

MANEJO POST COSECHA

Cómo mantener la calidad de tu café (Primera parte)



El manejo post cosecha de café se conoce en la práctica como la etapa del **beneficio**, y consiste en un conjunto de operaciones por donde pasa el cerezo cosechado hasta convertirse mayormente en un café pergamino.

En Perú, mayormente se realiza el **beneficio en húmedo**, es decir se utiliza agua para el lavado de café.

DESPULPADO

Consiste en separar la pulpa del grano del café, utilizando para ello una máquina despulpadora.

Hay que tener cuidado de calibrar bien la despulpadora para que no dañe los granos de café.

Este proceso comprende los siguientes pasos:

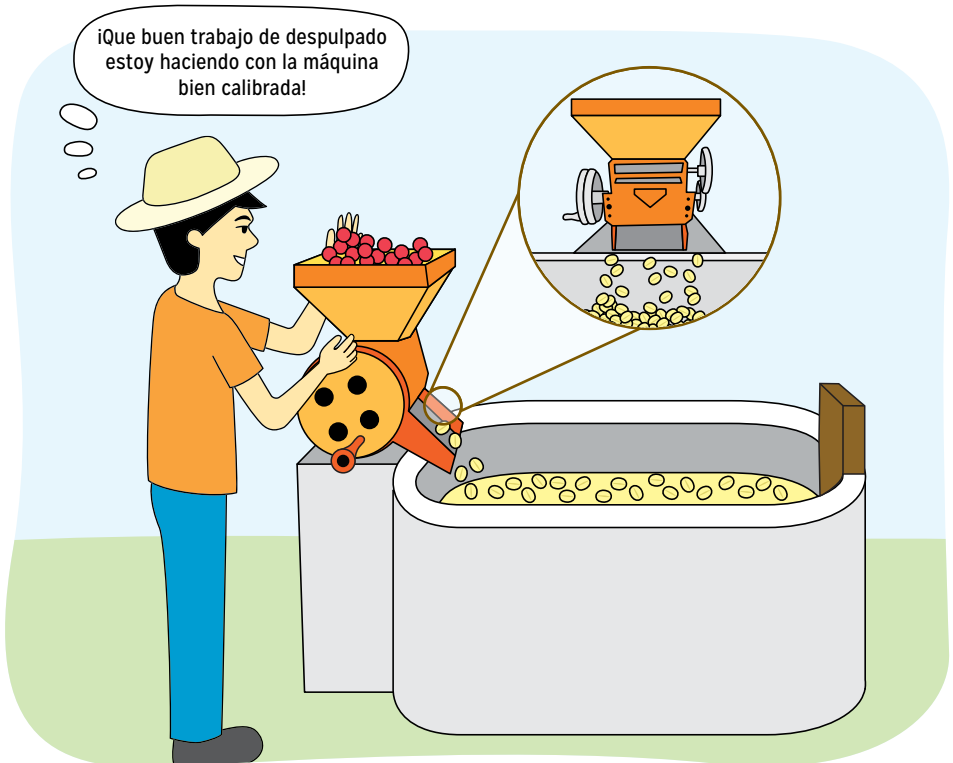
1. Despulpado
2. Fermentado
3. Lavado
4. Secado

A continuación te damos recomendaciones para que realices bien dichos pasos.

ATENCIÓN

Antes del despulpado, sumerge los cerezos en agua. Los cerezos buenos irán al fondo, mientras que los cerezos brocados o vanos flotarán, y deberás eliminarlos.

Lleva la pulpa del café a la compostera ¡Así no desperdicias nada!



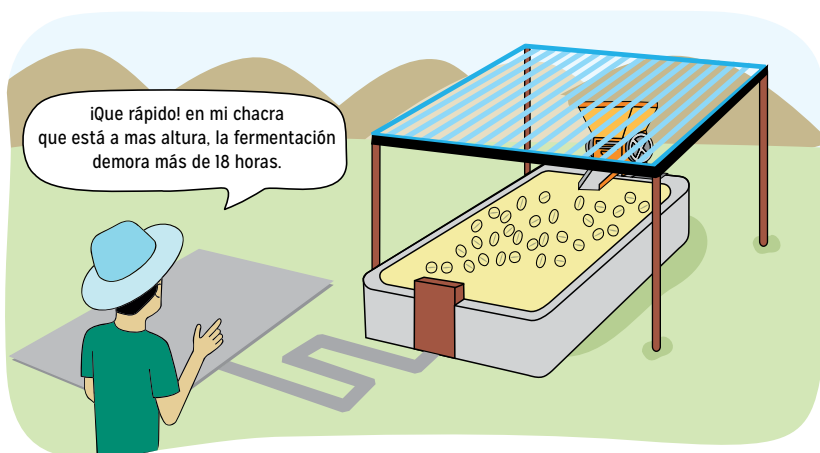
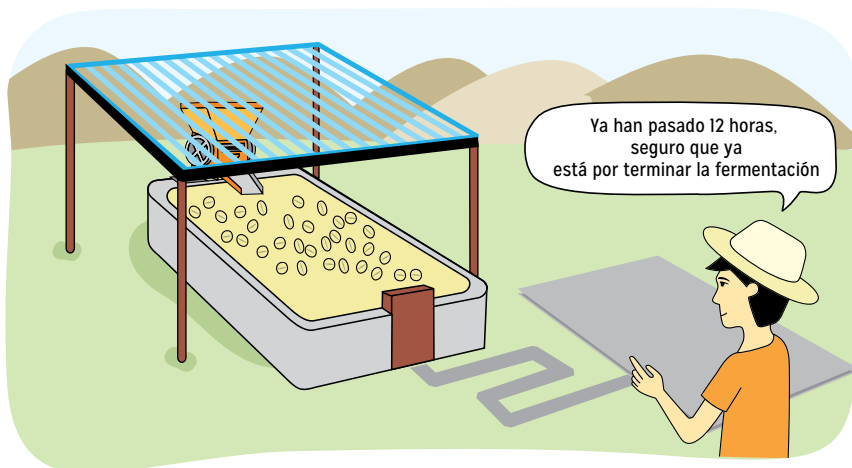
FERMENTADO

Luego del despulpado, aún permanecerá una capa gelatinosa pegada al grano llamada mucílago. Para retirarla, es necesario que pase el grano por un proceso de descomposición del mucílago que requiere ciertos cuidados:

- > Utiliza tanques, tinas o cajones limpios.
- > Como el tiempo de fermentación varía según la zona de producción, una forma práctica de saber que terminó es introduciendo un palo en la tina y verificando que éste sale limpio y queda además un hueco en la masa.

ATENCIÓN

Cumple con el tiempo de fermentación. Nunca retires antes, ni tampoco dejes fermentar demasiado los granos de café. Así, no tendrá defectos de sabor y aroma.



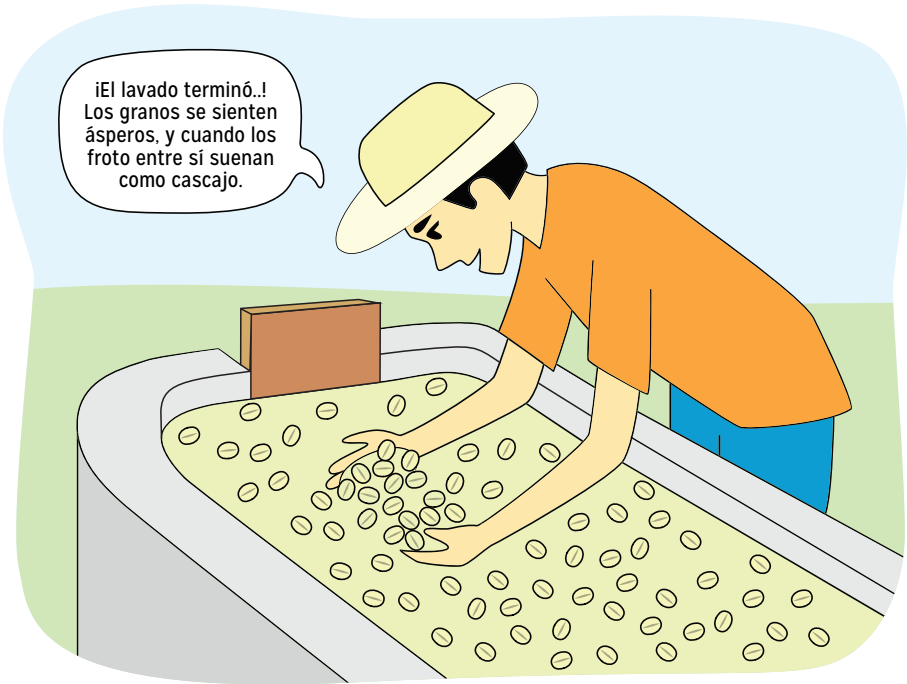
LAVADO

Utilizando agua de buena calidad (limpia y sin olores) se lavará todo el mucílago desprendido durante la fermentación.

Se realizarán tantas lavadas como sean necesarias, hasta que al tocar los granos se sientan ásperos y produzcan un sonido parecido al cascajo.

RECUERDA

Es el momento de dejar el grano de café completamente limpio.



¡Para conservar la calidad de tu café, dedícate con esmero a la post cosecha!