

LA CALIDAD DE TU CAFÉ NACE EN EL CAMPO

Aprende a mantener la calidad

La calidad se nace en el campo,
y se mantiene con un buen
beneficio. Un mal beneficio
hecha a perder la calidad.



Máximo
¡Qué bueno que
está nuestro café!

¡Seguro que sí! este año
trabajamos duro y fuimos
cuidadosos al cosechar
y secar los granos.

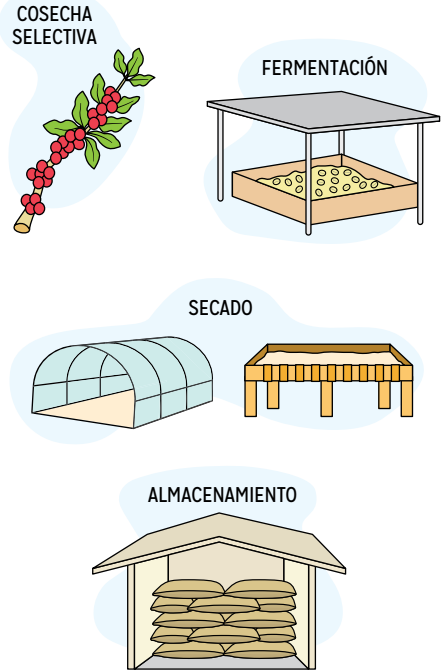
Esfuerzo + Hacer bien las cosas = Calidad

Lograr un café de calidad requiere de un trabajo cuidadoso durante las diferentes etapas de la producción, por eso es necesario que:

DURANTE EL CULTIVO, realices oportunamente el abonamiento, las podas, selección de brotes, el manejo de plagas y enfermedades y el manejo de sombra.



DURANTE LA COSECHA Y BENEFICIO, realice cuidadosamente la cosecha selectiva, el despulpado, lavado, fermentación, secado y almacenamiento.



La calidad de los granos de café se evaluará según sus características físicas y en taza.

Las principales características físicas que se evalúan son:

- > Tamaño
- > Humedad
- > Olor
- > Color
- > Defectos

Como resultado de esta evaluación obtendrás un valor conocido como rendimiento en físico. Este valor indica el porcentaje de granos que cumplen con la calidad física requerida para la venta.

RECUERDA

Un café de mejor calidad tendrá un mayor rendimiento en físico y puntaje en taza y puedes negociar un mejor precio.

Debe estar libre de sabores extraños, como fermento, moho, viejo, terroso, fenólico (defectos en taza).



LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD EN TAZA QUE SE EVALÚAN EN UN CAFÉ TOSTADO Y PREPARADO SON:

ACIDEZ	CUERPO	AROMA	SABOR
DULZURA	POST GUSTO	BALANCE	UNIFORMIDAD

Como resultado de esta evaluación obtendrás el puntaje en taza, que resume las características sensoriales del café.



A continuación te presentamos los defectos físicos más comunes y la forma en que se originan.

ATENCIÓN

Deficiencias en manejo de campo, y en el beneficio, conllevan a deficiencias en taza.

DEFECTOS EN LOS GRANOS DE CAFÉ	CAUSAS
<p>GRANO NEGRO Granos de color entre pardo y negro, con una cara plana hundida y hendidura muy abierta</p>	<p>EN LA CHACRA: Debido a una mala nutrición o manejo de enfermedades de la plantación.</p> <p>EN LA COSECHA Y POST COSECHA: Debido a la recolección de granos del suelo, a una sobre fermentación, falta de limpieza o, mal proceso de secado.</p>
<p>GRANO FERMENTADO Granos de color entre amarillo y carmelita, con olor a fermento (al partir el grano).</p>	<p>EN LA POST COSECHA: Debido a una fermentación prolongada o dispareja, falta de limpieza (granos rezagados), uso de aguas contaminadas, sobre calentamiento en el secado o almacenamiento muy húmedo.</p>
<p>GRANO INMADURO Granos de color verdoso o gris claro, de tamaño chico con superficie marchita. además la cutícula no se desprende del grano.</p>	<p>EN LA COSECHA: Debido a una cosecha de granos inmaduros (verde) que no terminaron su período de desarrollo y madurez.</p>
<p>GRANO MANCHADO Granos con manchas de diferentes colores.</p>	<p>EN LA POST COSECHA: Debido a una fermentación insuficiente (corto tiempo), lavado inadecuado.</p>
<p>GRANO FLOTADOR Grano blanco, hinchado, rugoso, con apariencia de corcho y con capa de moho.</p>	<p>EN LA POST COSECHA: Debido a un mal proceso de secado o almacenamiento en lugares húmedos.</p>
<p>GRANO BROCADO Grano con perforaciones por el insecto de la broca.</p>	<p>EN LA CHACRA: Atacado por broca del café.</p>
<p>GRANO CANARIO Grano de color amarillento por deficiencia nutricionales.</p>	<p>EN LA CHACRA: De un cafetal instalado en zona no óptima, de suelos alcalinos.</p>
<p>GRANO MORDIDO Granos partidos por daño físico.</p>	<p>EN LA POST COSECHA: Falta de mantenimiento de la despulpadora</p>

¡Trabajando tu cafetal con dedicación y responsabilidad, obtendrás un café de calidad!



EJECUTADO POR

EN ALIANZA CON

CON EL FINANCIAMIENTO DE