**Tabela 1:** Genótipos avaliados e parâmetros dos locais de cultivo.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Genótipos** | **Plantio** | **Altitude** | **Latitude** | **Longitude** |
| Bourbon Amarelo | 2007 | 804 m | 18°41’51.6” | 47°33’37.4” |
| Paraíso MG H 419-1 | 2007 | 844 m | 18°42’32.4” | 47°34’05.7” |
| Iapar 59 | 2006 | 867 m | 18°42’33.8” | 47°33’52.7” |
| Catuaí Vermelho IAC 144 | 2008 | 866 m | 18°43’01.6” | 47°33’07.2” |

**Table 1.** Genotypes evaluated and parameters of the cultivation sites.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Genotypes** | **Plantation** | **Altitude** | **Latitude** | **Longitude** |
| Bourbon Amarelo | 2007 | 804 m | 18°41’51.6” | 47°33’37.4” |
| Paraíso MG H 419-1 | 2007 | 844 m | 18°42’32.4” | 47°34’05.7” |
| Iapar 59 | 2006 | 867 m | 18°42’33.8” | 47°33’52.7” |
| Catuaí Vermelho IAC 144 | 2008 | 866 m | 18°43’01.6” | 47°33’07.2” |

**Tabela 2:** Análise da textura dos solos de implantação dos genótipos.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Análise de Textura** |
| **Genótipos** | **Areia Grossa** | **Areia Fina**  | **Silte g Kg-1**  | **Argila**  | **Classificação** |
| Bourbon Amarelo | 257 | 165 | 185 | 393 | Argilosa |
| Paraíso MG H 419-1 | 164 | 219 | 185 | 432 | Argilosa |
| Iapar 59 | 297 | 134 | 244 | 325 | Franco Argilo Arenoso |
| Catuaí Vermelho IAC 144 | 143 | 199 | 246 | 411 | Argilosa |

**Tabela 3:** Escala de pontuações e qualidades atribuídas.

|  |
| --- |
| **Escala de Qualidade** |
| 6.00 – Bom | 7.00 - Muito Bom | 8.00 - Excelente | 9.00 - Excepcional |
| 6.25 | 7.25 | 8.25 | 9.25 |
| 6.50 | 7.50 | 8.50 | 9.50 |
| 6.75 | 7.75 | 8.75 | 9.75 |



**Figura 01**: Análise de componentes principais (ACP) com avaliação de cada provador para cafés cereja processados desmucilado. ar – aroma, fin – finalização, bal – balanço, ac – acidez, fla – flavor/sabor, cor – corpo, ger – geral (opinião pessoal). I – Iapar, C – Catuaí Vermelho, B – Bourbon Amarelo, P – Paraíso. Os números subscritos indicam os provadores.



**Figura 02:** Análise de componentes principais (ACP) com avaliação de cada provador para cafés processados por via natural. ar – aroma, fin – finalização, bal – balanço, ac – acidez, fla – flavor/sabor, cor – corpo, ger – geral (opinião pessoal). I – Iapar, C – Catuaí Vermelho, B – Bourbon Amarelo, P – Paraíso. Os números subscritos indicam os provadores.



**Figura 03:** Análise de componentes principais (ACP) para avaliação de cafés cereja processados após desmucilação e por via natural. ar – aroma, fin – finalização, bal – balanço, ac – acidez, fla – flavor/sabor, cor – corpo, ger – geral (opinião pessoal). I – Iapar, C – Catuaí Vermelho, B – Bourbon Amarelo, P – Paraíso.

**Tabela 4:** Pontuação média final e notas de sabores dos cafés diferentes genótipos em função do processamento pós-colheita após 1 ano de armazenamento.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Genótipo/ (Processamento)** | **\* Pontuação média Final** | **Notas de Sabores** |
| Paraíso/ (Desmucilado) | 81,00a | Frutado suave, Chocolate e Torrada. |
| Paraíso/ (Natural) | 79,80 a | Frutado suave, Chocolate. |
| Catuaí V. /(Desmucilado) | 77,80 a | Leve Chocolate. |
| Catuaí V./ (Natural) | 80,30 a | Chocolate e Floral suave. |
| Iapar 59/ (Desmucilado) | 76,80 a | Caramelo. |
| Iapar 59/(Natural) | 81,00 a | Chocolate Suave, Manteiga, Floral e Frutas Amarelas. |
| Bourbon A./ (Desmucilado) | 80,50 a | Chocolate, Cana-de-açúcar, Floral, Baunilha, Cítrico. |
| Bourbon A./ (Natural) | 81,00 a | Caramelo Intenso e Chocolate. |

Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo Teste Scott-Knott (5% de significância).

INGLÊS

**Table 1.** Genotypes evaluated and parameters of the cultivation sites.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Genotypes** | **Plantation** | **Altitude** | **Latitude** | **Longitude** |
| Yellow Bourbon | 2007 | 804 m | 18°41’51.6” | 47°33’37.4” |
| Paraíso MG H 419-1 | 2007 | 844 m | 18°42’32.4” | 47°34’05.7” |
| Iapar 59 | 2006 | 867 m | 18°42’33.8” | 47°33’52.7” |
| Red Catuaí IAC 144 | 2008 | 866 m | 18°43’01.6” | 47°33’07.2” |

**Table 2: Texture Analysis of the implementation of soil genotypes.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Texture Analysis** |
| **Genotypes**  | **Sand Coarse** | **Sand Thin** | **Silt g kg -1** | **clay**  | **Rating** |
| Yellow Bourbon | 257 | 165 | 185 | 393 | Clay |
| Paraíso MG H 419-1 | 164 | 219 | 185 | 432 | Clay |
| Iapar 59 | 297 | 134 | 244 | 325 | Franco clay sandy |
| Red Catuaí IAC 144 | 143 | 199 | 246 | 411 | Clay |

**Table 3: scores and attributed qualities scale.**

|  |
| --- |
| **Quality Scale** |
| 6.00 – Good | 7.00 – Very Good | 8.00 - Excellent | 9.00 - Exceptional |
| 6.25 | 7.25 | 8.25 | 9.25 |
| 6.50 | 7.50 | 8.50 | 9.50 |
| 6.75 | 7.75 | 8.75 | 9.75 |



Figure 01: Principal Component Analysis (PCA) with assessment of each taster for cafes processed cherry desmucilado. air - aroma, fin - finishing, bal - balance, ac - acidity, fla - flavor / taste, color - body, ger - general (personal opinion). I - Iapar, C - Catuaí Red, B - Yellow Bourbon, P – Paraiso . The subscript numbers indicate the tasters.



Figure 02: Principal Component Analysis (PCA) with assessment of each taster for coffee processed through natural means. air - aroma, fin - finishing, bal - balance, ac - acidity, fla - flavor / taste, color - body, ger - general (personal opinion). I - Iapar, C - Catuaí Red, B - Yellow Bourbon, P – Paraiso . The subscript numbers indicate the tasters.



Figure 03: Principal Component Analysis (PCA) to evaluate coffee cherry processed after desmucilação and natural way. air - aroma, fin - finishing, bal - balance, ac - acidity, fla - flavor / taste, color - body, ger - general (personal opinion). I - Iapar, C - Catuaí Red, B - Yellow Bourbon, P - Paraiso.

Table 4: Average Final score notes and flavors of the different coffee genotypes depending on the post-harvest processing after 1 year of storage.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Genotype / (Processing) | **\* Final score** | Flavors notes |
| Paraíso / (Desmucilado) | 81,00a | Fruity soft, chocolate and toast. |
| Paraiso / (Natural) | 79,80 a | Fruity soft, Chocolate. |
| Catuaí V. / (Desmucilado) | 77,80 a | Light Chocolate. |
| Catuaí V. / (Natural) | 80,30 a | Chocolate and soft Floral. |
| Iapar 59 / (Desmucilado) | 76,80 a | Caramel. |
| Iapar 59 / (Natural) | 81,00 a | Smooth Chocolate, Butter, Yellow Floral and Fruit. |
| Bourbon A. / (Desmucilado) | 80,50 a | Chocolate, cane sugar, Floral, Vanilla, Citrus. |
| Bourbon A. / (Natural) | 81,00 a | Intense caramel and chocolate. |

Means followed by the same letter do not differ by the Scott-Knott test (5% significance).