

PORCENTAGEM DE CAFÉ CEREJA, VERDE, SECO E CHOCHO NO CAFEIEIRO ARÁBICA CONDUZIDO COM A PODA PROGRAMADA DE CICLO

A.C. VERDIN (Doutorando em Produção Vegetal - UENF - Pesquisador do Incaper); P.S. VOLPI (Pesquisador do Incaper); R.G. FERRÃO (D.Sc. Pesquisador do Incaper); M.A. TOMAZ (D.Sc. Professor CCAE/UFES); W.N. RODRIGUES (D.Sc. Produção Vegetal - CCAE/UFES); T.V. COLODETTI (Doutorando em Produção Vegetal - CCAE/UFES); A.F.A. FONSECA (D.Sc. Pesquisador Embrapa Café/Incaper); M.A.G. FERRÃO (D.Sc. Pesquisadora Embrapa Café/Incaper); F.A. TRISTÃO (Extensionista do Incaper)

A qualidade do café está diretamente relacionada com as características dos grãos quanto à cor, aspecto, número de defeitos, aroma e gosto da bebida. No entanto, estas características dependem de vários fatores, tais com: composição química do grão, sistema de cultivo, época de colheita, preparo de pós colheita, armazenamento e torração.

O momento da colheita é de fundamental importância para a preservação das características dos frutos de café, tanto é que, se realizada antecipadamente, a porcentagem de frutos verdes será excessiva e comprometerá drasticamente a qualidade da bebida, pois aumentará a incidência de grãos verdes, ardidos e pretos, que são considerados os piores defeitos do café. Se a colheita for realizada tardiamente, maior será a incidência de grãos ardidos e pretos, além de ficarem mais sujeitos à ação de microrganismos responsáveis pelas fermentações, com produção de álcoois e ácidos que poderão interferir negativamente na qualidade da bebida. Dessa forma, preconiza-se a realização da colheita no momento correto, ou seja, quando a porcentagem de café cereja for a mais alta possível. Nesse contexto, objetivou-se analisar as porcentagens de frutos cerejas, verdes, secos e chochos do cafeeiro arábica, em função de diferentes manejos de poda.

Para isso, utilizou-se de um experimento implantado em outubro de 2014 e conduzido a campo com a variedade Catuaí vermelho IAC 81 e espaçamento de 2,50 x 1,0 metro. O campo experimental situa-se na região noroeste do estado do Espírito Santo, Sudeste do Brasil, município de Baixo Guandú, comunidade de Alto Mutum Claro, nas coordenadas geográficas 19°21'44.32"S e 40°50'31.95"W. O clima, segundo a classificação de Köppen, é tropical úmido, com temperatura média de 24,2 °C, altitude de 634 m e região com topografia ondulada (FEITOSA et al., 1999). As adubações, tratos culturais e o controle fitossanitários foram realizados conforme recomendação para a cultura (PREZOTTI et al., 2007; FERRÃO et al., 2008). O delineamento experimental utilizado foi de blocos ao acaso, com seis tratamentos, quatro blocos e cinco plantas por parcela. Os tratamentos estão descritos na Tabela 1. Avaliou-se a porcentagem de frutos de café cereja, verdes, secos e chochos em uma amostra de um litro oriunda de cada parcela experimental, referente a cada tratamento.

Tabela 1. Denominação dos tratamentos, porcentagem de retirada dos ramos plagiotrópicos após a colheita, número de hastes ortotrópicas por planta e número de hastes ortotrópicas por hectare em cafeeiro arábica.

Treatamento	% de retirada de ramos plagiotrópicos	Nº hastes por planta	Nº hastes por hectare
T1	Padrão - Sem retirada dos ramos	2	8.000
T2	Retirada dos ramos que produziram mais de 70% para o ano	2	8.000
T3	Retirada dos ramos que produziram mais de 50% para o ano	2	8.000
T4	Sem retirada dos ramos	3	12.000
T5	Retirada dos ramos que produziram mais de 70% para o ano	3	12.000
T6	Retirada dos ramos que produziram mais de 50% para o ano	3	12.000

Na Figura 1 se pode observar as porcentagens de frutos de café cereja (A), verde (B), secos (C) e chochos (D) para cada condição de manejo da poda no cafeeiro arábica.

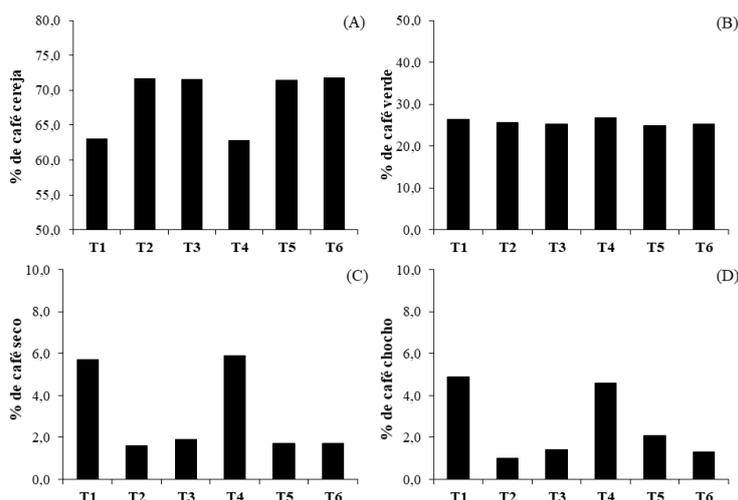


Figura 1. Porcentagem de frutos de café cereja (A), café verde (B), café seco (C) e café chocho (D) na colheita da safra 2016, em função do manejo de poda empregado.

Com base nos resultados obtidos, foi possível identificar maior porcentagem de frutos de café cereja onde o cafeeiro arábica foi conduzido com a poda programada de ciclo (PPCA), independentemente do número de hastes ortotrópicas (duas ou três hastes), o que correspondeu aos tratamentos T2, T3, T5 e T6 (Figura 1A). Nota-se que a não retirada dos ramos plagiotrópicos que já produziram 50 ou 70% de sua capacidade produtiva (T1 e T4), proporcionaram menores porcentagens de frutos de café cereja (Figura 1A). De modo geral, as porcentagens de frutos de café verde oscilaram pouco em função dos manejos de poda adotados (Figura 1B).

No entanto, ao analisar as porcentagens de frutos de café secos (Figura 1C) e chochos (Figura 1D), percebem-se maiores porcentagens desses tipos de frutos nos manejos onde não foi empregada a retirada dos ramos plagiotrópicos

que já haviam produzido nas safras anteriores (T1 e T4), enquanto que nos manejos com retirada desses ramos (T2, T3, T5 e T6), ou seja, onde se empregou a PPCA, obteve-se as menores porcentagens de frutos de café secos e chochos.

Pode-se concluir que - o manejo do número de hastes ortotrópicas por planta e a retirada de ramos plagiotrópicos que já produziram 50 ou 70% de sua capacidade produtiva (PPCA), contribuem para a obtenção de maiores porcentagens de frutos de café cereja no momento da colheita, em detrimento das porcentagens de frutos secos e chochos, com capacidade de reflexos positivos na qualidade de bebida do cafeeiro arábica.