



Estudo de Qualidade Café Conilon

PARCERIA



*Centro de Desenvolvimento
Tecnológico do Café*

Objetivos

- Avaliação comparativa
- Formas de preparação e secagem
- Influências na qualidade
- Manuais de qualidade e boas práticas



Qualidade Certificada

Objetivos

- Conhecimentos para a indústria
- Melhor aplicação do conilon
- Agregar valor ao café de melhor qualidade
- Redução dos defeitos na preparação
- Aumentar o consumo interno

Estruturação do Projeto

● Três Regiões Produtoras:

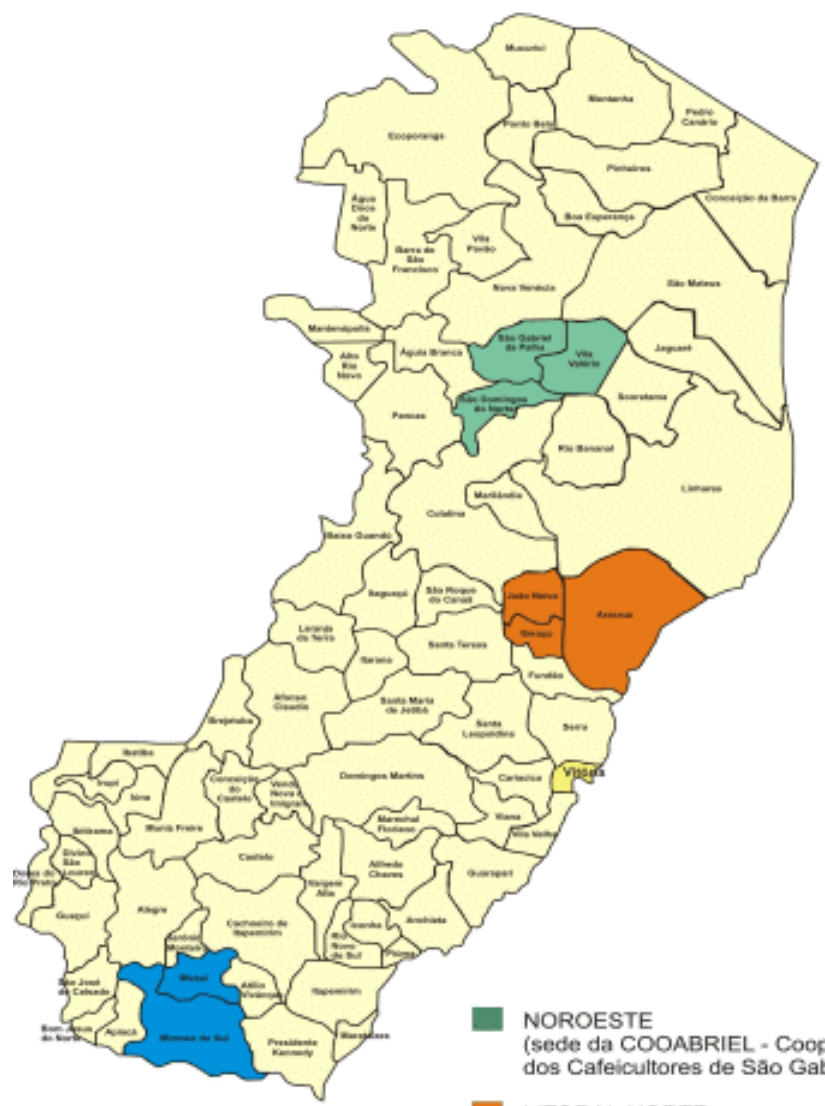
Norte, Noroeste e Sul



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Qualidade **Certificada**

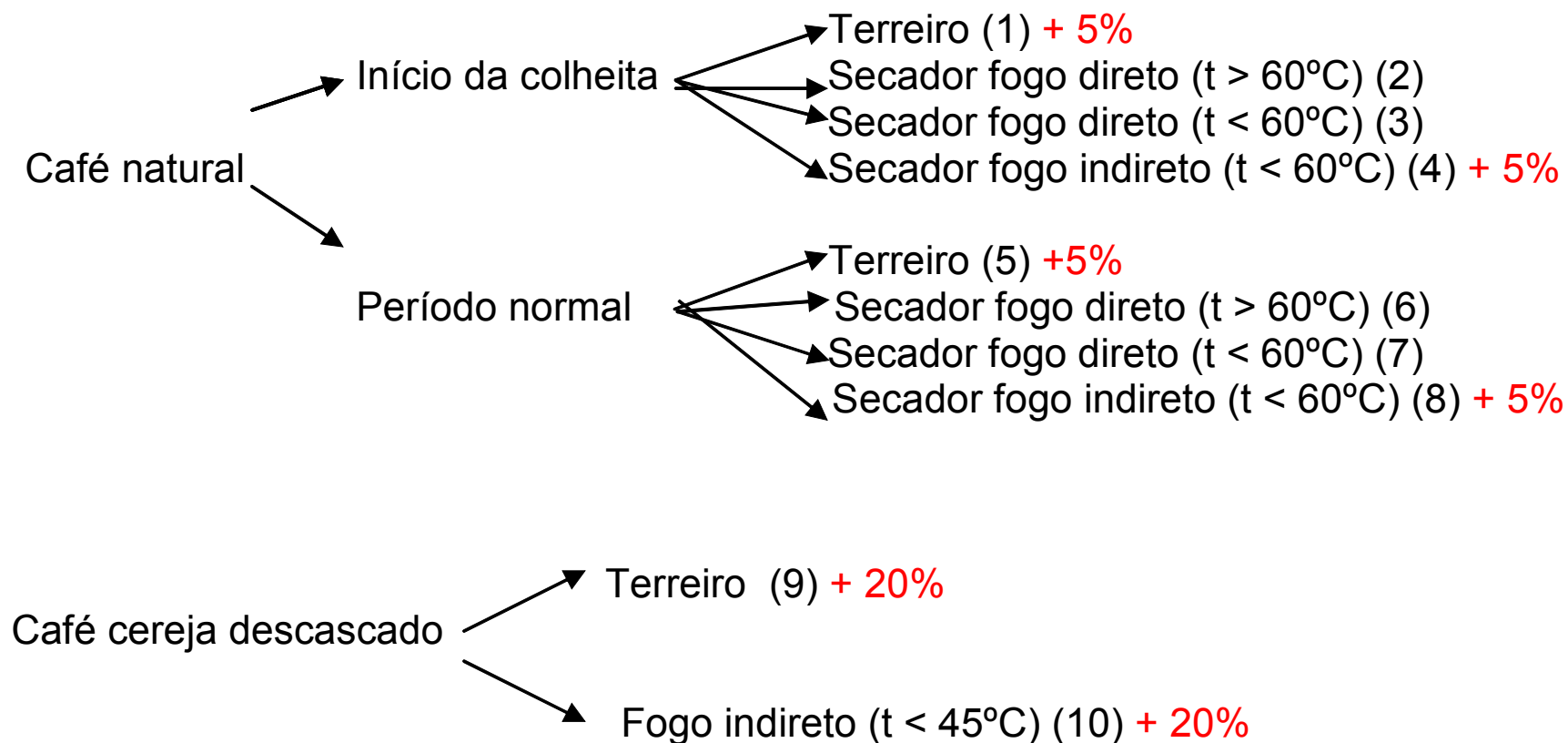


- NOROESTE**
(sede da COOABRIEL - Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel da Palha)
- LITORAL-NORTE**
(sede da CAFEICRUZ - Cooperativa Agrária de Cafeicultores da Região de Aracruz)
- SUL**
(sede da CAFESUL- Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do ES)

Estruturação do Projeto

- Três Regiões Produtoras:
Norte, Noroeste e Sul.
- Duas fases da colheita: Início e fase normal.
- Dez formas de preparação.

Estruturação do Projeto





Qualidade **Certificada**



Café Natural, secagem em terreiro



Qualidade **Certificada**



Café natural, secagem em secador de fogo direto



Café Natural, secagem em secador de fogo indireto



Qualidade **Certificada**



Cereja descascado, secagem em terreiro



Cereja descascado, secagem em secador de fogo indireto



Rebeneficiamento do café

Grupo Técnico de Avaliação de Café



Grupo Técnico de Avaliação de Café



Grupo Técnico de Avaliação de Café



Grupo Técnico de Avaliação de Café



Grupo Técnico de Avaliação de Café



Grupo Técnico de Avaliação de Café

- Eng^a. Eliana Relvas Almeida – Coordenadora do GAC Grupo de Avaliação do Café, do Sindicafe-SP
- Breno Lago Teixeira - Membro do GAC, do Sindicafe-SP
- Candido Ribeiro – Membro do GAC, do Sindicafe-SP
- Eduardo Carvalhaes – Diretor Escritório Carvalhaes
- Ailton Alves Ribeiro – Gerente de Qualidade, Sara Lee Brasil

Grupo Técnico de Avaliação de Café

- Aline Garcia – Pesquisadora Científica, ITAL
- Antonio Carlos Pereira – Gerente Controle de Qualidade, Sara Lee Brasil
- Gilberto Nogueira – Classificador e provador do Grupo Santa Clara
- Israel de Souza Costa – Sindicafe - MG
- Stella Gross – Membro do GAC, do Sindicafe-SP
- Vanildo Pagio – Centro do Comércio de Café de Vitoria

Produtores Participantes

Cooperativas Participantes

CAFESUL

Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo

COOABRIEL

Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel

CAFEICRUZ

Cooperativa dos Cafeicultores de Aracruz



QualidadeCertificada

Metodologia de Avaliação

- Provas cegas por região
- Amostras codificadas
- Torra para Prova de Xícara
- Atributos avaliados:
 - Fragrância, Aroma, Defeitos, Acidez, Amargor, Corpo, Sabor Residual, Adstringência e Qualidade Global.

Escala Sensorial



Escala Sensorial para Blends com Arábica





QualidadeCertificada

Classificação

Laudo :	REGIÃO SUL-NATURAL TERREIRO INICIO DE COLHEITA		
Código da Amostra n°:	01 CAFESUL		
Espécie:	CONILON - BICA CORRIDA		
Seca:	BOA - UMIDADE: 12,0%		
Cor:	MARRON		
Aspecto:	BOM		
Tipos de Defeitos	Quantidade de Defeitos	Equivalência	Porcentagem
Grão Preto	28	28	3,5%
Pedra, Pau ou Torção Grande			
Pedra, Pau ou Torção Regular			
Pedra, Pau ou Torção Pequeno			
Coco			
Casca Grande			
Ardido	19	38	5,5%
Marinheiro			
Casca Pequena			
Brocado			
Concha			
Verde			
Quebrado	2	10	
Chocho ou Mau Granado	2	10	
PVA Porcentagem (Pretos+Verdes+Ardidos): 9,0%	IMPURESAS 0,0%		
Tipo: 5	(51 DEF)		
Peneiras – Café Chato	% por Peneira	Peneiras – Café Moca	% por Peneira
19	0	13	0
18	3	12	2
17	3	11	8
16	10	10	14
15	15	09	20
14	11	08	6
13	1	Fundo	
12	3		
Fundo	4		
Bebida:	<input type="text"/>		
Data do Ensaio	Responsável pelo Ensaio		
<input type="text"/>	<input type="text"/>		



Qualidade Certificada

Classificação

Bicas Corridas

Região	Tipo	Defeitos mais frequentes	% PVA
Sul	5/6	Pretos, Ardidos e Quebrados	2,5% a 16%
Noroeste	5/7	Pretos, Ardidos e Verdes	4,4% a 22%
Norte	3/7	Pretos e Ardidos	1% a 24%

Fotos

Grupo Técnico de Avaliação de Café



Fotos

Grupo Técnico de Avaliação de Café





Qualidade Certificada

Fotos

Cafés Região Noroeste

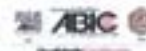
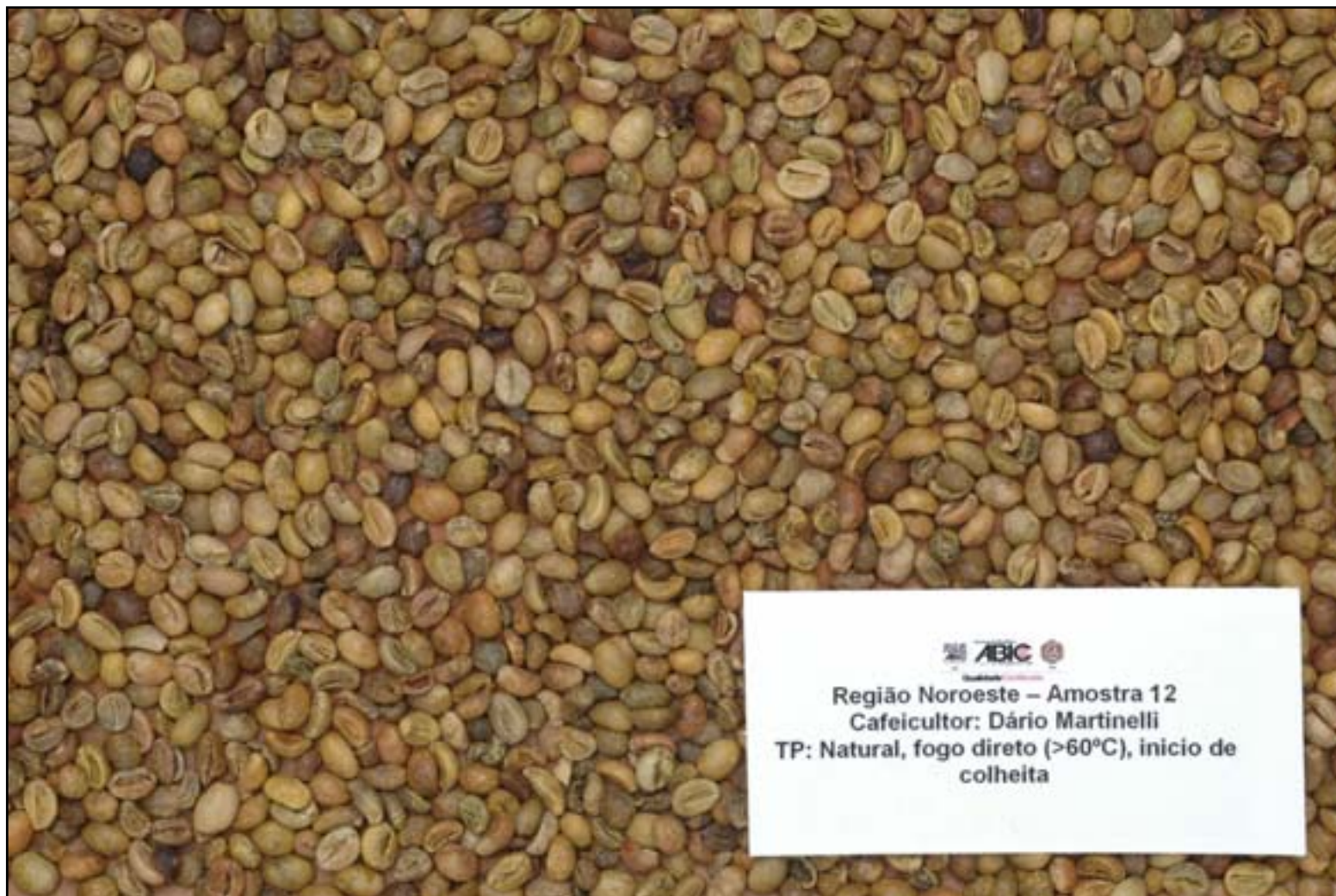




Qualidade **Certificada**

Fotos

Cafés Região Noroeste



Região Noroeste – Amostra 12
Cafeicultor: Dário Martinelli
TP: Natural, fogo direto (>60°C), início de
colheita

Fotos

Cafés Região Noroeste

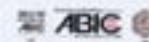
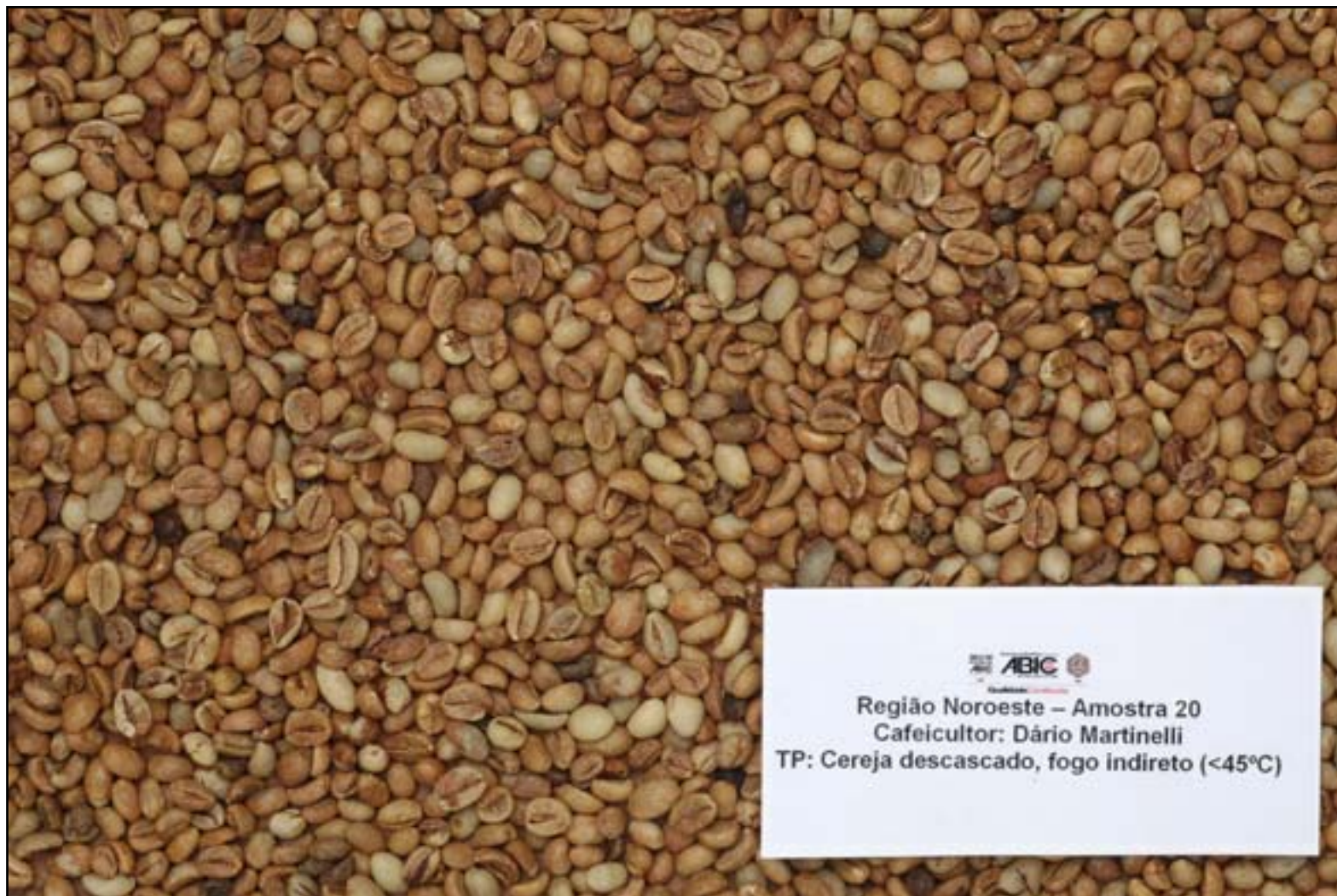




Qualidade **Certificada**

Fotos

Cafés Região Noroeste



Região Noroeste – Amostra 20
Cafeicultor: Dário Martinelli
TP: Cereja descascado, fogo indireto (<45°C)

Fotos

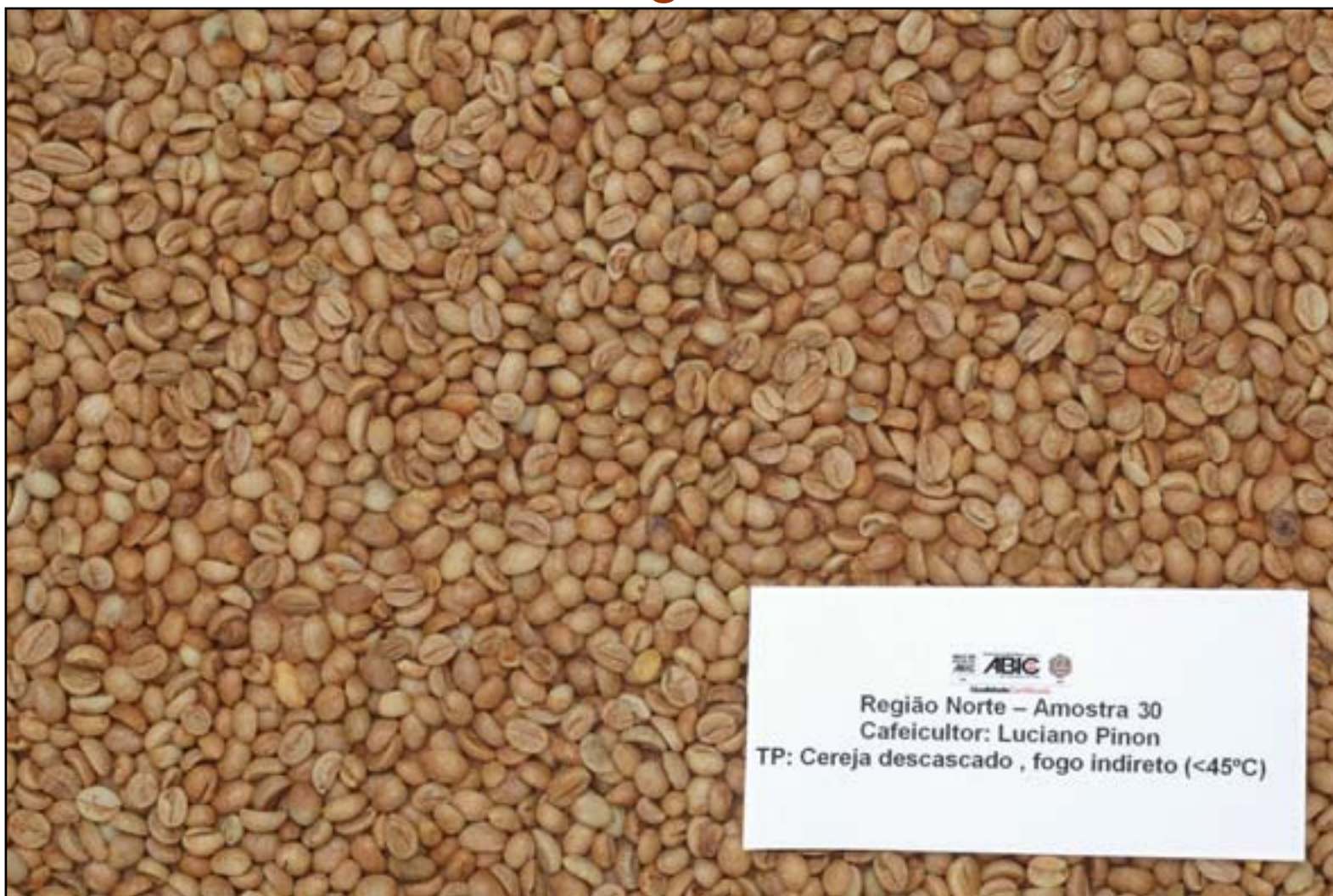
Cafés Região Noroeste





Fotos

Cafés Região Norte



Fotos

Cafés Região Norte





Fotos

Conilon Baixo





Qualidade Certificada

Avaliação Sensorial

	n°	Produto	Q.Global	Fragrancia
S	9	S: Cereja descascado - Terreiro	7,75	6,87
	10	S: Cereja descascado - Fogo indireto (<45°C)	7,64	7,06
	5	S: Natural, terreiro, período normal	6,19	5,14
	6	S: Natural, fogo direto (alta), período normal	5,75	5,23
	2	S: Natural, fogo direto (alta), início de colheita	5,60	5,39
	1	S: Natural, terreiro, inicio de colheita	5,50	5,31
	3	S: Natural, fogo direto (baixa), início de colheita	4,51	4,17
	7	S: Natural, fogo direto (baixa), período normal	4,15	4,65
	4	S: Natural, fogo indireto (baixa), início de colheita	4,07	4,31
	8	S: Natural, fogo indireto (baixa), período normal	3,29	4,00



QualidadeCertificada

Avaliação Sensorial

	n°	Produto	Q.Global	Aroma
S	9	S: Cereja descascado - Terreiro	7,75	7,12
	10	S: Cereja descascado - Fogo indireto (<45°C)	7,64	7,43
	5	S: Natural, terreiro, período normal	6,19	6,15
	6	S: Natural, fogo direto (alta), período normal	5,75	5,96
	2	S: Natural, fogo direto (alta), início de colheita	5,60	5,71
	1	S: Natural, terreiro, início de colheita	5,50	5,36
	3	S: Natural, fogo direto (baixa), início de colheita	4,51	3,52
	7	S: Natural, fogo direto (baixa), período normal	4,15	3,92
	4	S: Natural, fogo indireto (baixa), início de colheita	4,07	3,55
	8	S: Natural, fogo indireto (baixa), período normal	3,29	3,03



QualidadeCertificada

Avaliação Sensorial

	n°	Produto	Q.Global	Defeitos
S	9	S: Cereja descascado - Terreiro	7,75	2,56
	10	S: Cereja descascado - Fogo indireto (<45°C)	7,64	2,53
	5	S: Natural, terreiro, período normal	6,19	4,48
	6	S: Natural, fogo direto (alta), período normal	5,75	4,59
	2	S: Natural, fogo direto (alta), início de colheita	5,60	5,52
	1	S: Natural, terreiro, início de colheita	5,50	5,28
	3	S: Natural, fogo direto (baixa), início de colheita	4,51	6,64
	7	S: Natural, fogo direto (baixa), período normal	4,15	6,95
	4	S: Natural, fogo indireto (baixa), início de colheita	4,07	7,35
	8	S: Natural, fogo indireto (baixa), período normal	3,29	8,23



QualidadeCertificada

Avaliação Sensorial

	n°	Produto	Q.Global	Corpo
S	9	S: Cereja descascado - Terreiro	7,75	5,88
	10	S: Cereja descascado - Fogo indireto (<45°C)	7,64	5,16
	5	S: Natural, terreiro, período normal	6,19	5,44
	6	S: Natural, fogo direto (alta), período normal	5,75	5,18
	2	S: Natural, fogo direto (alta), início de colheita	5,60	5,54
	1	S: Natural, terreiro, inicio de colheita	5,50	5,70
	3	S: Natural, fogo direto (baixa), início de colheita	4,51	5,60
	7	S: Natural, fogo direto (baixa), período normal	4,15	4,79
	4	S: Natural, fogo indireto (baixa), início de colheita	4,07	5,45
	8	S: Natural, fogo indireto (baixa), período normal	3,29	5,12



Qualidade Certificada

Avaliação Sensorial

	n°	Produto	Q.Global	S.Residual
S	9	S: Cereja descascado - Terreiro	7,75	7,15
	10	S: Cereja descascado - Fogo indireto (<45°C)	7,64	7,21
	5	S: Natural, terreiro, período normal	6,19	6,13
	6	S: Natural, fogo direto (alta), período normal	5,75	5,69
	2	S: Natural, fogo direto (alta), início de colheita	5,60	5,04
	1	S: Natural, terreiro, inicio de colheita	5,50	6,01
	3	S: Natural, fogo direto (baixa), início de colheita	4,51	4,11
	7	S: Natural, fogo direto (baixa), período normal	4,15	3,86
	4	S: Natural, fogo indireto (baixa), início de colheita	4,07	4,10
	8	S: Natural, fogo indireto (baixa), período normal	3,29	3,00



QualidadeCertificada

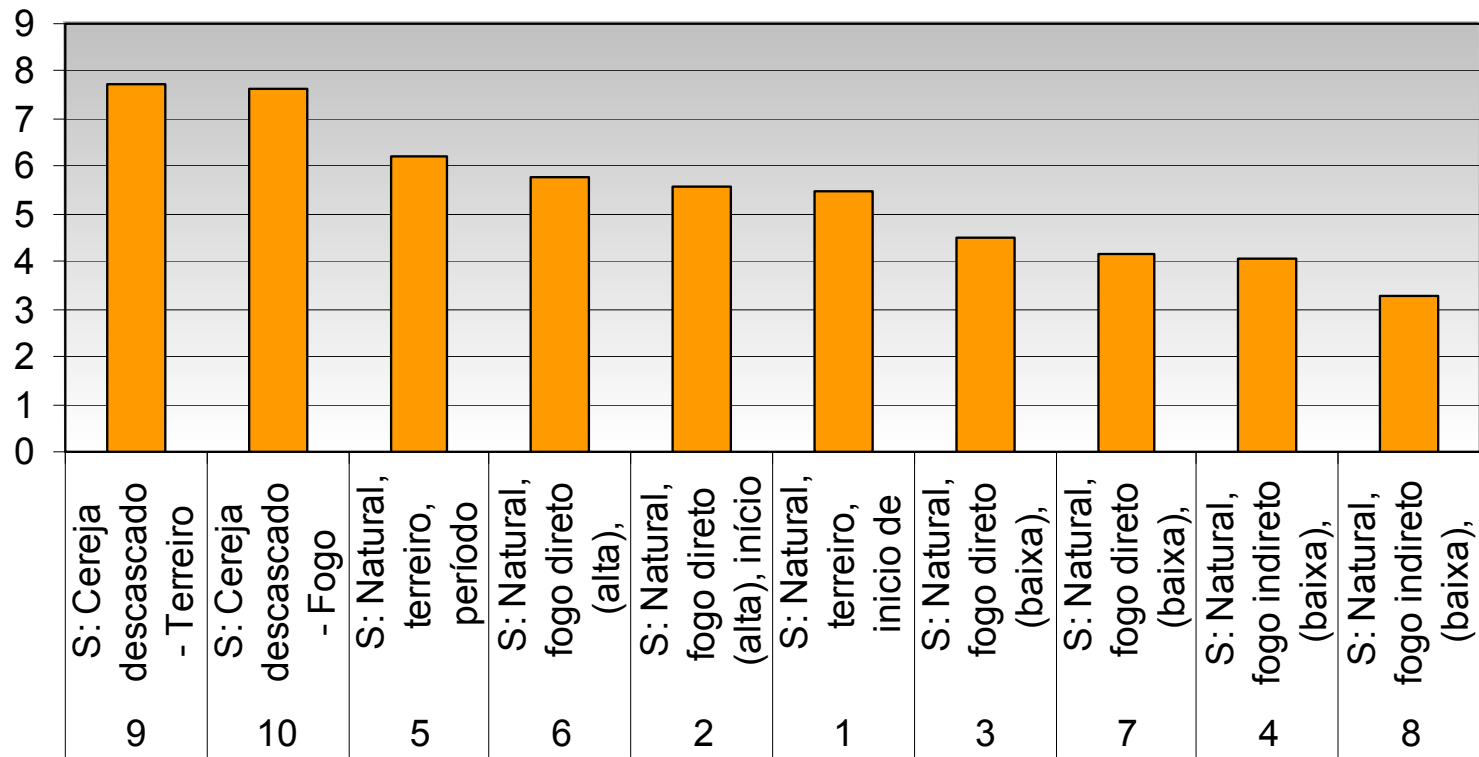
Ficha de Avaliação

Amostra:	8			
Código:	8			
Laudos:				
Provadores	Fragrância	Defeitos	Qualidade Global	Comentarios
1	6,00	8,50	3,00	1 xícara fermentado, sujo leve
2	4,00	9,00	3,00	Estabulo, fd esterco
3	3,00	7,50	3,50	Muito fermentada, adst
4	3,60	8,80	3,00	Aroma esterco
5	4,50	7,70	4,00	Secador, fundo rio 1 xícara
6	6,00	8,50	3,00	Fumaça, secador, sujo, fermentado
7	2,40	7,80	4,40	Cheiro de Curral, gosto de bebida rio
8	4,00	7,50	4,00	Cheiro de Bebida rio, fumaça, chorume
9	3,50	8,00	3,00	
10	3,00	9,00	2,00	
	Fragrância	Defeitos	Qualidade Global	
Média	4,00	8,23	3,29	
Desvio Padrão	1,21	0,60	0,70	

Avaliação Sensorial

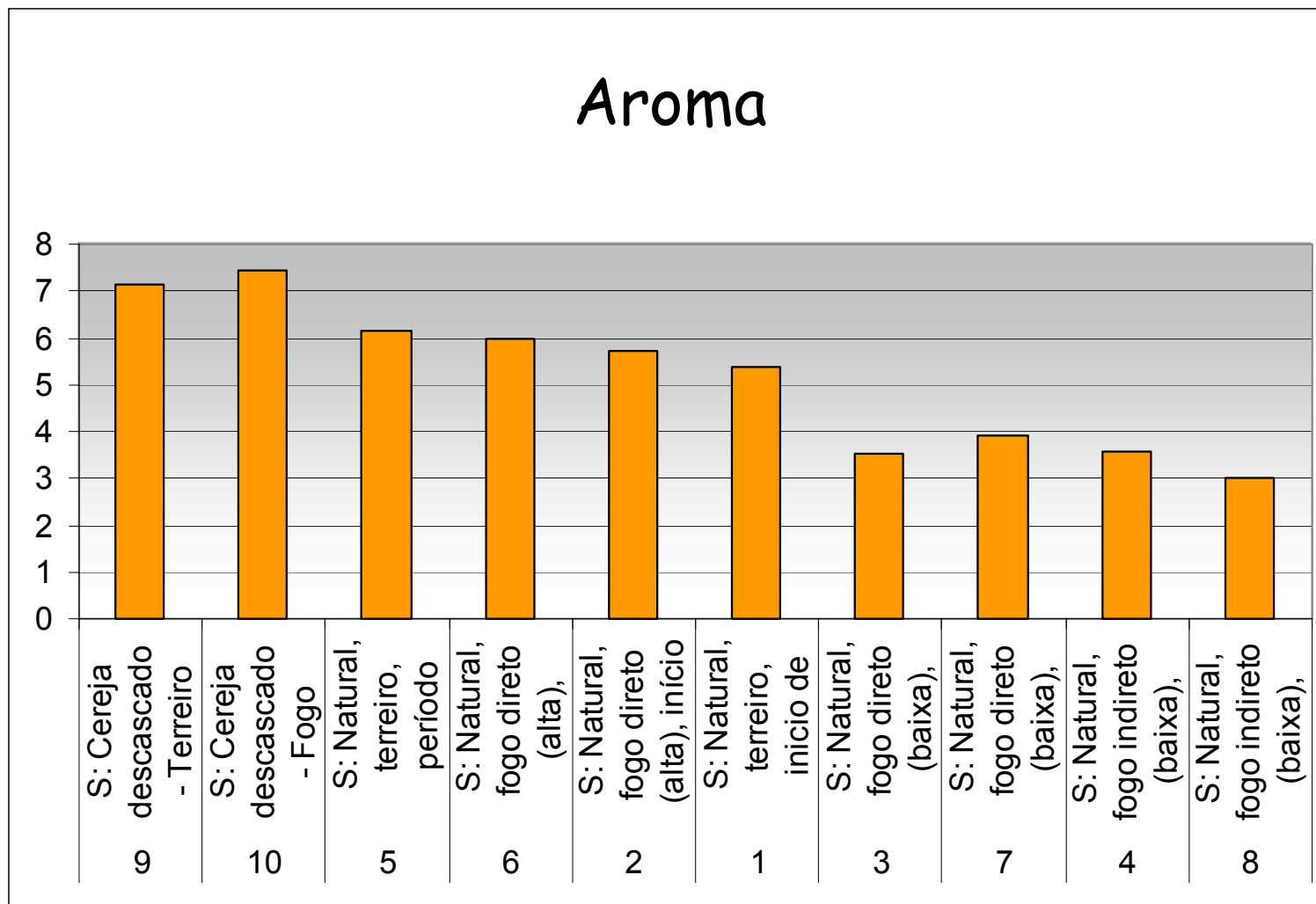
Região Sul

Qualidade Global



Avaliação Sensorial

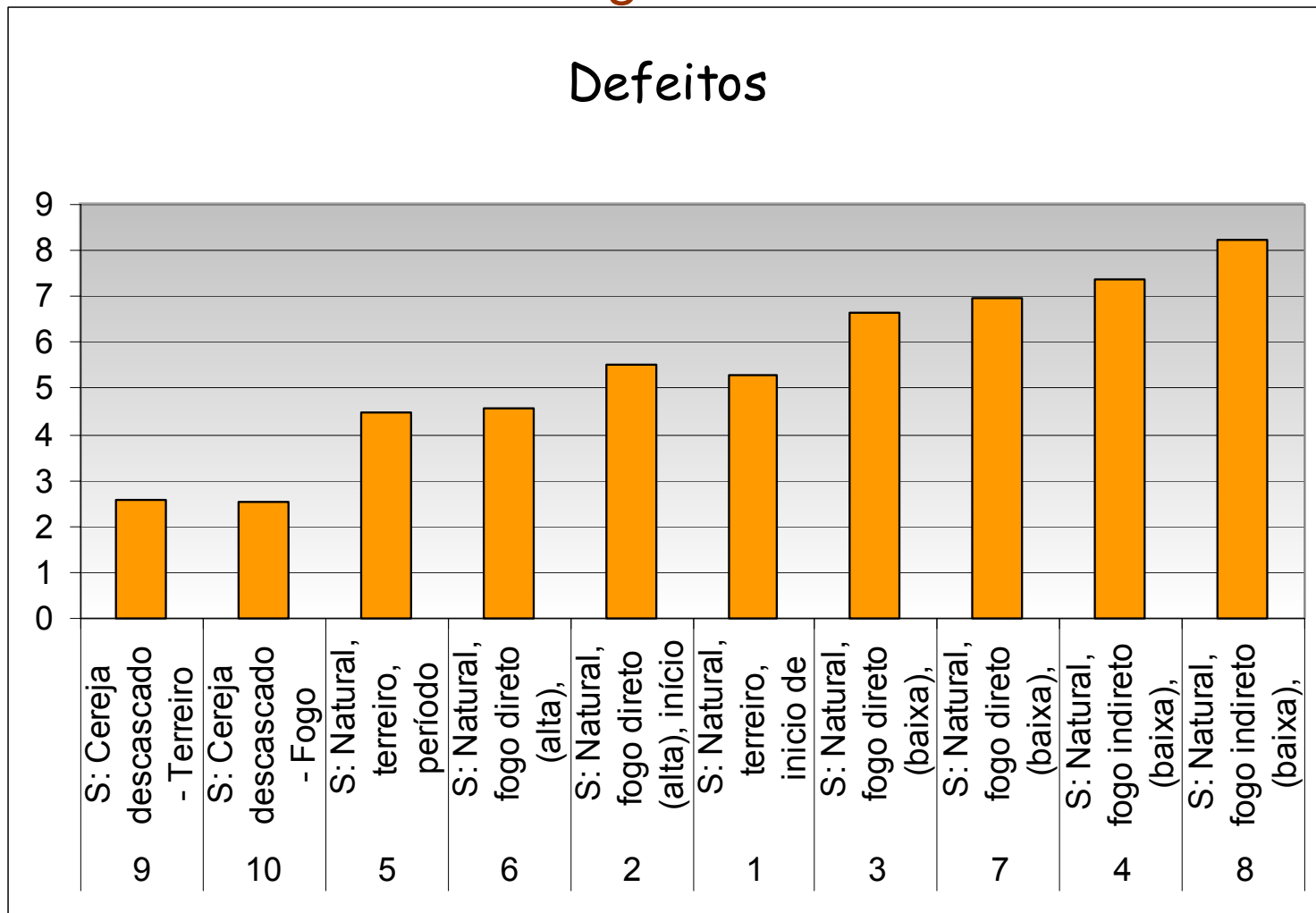
Região Sul



Avaliação Sensorial

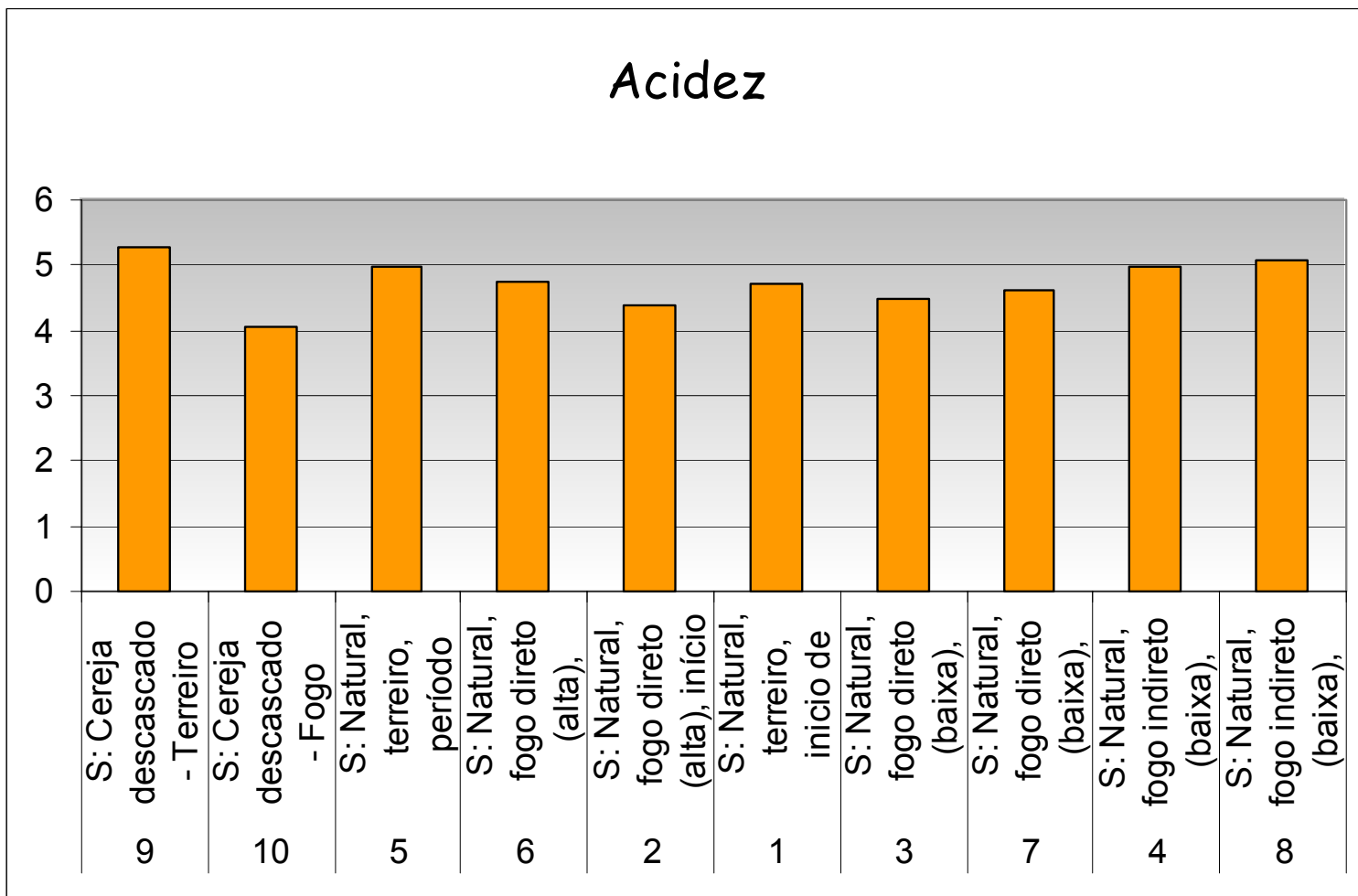
Região Sul

Defeitos



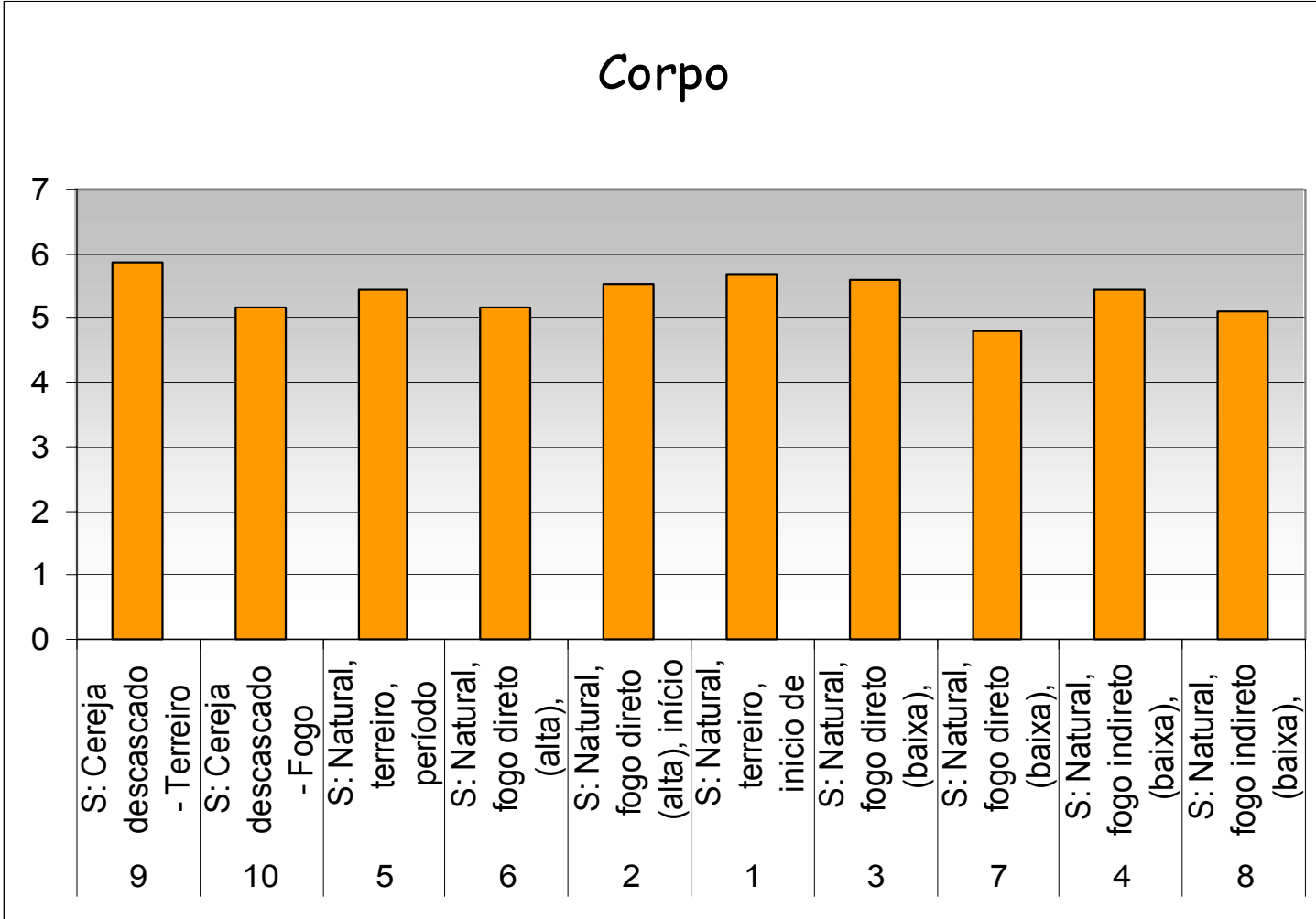
Avaliação Sensorial

Região Sul



Avaliação Sensorial

Região Sul

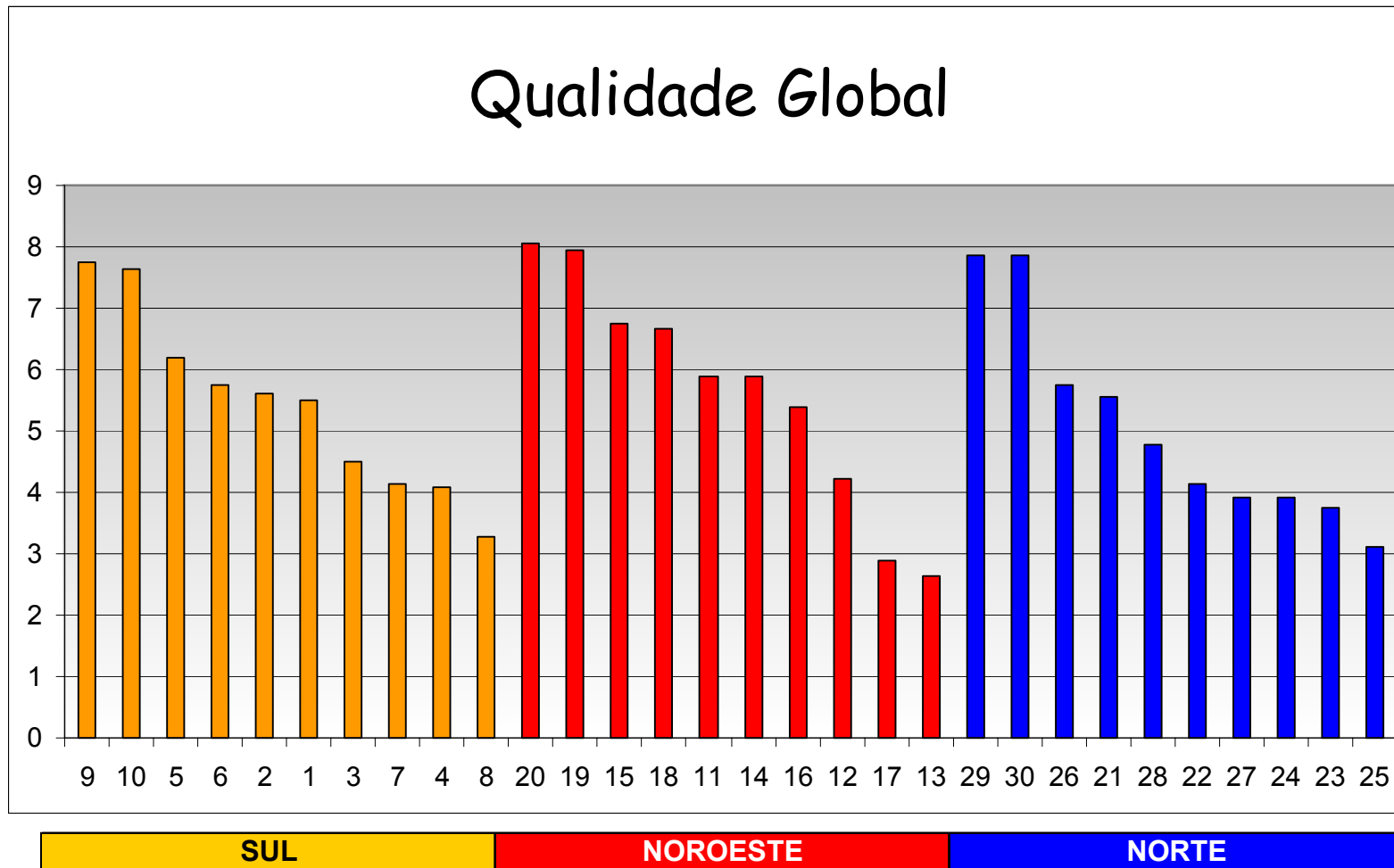




Qualidade Certificada

Avaliação Sensorial

Comparativo 3 regiões



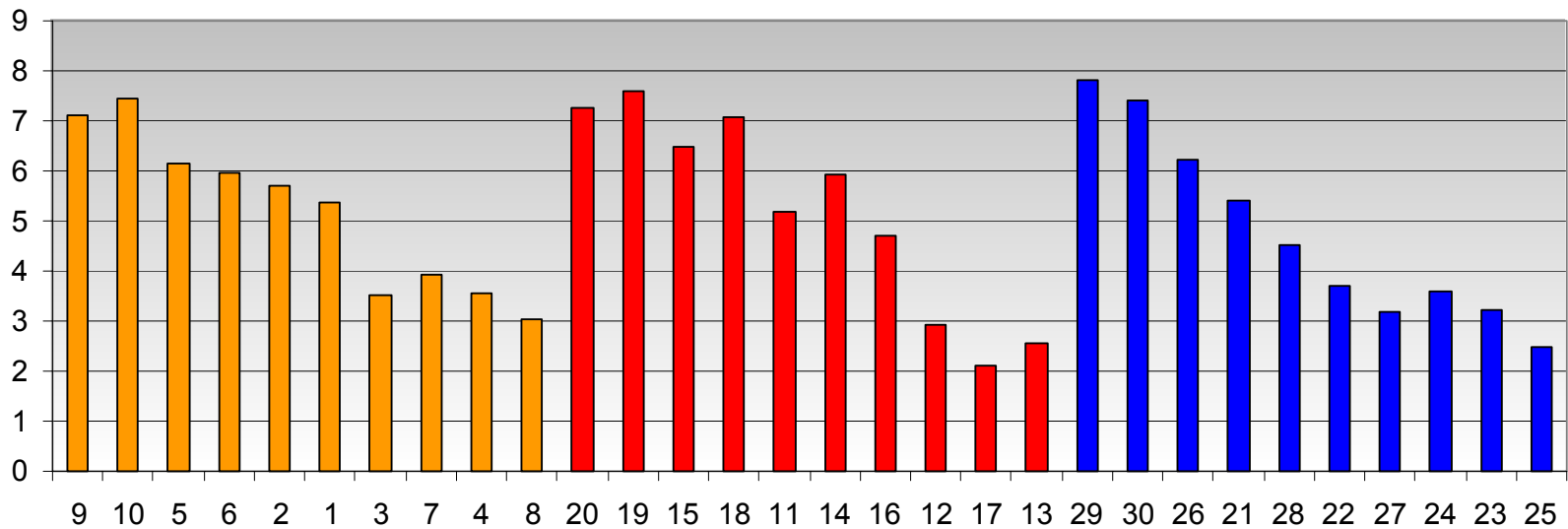


QualidadeCertificada

Avaliação Sensorial

Comparativo 3 regiões

Aroma



SUL

NOROESTE

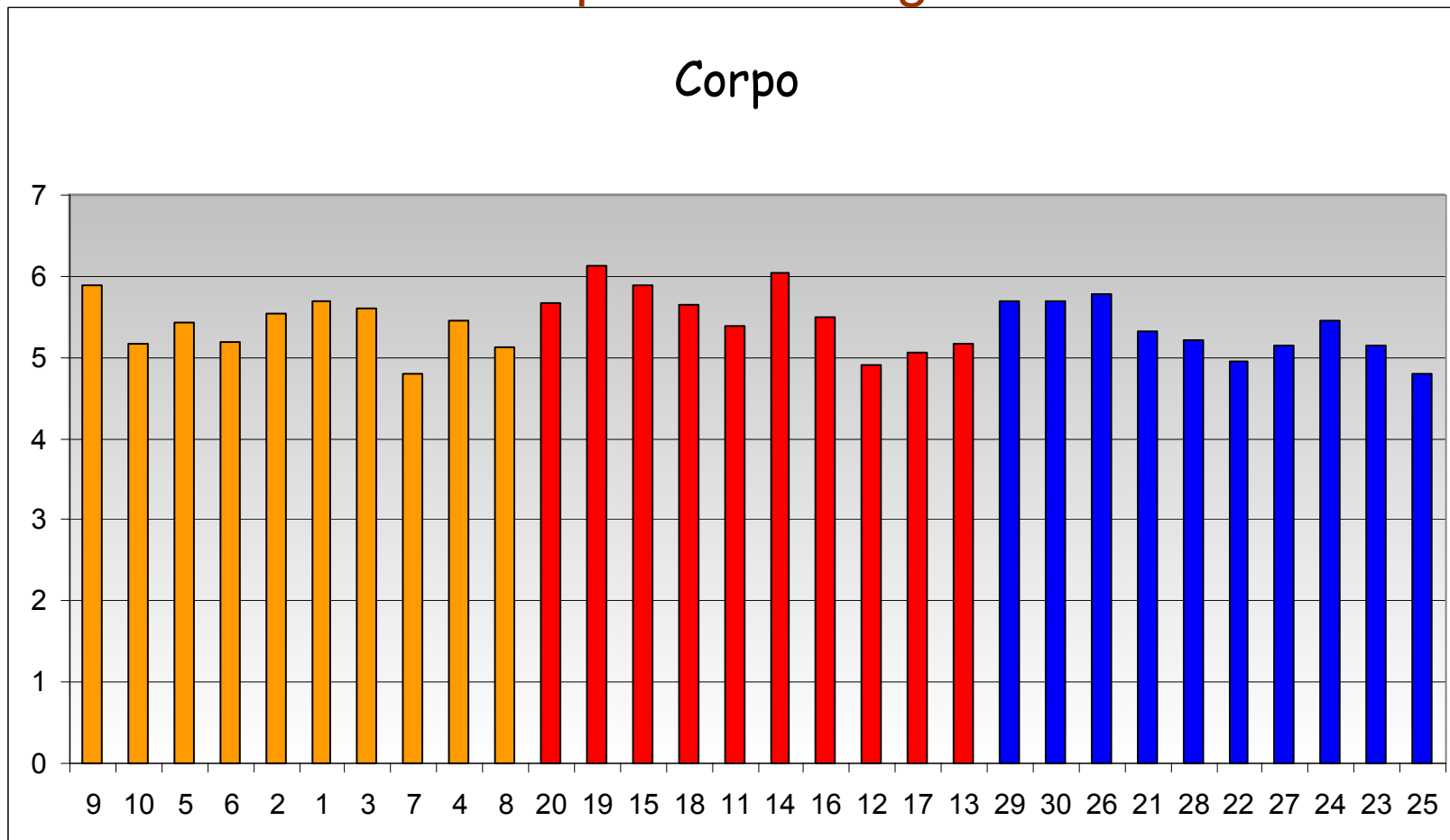
NORTE



Qualidade Certificada

Avaliação Sensorial

Comparativo 3 regiões



SUL

NOROESTE

NORTE



Qualidade Certificada

Avaliação Sensorial

Blends com Arábica

- Conilon
CD, NO, Terreiro, QG = 7,94
Participação: 15%, 25%, 50%
- Arábica
CD, tipo 2/3, Gourmet
Participação: 85%, 75%, 50%



Qualidade Certificada

Avaliação Sensorial

Blends com Arábica

n°	Produto	Q.Global	S.Resid	
31	734 - 25% CD + 75% A	7,59	7,52	
	32	265 - 15% CD + 85% A	7,29	7,04
	33	412 - 50% CD + 50% A	5,92	6,13
38	734 - 25% CD + 75% A	7,30	6,88	
	39	265 - 15% CD + 85% A	7,20	6,88
	40	412 - 50% CD + 50% A	6,30	6,22



Blends Prova de Consumo

Blends Prova de Xícara



QualidadeCertificada

Avaliação Sensorial Cafés Inferiores

Amostra:	Conilon Baixo	
Código:	Conilon Baixo	
Laudo:		
Provedores	Qualidade Global	Comentarios
1	5,00	
2	3,50	Fermentado forte, leve estábulo
3	4,00	Bebida fermentada
4	4,00	
5	4,00	Sujo, verde, fermentado
6	5,00	Apresenta odor estranho e xícara mofada
7	5,50	
8	4,50	Gosto cozido, fundo peixe
9	3,00	
10	4,00	
	Qualidade Global	
Média	4,25	
Desvio Padrão	0,75	



QualidadeCertificada

Avaliação Sensorial Cafés Inferiores

Amostra:	Café de Mercado	
Código:	Café de Mercado	
Laudo:		
Provedores	Qualidade Global	Comentarios
1	5,50	
2	3,00	Fermentado forte, verde
3	4,00	Bebida suja, ranço
4	4,50	Aroma " salgado"
5	4,50	Leve verde, leve fermentado
6	5,50	
7	5,00	
8	5,00	Gosto cozido, xícara gosto de peixe
9	4,00	
10	5,00	
	Qualidade Global	
Média	4,60	
Desvio Padrão	0,77	

Conclusões e Recomendações

- Conilon capixaba com maior qualidade
- A oferta de conilon de qualidade merece ser ampliada no mercado.
- Apresentaram uma grande diferença de qualidade, na colheita e pós-colheita.
- Há um espaço muito significativo para a melhoria da qualidade.



Qualidade Certificada

Conclusões e Recomendações

- Uso de combustíveis nos secadores.
- Cafés de gosto não recomendável e redução do consumo do produto.
- Os cafés melhor preparados, demonstraram uma ótima utilização para blends de qualidade superior.

Conclusões e Recomendações

- Estimular a melhoria da qualidade.
- Distribuir material informativo de boas práticas de colheita e pós-colheita.

Conclusões e Recomendações

**CAMPANHA DE QUALIDADE
CAFÉ DE SÃO PAULO
2003**

**DIGA NÃO AOS
PRINCIPAIS ERROS
QUE DESTROEM A
QUALIDADE**

NÃO COLHA FRUTOS VERDES

NÃO SEQUE EM CAMADAS ALTAS

NÃO AMONTOE CAFÉ RECÉM COLHIDO

NÃO ULTRAPASSE 45°C

**PARTICIPE.
RETIRE SEU MANUAL DE
QUALIDADE NA SUA COOPERATIVA
OU CASA DA AGRICULTURA.**

viva café

DECOTRADE DO BRASIL

CAMARÁ CAVALIERS

PINHALENSE
MULHERES AGRICULTORAS

Informações
CATE - DEYRUI
Rua 110, 1141-100 - São José, 13041-270
13.464.6100 - 13.464.2100
13.464.2100 - 13.464.2100

Associação
CÂMARA SETORIAL DE CAFÉ
E-mail: camara@csca.org.br

Conclusões e Recomendações

DIGA SIM À QUALIDADE E NÃO AOS ERROS QUE DESTROEM A QUALIDADE



NÃO
COLHA
FRUTOS
VERDES



NÃO
SEQUE EM
CAMADAS
ALTAS



NÃO
ARMAZENE
EM LOCAIS
COM ALTA UMIDADE E
ALTA TEMPERATURA



NÃO
MISTURE CAFÉ
DE DERRIÇA
COM O DE
VARRIÇÃO



NÃO TRABALHE
O SECADOR COM
MEIA
CARGA



NÃO
USE SACARIA
COM CHEIROS
ESTRANHOS



NÃO
ARMAZENE OUTROS
PRODUTOS NA TULHA
OU ARMAZÉM
DE CAFÉ



NÃO
AMONTOE
CAFÉ RECÉM
COLHIDO

NÃO
ULTRAPASSE
45°C



NÃO
COMERCIALIZE
O CAFÉ SEM
CONHECER A
QUALIDADE



Conclusões e Recomendações

EVITE OS PRINCIPAIS DEFEITOS QUE OCORREM DURANTE A COLHEITA

PRETO	
Causa:	Colheita prematura de frutos verdes, secagem inadequada em alta temperatura e armazenamento inadequado por longo prazo.
Modo de Evitar:	Colheita correta, secagem adequada.
Modo de Evitar:	Refrigeração adequada.
Influência na Qualidade:	Prejudica apenas ao aroma do café.

VERDE	
Causa:	Café de baixa maturação.
Modo de Evitar:	Café de maior maturação, com 10 dias antes do verde.
Modo de Evitar:	Secagem natural ou artificial.
Influência na Qualidade:	Prejudica apenas ao teor de cafeína.

ARDIDO	
Causa:	Colheita prematura de frutos verdes, colheita tardia ou permanência prolongada em frutos em estado verde.
Modo de Evitar:	Colheita correta, secagem adequada.
Modo de Evitar:	Secagem.
Influência na Qualidade:	Prejudica apenas ao aroma do café.

QUEBRADO	
Causa:	Boa técnica de colheita e no espalhar do café.
Modo de Evitar:	Secagem adequada, espalhar correto do café.
Modo de Evitar:	Espalhar dos frutos, colheita correta do café.
Influência na Qualidade:	Prejudica apenas ao aroma.

PRETO VERDE	
Causa:	Colheita prematura de frutos verdes, colheita tardia ou permanência prolongada em frutos em estado verde.
Modo de Evitar:	Colheita correta, secagem adequada.
Modo de Evitar:	Secagem.
Influência na Qualidade:	Prejudica apenas ao aroma do café.

CASCA, PEDRAS, PAUS E TORRÕES	
Causa:	Café de baixa maturação e colheita tardia.
Modo de Evitar:	Café de maior maturação, com 10 dias antes do verde.
Modo de Evitar:	Preparação adequada e uso de equipamentos adequados para a colheita.
Influência na Qualidade:	Prejudica o equilíbrio do café.

CAFÉ DE SÃO PAULO

Maiores informações:
procure a sua Cooperativa, Associação ou Casa da Agricultura ou:
Fax (11) 3259-6755
camarasetorial@sindicafes.com.br

Realização:

Apoio:

Campanha de Qualidade

Café de São Paulo 2006

A QUALIDADE DO CAFÉ DE SÃO PAULO SE CONSOLIDA COM A SECAGEM BEM CONDUZIDA

A Qualidade do seu café só depende de você!

Pique alto e use toda a tecnologia disponível.

A Colheita e a Secagem bem conduzidas são fundamentais.

Durante a colheita prove amplexos dos brônquios já colhidos. Assim você terá um maior controle da bebida do seu café e poderá corrigir erros, que acabam prejudicando a qualidade ainda durante a colheita.

MANUAL SIMPLIFICADO DE BOAS PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO DE CAFÉ COM ORIENTAÇÕES SOBRE OS PRINCIPAIS DEFEITOS QUE OCORREM DURANTE O PROCESSO.

CAFÉ DE SÃO PAULO

Vamos mostrar aqui a nossa capacidade de produzir Qualidade.

A Qualidade do Café de São Paulo se consolida com a Secagem bem conduzida

O significativo avanço das negociações com o Café do Brasil, nos mercados externo e interno, tem muito a ver com a melhoria continuada da qualidade do nosso grão.

Nosso café apresenta exportações crescentes e ampla oferta de marcas de café gourmet aos produtores do mercado interno, conquistando prêmios e reconhecimento públicos em concursos mundiais, na TV americana e nos estabelecimentos mais requintados da Europa e Ásia. O lançamento de edições especiais e a implantação do PQC (Programa de Qualidade do Café) pela ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), mostram a crescente importância da qualidade para o consumidor brasileiro.

Todo este grande movimento, que marca os novos tempos do café no País, deve muito às iniciativas conjuntas da nossa cadeia produtiva, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e da sua Câmara Setorial de Café, que se renovam nesta 8ª. edição da Campanha de Qualidade do Café de São Paulo. Neste ano, o foco é, a secagem bem conduzida, levando à produção de cafés melhores, com menos defeitos, preços mais remuneradores, gerando renda suficiente para a manutenção e investimento de todas as atividades, do produtor ao industrial.

A campanha deste ano está focada na tarefa de secar bem o café com boas práticas na fazenda e um maior compromisso das cooperativas, do comércio do grão, das indústrias e do próprio varejo, em dar preferência aos melhores produtos, matérias primas melhores e com maior valor agregado, eliminando o comércio de produtos sem qualidade que prejudicam a atividade do setor como um todo.

O Café de São Paulo precisa dar um novo salto na direção da qualidade com a menor presença de defeitos como os pretos, preto-ventes, ardidos e verdes. A Campanha de Qualidade do Café 2006 é o momento certo para isto.

Câmara Setorial de Café de São Paulo



Qualidade Certificada

Conclusões e Recomendações



PREPARAÇÃO DA COLHEITA

A preparação da colheita deverá ser feita com antecedência para evitar atrasos no período da colheita.

Mantervação e Ligeira

Limpe bem e conserve bem a infraestrutura e equipamentos usados no período da colheita. Evite as pragas e gripes do solo passadas das máquinas e veículos. Posicione os materiais de colheita, secagem em bandejas e mesas de empacotamento de sacarias prontas.

Armação

Limpe e prepare o solo em volta da colheita antes de os frutos amadurecerem.

COLHEITA

Variação

Recolha os frutos caídos no chão antes da colheita. Não misture o café de variação com o café de carga.

Deriva

Cuidado e atenção ao cair quando a motorizada estiver fazendo a deriva. Evite cair em qualquer lado, os ventos causam perda de qualidade do café. Este colheita leve, para os frutos que cair no chão aumentam a incidência de gripes e outros peçonhos. Dêido sempre ao passo o levante o café no mesmo dia da colheita.

Em caso de colheita mecânica opere o equipamento de modo a colhar o máximo de frutos verdes e poucos amarelos e pretos. O café de colheita mecânica são colhidos no estágio de menor maturação. A deriva manual ou mecânica pode ser feita em áreas de café colheita, concentrando os frutos "passados" na parte do terreno onde predominam os frutos maduros.

Atuação

Atente o café em presença de observadores para retirar folhas, gravetos, terra, etc.

CAFÉ NATURAL

Recolha os frutos no chão no chão no fim da colheita para evitar atrasos do tempo na colheita seguinte.

CAFÉ NATURAL

Limpieza e Separação
Use inventários de café para eliminar impurezas e separar os frutos mais leves (folhas) dos frutos mais pesados (frutos e cereais). Não se sacqueie imediatamente após a lavagem.
Nunca deixe o café verde-olvido penetrar escavala, amarrado na roupa, nos cabelos ou no lençol.

Sacagem

Sigue as regras básicas (veja seção) especialmente dos ventos e pesos. Evite a incidência de gripes e outros peçonhos uniformes.

Sacagem ao Sol

Evite usar lençóis de terra e pedras lavadas e molhadas. Não misture o café verde e café em camadas finas de 2 a 3 cm de altura, observando sempre a direção dos ventos.
Revista o café no mínimo 15 vezes ao dia nos dois períodos, para acelerar a secagem e evitar o aparecimento de gripes, bolonhas e mofo.

Nos primeiros dias de secagem misture o café todos os dias no sentido da espessura da lençol, em lençóis de 5 a 10 cm de altura. A medida que os dias passam engrossar os lençóis para 20 a 30 cm, até que atinja mais ou menos 15 cm.

Após a meio das amarras e dentro a café no final do lençol para parte do colheita ou mesmo para conferência e peso. O tempo máximo para não deixar o café no lençol é de 30 dias. Não leve café de sacagem cubra o café em caso de chuva.

Sacagem Mecânica

Use sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.

mentos molhados e não paler e meio ambiente com fumaça. Carregue e seque o café que lençóis e manter limpo de umidade para diminuir o tempo de secagem e economizar energia elétrica. Faça bem e seque para evitar perda de calor, aumento do tempo de secagem e gripes e outros peçonhos. O tempo 300. Observe a temperatura da massa de café ultrapassar 45°C. Use temperaturas acima de 30°C, quando houver possibilidade elevada de frutos verdes.

CAFÉ CEREJA DESCASCADO

Limpieza e Separação
Use inventários de café para eliminar impurezas e separar os frutos mais leves (folhas) dos frutos mais pesados (frutos e cereais). Evite os colheitas diretamente à sacagem. Evite as colheitas molhadas e lençóis molhados. Evite usar lençóis de terra e pedras lavadas e molhadas. Não misture o café verde e café em camadas finas de 2 a 3 cm de altura, observando sempre a direção dos ventos.

Sacagem
Sigue as regras básicas (veja seção) especialmente dos ventos e pesos. Evite a incidência de gripes e outros peçonhos uniformes.

Sacagem ao Sol
Evite usar lençóis de terra e pedras lavadas e molhadas. Não misture o café verde e café em camadas finas de 2 a 3 cm de altura, observando sempre a direção dos ventos.

Sacagem Mecânica
Use sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.

e verifique que ao deixar o café com os grãos mais pesados e mais no chão no fim da colheita. Depois que o mochoquei saca o processo de sacagem é o caso de falta.
Evite o café em lençóis de 5 a 10 cm de altura todos os dias, desde o início da secagem para os frutos e aumento após a sacagem do mochoquei para o mesmo processo de secagem que os frutos verdes engrossam mais para 20 a 30 cm que atinja mais ou menos 15 cm.
Após a meio das amarras e sobre a café no final do lençol para parte do colheita ou mesmo para conferência e peso.
No final final de secagem cubra o café em caso de chuva.

Sacagem Mecânica

Use sempre sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.

Sacagem ao Sol
Evite usar lençóis de terra e pedras lavadas e molhadas. Não misture o café verde e café em camadas finas de 2 a 3 cm de altura, observando sempre a direção dos ventos.

Sacagem Mecânica
Use sempre sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.

Sacagem Mecânica
Use sempre sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.

Sacagem Mecânica
Use sempre sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.

Sacagem Mecânica
Use sempre sacadeiras com lençóis de lã e lençóis de algodão de café ou lençóis de algodão para evitar que o café fique com cheiro de fumaça. Use a opção caso de café com cereais e folhagem. Não sempre tenha boa seca para gripes.



RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES NA RETA FINAL EM BUSCA DA QUALIDADE

Sacagem

O café verde deve ter 11% de umidade. Controle a umidade do café que está sendo secado usando um determinador de umidade ou pesando cuidadosamente. Dez litros de café em caso seco a 11% devem pesar entre 4,2 e 4,3 kg. Mantenha a temperatura ambiente no sacador para obter melhor qualidade. Descarregue o sacador quando o café estiver com umidade 1 a 2% acima de 10% porque o café amarrado quando estiver seco.
Não seque o café para evitar perda de peso e quebra de grãos na descaçagem.
Não amarrar café com excesso de umidade para evitar formação de mofo.

Transporte

Transporte o café recém-colhido para o lavador tão rápido quanto possível e sempre no sentido da seta verde, utilizando caminhão limpo e seco. Use sacos fechados e sacos limpos e secos. Evite que o café se quebre e a fumaça de fumaça durante o transporte.

Armazenagem

É melhor armazenar o café em sacos ou em caixas que permitam de que beneficiada para preservar as características originais do grão de café. Mantenha o café em sacos ou em caixas em locais frescos, de preferência de madeira, por um período mínimo de 30 dias. Mantenha o café beneficiado em sacos limpos e bem abertos, sem amarras sem peso impulsionado. As folhas e amarras devem ser cortadas em áreas ventiladas, bem drenadas e ventiladas, com temperatura ambiente de 20°C e umidade ambiente máxima de 65%.

Qualidade

O produtor beneficiador pode fazer as suas avaliações de seu café. Descarte o colheita para evitar problemas de colheita. Não seque o café em umidade de colheita de seu café e poderá corrigir erros que acabam prejudicando a qualidade do produto final.

Comercialização

De café que conseguem obter os melhores preços são aqueles de boa bebida, suaves, com boa aroma e bom corpo, presença alta, pouco de folhas, com seca e aspecto uniforme. Prepare bem seu café para evitar perdas de preço. O bom preparo de um café não representa custos adicionais, mas sim ganho de preço. Amarras o café em sacos ou em caixas que permitam de que beneficiada para preservar as características originais do grão de café. Mantenha o café em sacos ou em caixas em locais frescos, de preferência de madeira, por um período mínimo de 30 dias. Mantenha o café beneficiado em sacos limpos e bem abertos, sem amarras sem peso impulsionado. As folhas e amarras devem ser cortadas em áreas ventiladas, bem drenadas e ventiladas, com temperatura ambiente de 20°C e umidade ambiente máxima de 65%.

Produtor: A Qualidade do seu café só depende de você!



Qualidade Certificada

Conclusões e Recomendações

- Orientação, capacitação e reciclagem dos cafeicultores.
- Substituição dos secadores de fogo direto.
- Uso de novas tecnologias.
- Otimização do uso do café conilon entre os industriais.
- Ampliar a pesquisa das aplicações do conilon.