

Equipe técnica:

Romário Gava Ferrão

Eng.º Agrônomo, D. Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper

Abraão Carlos Verdin Filho

Adm.º Rural, MSc Produção Vegetal - Pesquisador do Incaper

Paulo Sérgio Volpi

Adm.º Rural, Pesquisador do Incaper

Evair Vieira Mello

Dietar-Presidente Incaper

Maria Amélia Gava Ferrão

Eng.º Agrônoma, D. Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora Embrapa Café/Incaper

Aymirê Francisco Almeida da Fonseca

Eng.º Agrônoma, D. Sc. Fitotecnia, Pesquisador Embrapa Café/Incaper

Fabiano Tristão Alixandre

Eng.º Agrônomo, Extensionista do Incaper

Aldemar Polonini Moreli

Adm.º Rural, Técnico em Agropecuária do Incaper

Frederico de Almeida Daher

Eng.º Agrônomo, Superintendente do Cetcaf

Marcos Moulin Teixeira

Eng.º Agrônomo, Extensionista do Incaper/Cetcaf

José Antônio Lani

Engenheiro Agrônomo, MSc Solos e Nutrição de Plantas - Pesquisador Incaper

Documento nº 184 - 4ª edição revisada e atualizada
ISSN 1519-2059 - Editor: DCM/Incaper
Tiragem: 20.000 - Vitória/ES - Maio/2011
dcm@incaper.es.gov.br

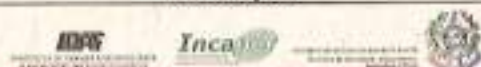


**CONILON
CAPIABA**
A MELHOR QUALIDADE
EM CADA BOLINHA

PARCEIROS



REALIZAÇÃO



Não jogue este impresso em via pública.



Conilon



PRODUZA SEU CAFÉ COM QUALIDADE.

Colha o café Conilon
na hora certa e fortaleça
a qualidade e o valor
do seu produto.

Colher o café na hora certa faz muita diferença. Quando os grãos são colhidos ainda verdes, perdem peso e têm mais defeitos. Isso prejudica a qualidade final do produto, o que enfraquece e dificulta suas vendas. Por isso, faça a colheita quando, no mínimo, 80% dos frutos estiverem maduros. Experimente como é bom produzir um café de qualidade.

VEJA COMO SEU CAFÉ PERDE PESO QUANDO É COLHIDO AINDA VERDE E COM OUTROS DEFEITOS.

Ex: Peso de 1.000 grãos



Grãos de frutos maduros
122,5 gramas



Grãos pretos
64,2 gramas



Grãos verdes
97,4 gramas



Grãos ardidos
77,8 gramas

Em um lote de 100 sacas de café Conilon com os percentuais de defeitos abaixo o produtor perde:

Tipos de defeitos	%	Perdas em 100 sacas
grãos verdes	50%	13,0 sacas
grãos brocados	5%	1,40 sacas
grãos ardidos	5%	1,82 sacas
grãos pretos	5%	2,40 sacas
TOTAL DE PERDAS		18,62 sacas

Fonte: Cetcal.

PREJUÍZOS:

No preço médio atual da saca de café superior* CD (Cereja Descascado) R\$ 240,00 a saca, o produtor perde, no lote de 100 sacas, R\$ 4.469,00.

*Maio/2011



VANTAGENS DA COLHEITA DO CAFÉ MADURO:

- Facilidade na secagem
- Redução do número de defeitos
- Maior peso do grão
- Melhor qualidade final do produto
- Maior sustentabilidade
- Garantia de mercado
- Facilidade de venda, maior preço e mais lucro

Mais informações, procure os técnicos das prefeituras, das cooperativas e do Incaper, em seu município.