

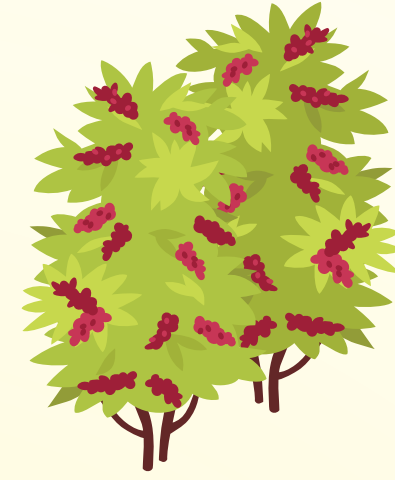
PREPARACIÓN DE MICROLOTES DE CAFÉS ESPECIALES



2

COSECHA

Cosechar solamente las uvas en estado óptimo de maduración * Clasificación por maduración (uva madura, pintona, verde y sobremadura) * Separación de uvas que flotan (vanas) * Colocar sacos con uvas bajo sombra * Separar las uvas caídas al suelo.



1

MANEJO DE FINCA

Fertilización acorde al análisis de suelos * Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades * Control de malezas * Manejo de tejidos * Evitar Glifosato * Cultivo bajo sombra * Mayor altitud * Variedad con buen perfil de calidad de taza.

3

DESPULPADO

Máximo 12 horas después de cosecha * Limpiar diariamente la despulpadora * Calibrar bien la despulpadora para hacer un buen despulpado y evitar daños en los granos.



4

FERMENTACIÓN Y LAVADO

No más de 24 horas (o 36 en zonas frías) * Mantener temperatura de la masa de café entre 15 y 16 °C (no más de 20 °C) * Acidez de masa de café inicia en 5.2 y termina entre 3.5 y 4.0 de pH * Punto óptimo de fermentación se determina al introducir un palo grueso, al sacarlo debe quedar un hueco intacto * El lavado se hace con agua limpia (3 o 4 veces) * Retirar granos que flotan.



5

SECADO

Cercar y evitar lugares con malos olores * No mezclar diferentes humedades * Orear para bajar humedad de 52 a 48% * Presecar, uva a 27 Lb/m² (natural), café lavado a 14 Lb/m² y melado a 12 Lb/m² * Voltear cada 30 minutos para evitar secados rápidos o "arreatados" * Secar a 40 °C (café lavado) y 45 °C (uvas) * Evitar temperaturas mayores a 50 °C * Secar hasta 11% de humedad.

6

ALMACENAMIENTO

Dejar enfriar el grano antes de embolsar * Empacar en bolsa con barrera a la humedad y luego en saco limpio * No colocar materiales olorosos junto al café (plaguicidas, combustible, etc.) * Mantener temperatura de 20 °C y 65% de humedad relativa * Estibar sacos sobre tarima y dejar 50 cm de separación con paredes y techo * Evitar entrada a animales domésticos * Proteger de luz directa del sol y goteras * En esta etapa ocurre el reposo del grano, que acentúa los atributos y aromas.

7

TRANSPORTE

Transportar grano con 12% de humedad * Limpiar carro * Colocar plástico en piso de vehículo * No transportar el café junto a materiales olorosos (plaguicidas, combustible, etc.) * Cubrir sacos con toldo * Evitar que humo de escape toque los sacos.



META:
Mejor calidad de taza
Uniformidad de calidad * Más de 82 puntos de perfil de taza * Buenas fragancias y sabores * Pocos defectos de exportación.

