanto a aromas y beneficios, solo podría aportar desde el punto de vista de textura en lo visual para un blend a base de té verde, pudiendo afectar la percepción de astringencia del conjunto. En ningún caso se recomendaría su uso con té negro por el amargor y la alta astringencia, lo que provoca que se pierdan aún más sus débiles elementos florales.</p>		

FICHA DE CATA TÉCNICA TEA INSTITUTE LATINOAMÉRICA		COMPARATIVA PRODUCTO 4: NIBS DE CACAO	
DESCRIPCION PRELIMINAR	NOMBRE DE LA INFUSIÓN	FICHA TECNICA 4.A	FICHA TECNICA 4.B
		GR USADOS	Nibs de Cacao
	Tº USADA	1.5	1.5
	TIEMPO INFUSIÓN	75 °C	90 °C
	GRADO	2	5
	GRADO	N/A	N/A
ANÁLISIS DE MATERIAL SECO	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Aroma a chocolate muy pronunciado	Aroma a chocolate muy pronunciado
	CANTIDAD BROTES	N/A	N/A
	GRANULOMETRÍA	Regular, muy pareja	Regular, muy pareja
	FORMA	curvada	curvada
	COLOR	Amarronado negruzco	Amarronado negruzco
	SONIDO	Crujiente	Crujiente
ANÁLISIS DE MATERIAL HÚMEDO	AROMA	SIN OFF NOTES	SIN OFF NOTES
	ATAQUE	Cacao, chocolate	Cacao fermentado, chocolate
	MEDIO	Almibar	Almibar
	FINAL	SIN FINAL	SIN FINAL
	COLOR	Amarronado negruzco	Amarronado negruzco
ANÁLISIS DEL LICOR	AROMA	Cacao	Cacao
	TRANSPARENCIA	Transparente y brillante, elementos oleosos en la superficie	Transparente y brillante, elementos oleosos en la superficie
	COLOR	Rosado pálido	Rosado amarillento
	GUSTO BÁSICO	Dulce, algo ácido	Dulce, algo ácido
	ATAQUE	Cacao suave	Cacao suave
	MEDIO	SIN MEDIO	SIN MEDIO
	FINAL	SIN FINAL	SIN FINAL
	ASTRINGENCIA	Baja	Baja
	CUERPO	Liviano	Liviano
	PUNGENCIA	No Pungente	No Pungente
	TEXTURA	Media	Media
	LOGITUD	Corto	Corto
	COMPLEJIDAD	Plano	Plano
RESULTADO COMPARATIVO	<p>Las notas a cacao y chocolate se perciben en nariz con mayor claridad cuando las hebras mojadas poseen menor temperatura, especialmente tras enfriarse, mientras que la preparación a temperatura más alta revela más cacao y fermentación, pero menos chocolate. A nivel de sabor son muy similares ambas preparaciones, percibiéndose con un fuerza levemente mayor las notas a chocolate, sin que exista una diferencia demasiado marcada. En ambas preparaciones se perciben en la superficie del licor elementos oleosos. Si bien pueden llegar a considerarse como defectos de calidad, en la práctica su presencia no es distinguible a simple vista, se requiere de luz para poder apreciarlo con claridad, verificándose además que no son persistentes, pues tras los primeros sorbos se pierden, denotando su acumulación únicamente a nivel superficial y en cuantía baja. Estos elementos oleosos otorgan textura a la infusión, la cual es fácilmente perceptible a nivel de labios, por lo que genera una sensación agradablemente untuosa. Los niveles de acidez son bastante bajos, lo que denota un producto de cacao apropiadamente fermentado y de buena calidad.</p>		

FICHA DE CATA TÉCNICA TEA INSTITUTE LATINOAMÉRICA		COMPARATIVA PRODUCTO 5: HOJA DE ARÁNDANO	
DESCRIPCION PRELIMINAR	NOMBRE DE LA INFUSIÓN	FICHA TECNICA 5.A	FICHA TECNICA 5.B
		GR USADOS	Hoja de Arándano
	Tº USADA	1.5	1.5
	TIEMPO INFUSIÓN	75 °C	90 °C
	GRADO	2	5
	GRADO	Leaf	Leaf
ANÁLISIS DE MATERIAL SECO	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Hojas presentan oxidación	Hojas presentan oxidación
	CANTIDAD BROTES	N/A	N/A
	GRANULOMETRÍA	Regular	Regular
	FORMA	Curvada	Curvada
	COLOR	Verdoso Amarronado	Verdoso Amarronado
	SONIDO	Crujiente	Crujiente
ANÁLISIS DE MATERIAL HÚMEDO	AROMA	SIN OFF NOTES	SIN OFF NOTES
	ATAQUE	Vegetal dulce suave (Fécula de papa)	Vegetal dulce suave (Fécula de papa)
	MEDIO	SIN MEDIO	SIN MEDIO
	FINAL	SIN FINAL	SIN FINAL
	COLOR	Amarronado verdoso	Amarronado verdoso
ANÁLISIS DEL LICOR	AROMA	Vegetal	Vegetal
	TRANSPARENCIA	Transparente y brillante	Transparente y brillante
	COLOR	Blancuzco	Blancuzco Amarillento
	GUSTO BÁSICO	Dulce	Dulce
	ATAQUE	Dulce vegetal (Fécula de papa-chuño)	Dulce vegetal (Fécula de papa-chuño)
	MEDIO	SIN MEDIO	SIN MEDIO
	FINAL	SIN FINAL	SIN FINAL
	ASTRINGENCIA	Baja	Baja
	CUERPO	Liviano	Liviano
	PUNGENCIA	No pungente	No pungente
	TEXTURA	Fina	Fina
	LOGITUD	Corto	Corto
	COMPLEJIDAD	Plano	Plano
RESULTADO COMPARATIVO	<p>Este insumo se muestra muy similar en ambas preparaciones, con escasa diferencia de color en el licor infusionado. El aroma de sus hebras secas es débil, al igual que sus elementos aromáticos en hebras húmedas y licor infusionado. Principalmente destaca una nota aromática vegetal dulce muy similar al chuño, también conocido como fécula de papa. Su presencia a nivel de gustos básicos también es baja, y dentro de sus sensaciones táctiles sólo destaca una leve astringencia. Es altamente probable que sólo se perciba de forma visual y se traspanen beneficios antioxidantes en el licor, pero representa un muy bajo aporte organoléptico en mezclas a base de cualquier tipología de té. Por ello no se recomienda como ingrediente al menos en su estado actual. Se percibe oxidación en las áreas de corte, en algunos casos bastante intensa, lo que pudiera haber afectado su intensidad aromática. Ver posibilidad de analizar momentos de cosecha idóneos o si existen otras variedades, pues se trata de un ingrediente empleado en la industria, y en otras evaluaciones que hemos realizado su potencial organoléptico ha resultado ser muy positivo, y de aromas y sabor marcado en comparación a esta muestra analizada.</p>		

4. ANALISIS COMPARATIVO DE LOS HALLAZGOS EN INGREDIENTES BOTÁNICOS

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	APTO PARA BLENDING	APTO PARA TÉ VERDE	APTO PARA TÉ NEGRO	TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO INFUSION RECOMENDADO	TAMAÑO (1,2,3)	NOTA DE SABOR PRINCIPAL	INTENSIDAD NOTA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ACIDEZ (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	AMARGOR (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ASTRINGENCIA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)
3	Pétalos de Rosa	NO	NO	NO	75 °C	2 MIN	2	Floral	Baja	Nula	Bajo	Media
					REQUIERE PRE-TRATAMIENTO	RECOMENDACION PRE-TRATAMIENTO			REQUIERE MEJORAR GRANULOMETRÍA	MEJORA REQUERIDA DE GRANULOMETRÍA		
					NO	En general no se suelen aplicar cortes ni fijación, pues se corre riesgo de afectar su disponibilidad de aceites esenciales con facilidad. Únicamente debiese aplicarse separación de pétalos lo más pronto posible tras la recolección, junto a aplicación de deshidratado por convección y aire circulante, con control de temperatura bajo los 35 °C.			SI	La granulometría es homogénea, pero en este caso esa homogeneidad artificialmente lograda afecta sensorialmente a la infusión a través de una mayor astringencia y amargor. La granulometría debiese ser homogénea y de tamaño pequeño sin tener que cortar, lo que requiere de variedades de rosa de tamaño pequeño para un apropiado uso en blending.		

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	APTO PARA BLENDING	APTO PARA TÉ VERDE	APTO PARA TÉ NEGRO	TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO INFUSION RECOMENDADO	TAMAÑO (1,2,3)	NOTA DE SABOR PRINCIPAL	INTENSIDAD NOTA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ACIDEZ (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	AMARGOR (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ASTRINGENCIA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)
4	Nibs de Cacao	SI	SI	NO	75 °C	2 MIN	2	Cacao	Media	Baja	Nulo	Baja
					REQUIERE PRE-TRATAMIENTO	RECOMENDACION PRE-TRATAMIENTO			REQUIERE MEJORAR GRANULOMETRÍA	MEJORA REQUERIDA DE GRANULOMETRÍA		
					NO	N/A			NO	N/A		

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	APTO PARA BLENDING	APTO PARA TÉ VERDE	APTO PARA TÉ NEGRO	TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO INFUSION RECOMENDADO	TAMAÑO (1,2,3)	NOTA DE SABOR PRINCIPAL	INTENSIDAD NOTA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ACIDEZ (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	AMARGOR (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ASTRINGENCIA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)
5	Hoja de Arándano	NO	NO	NO	90 °C	5 MIN	2	Vegetal	Baja	Nula	Nulo	Baja
					REQUIERE PRE-TRATAMIENTO	RECOMENDACION PRE-TRATAMIENTO			REQUIERE MEJORAR GRANULOMETRÍA	MEJORA REQUERIDA DE GRANULOMETRÍA		
					SI	Se percibe la necesidad de aplicar con mucha prontitud fijación con vapor para evitar oxidación. El insumo analizado mostraba rastros de oxidación, en algunas hojas muy marcada y avanzada. Esto pudiera ser indicio de una alto contenido de antioxidantes en la hojas, lo que ameritaría un proceso de fijación más rápido posterior a su recolección.			NO	N/A		

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	APTO PARA BLENDING	APTO PARA TÉ VERDE	APTO PARA TÉ NEGRO	TEMPERATURA RECOMENDADA	TIEMPO INFUSION RECOMENDADO	TAMAÑO (1,2,3)	NOTA DE SABOR PRINCIPAL	INTENSIDAD NOTA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ACIDEZ (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	AMARGOR (Alto, Medio, Bajo, Nulo)	ASTRINGENCIA (Alto, Medio, Bajo, Nulo)
6	Hoja de Cúrcuma	SI	SI	SI	75 °C – 90 °C	2 a 5 MIN	2	Especiada	Media	Nula	Nulo	Media
					REQUIERE PRE-TRATAMIENTO	RECOMENDACION PRE-TRATAMIENTO			REQUIERE MEJORAR GRANULOMETRÍA	MEJORA REQUERIDA DE GRANULOMETRÍA		
					SI	Fijación con Vapor, 1 a 2 minutos. Esto inhibirá futura oxidación que incida cambios en aromas, sabores y sensaciones táctiles, lo que podría afectar negativamente a intensidad del sabor y el nivel de astringencia que ya es alta, pero aceptable. Su nivel de humedad puede ser reducido mas, hasta que se torne crujiente. Por el nivel de intensidad aromática que presenta, pueden aplicarse tratamientos de alta temperatura para su deshidratación, aunque lo ideal siempre será el uso de técnicas de baja temperatura.			SI	Si bien es aceptable, hay algunas partes de mayor tamaño que pueden afectar su mezcla equilibrada con té. La forma de corte es apropiada, sólo se debe reducir levemente el tamaño y aplicar el corte de forma más homogénea, pues actualmente sobresalen algunas partes notoriamente de mayor tamaño que el resto que en general presenta bastante homogeneidad.		