CAFÉS Qualidade

Espírito Santo

Colheita e Processamento

Café das Montanhas do Espírito Santo
BRASIL

CONILON CAPIXABA
O ROBUSTA DE QUALIDADE
BRASIL

Introdução

A qualidade tem sido o diferencial para a sustentabilidade da cafeicultura, especialmente para o café das montanhas do Espírito Santo. Os cafés arábica e conilon, bem preparados, com tipo e bebida superiores propiciam a agregação significativa de valor e a abertura de novos mercados para a comercialização. Alguns procedimentos iniciados na colheita até a comercialização do café beneficiado, imprescindíveis para se atingir padrões elevados de qualidade, serão em seguida descritos.

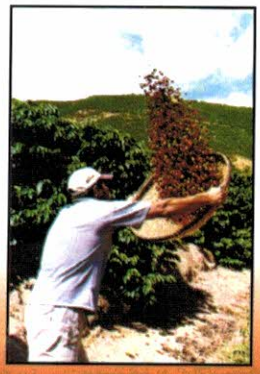
Colheita e Preparo

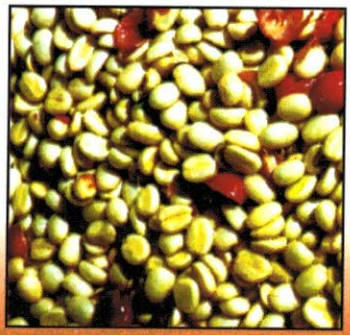
A colheita bem feita é essencial para se produzir um café de qualidade.

- Antes de iniciar a colheita, limpe os equipamentos e toda a estrutura de colheita, processamento e armazenamento, providenciando os reparos que se fizerem necessários.
- Inicie a colheita quando a maioria dos frutos estiverem maduros, utilizando pano ou peneiras, e começando pelos talhões nos quais a maturação estiver mais adiantada. Os frutos assim colhidos não devem ser misturados aos de varrição, caídos no chão antes do início da colheita.
- Após a colheita, retire as impurezas grosseiras (paus, pedras, terra, folhas) ainda no campo, pela abanação manual e/ou, posteriormente, em peneiras mecânicas.
- Use sacos de tecido na colheita e mantenha o café na sombra, até seu transporte para o terreiro, evitando fermentações indesejáveis.
- Levante e transporte o café colhido no mesmo dia.
- Use lavador/separador para eliminar impurezas e separar os frutos secos dos verdes e cerejas.

Para a produção de café cereja descascado, os frutos verdes e cereja devem ser passados pelo descascador para a separação dos grãos verdes e a retirada da casca dos grãos maduros, no mesmo dia da colheita.

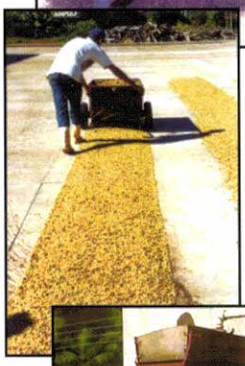
Aumente a proporção de cafés finos, preserve a qualidade do seu produto e diminua a infestação da broca na safra seguinte, caprichando na colheita e preparo.





Secagem ao Sol

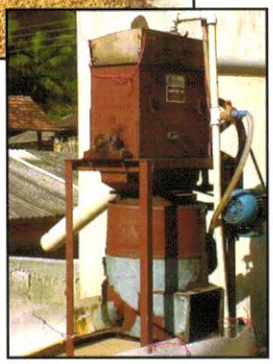
Café Natural



Café cereja, verde e bóia devem ser secados separadamente em terreiro de cimento ou terreiro suspenso.

- Esparrame o café em camadas de 3 a 5 cm de altura, sempre no sentido do caminhamento do sol.
- Mexa o café, no mínimo, 10 vezes por dia.
- O café, antes da meia-seca não deve ser amontoado e nem coberto com lona.
- Após o escurecimento da casca (meia-seca), enleire o café, à tarde, em leiras de 10 a 30cm, aumentando a leira de acordo com o grau de seca do café.
- Após a meia-seca, quando não "colar" mais na mão, amontoe o café e cubra-o ainda quente, por volta das 15h, e esparrame-o no dia seguinte após as 9h. A partir deste ponto da seca, o café não pode mais ser exposto à chuva.

Cereja Descascado



- Os frutos bóia devem ir direto para a secagem. Cerejas e verdes passam pelo descascador de cerejas, havendo separação dos verdes, que devem ser espalhados para enxugamento (1 dia). A partir daí, devem ser secos em camadas mais espessas e revolvidos com mais constância.
- Os grãos cereja descascados, que podem ser parcialmente desmucilados, devem ser espalhados em camadas finas de 2 a 3cm, e mexidos até 20 vezes ao dia. Isso permite sua rápida secagem. Se chover, rode mais o café.
- Após o secamento da mucilagem, proteja o café da chuva e do orvalho.

O Terreiro

- Dê preferência a terreiros de cimento que permitem a secagem mais rápida dos grãos. Cafés cereja descascados - CD, em regiões de alta umidade e chuvas na colheita, devem ser protegidos por estufas plásticas.
- **Localização**:
- Área plana, bem ventilada, drenada, ensolarada e sem árvores ao seu redor.

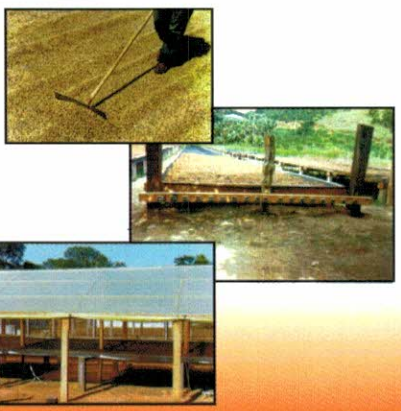
Área necessária:

A = 0,0005.P.T.

A = área (m^2)

P = produção (litros cereja/1.000pés)

T= dias de secagem (média da região)



Secagem em Secadores Mecânicos

Para a utilização de secador mecânico, é necessário que se faça a pré-secagem (murchamento) do café no terreiro (1 a 3 dias).

- No secador mecânico, há necessidade de se seguir algumas regras:
  - Formação de lotes homogêneos.
  - Operar o secador a plena carga.
  - Carregar o secador com a fornalha apagada.
  - Usar fornalha de fogo indireto, lenha bem seca que não gere fumaça ou cheiro ao café.
  - Acender a fornalha com o secador em movimento.
  - A temperatura de secagem não pode ultrapassar 45°C, tomadas na massa de café. Se houver alta percentagem de frutos verdes, a temperatura não poderá ultrapassar 30°C, e em caso de cereja descascado, 40°C; a secagem mais lenta favorece a uniformização do produto.
  - Quando o café estiver com cerca de 17% de umidade, os grãos "chocalham" dentro das cascas. O secador deve ser desligado, para "descansar" o café até que a massa esfrie. Conferir o teor de umidade e retornar à secagem, se necessário.
  - Se o descarregamento ocorrer com o café quente, respeitar a umidade de 13 a 14%. Ao esfriar, a umidade chegará a 11 - 12%.
  - A seca excessiva provoca perda de peso e quebra dos grãos no beneficiamento.

Armazenamento

- As tulhas devem ser construídas em madeira ou alvenaria revestida com madeira, em locais ensolarados, ventilados e bem drenados. Devem ser limpas, secas, frescas e com pouca luminosidade, e, ainda, possuir repartições para separação dos diferentes lotes.
- O café deve ser armazenado em coco ou pergaminho e deve permanecer na tulha por um período mínimo de 30 dias.
- Outros produtos não devem ser armazenados junto com o café.
- O café só deve ser beneficiado por ocasião da comercialização.
- O café beneficiado deve ser colocado em sacaria de juta limpa, sem cheiro estranho.
- O café só deve ser comercializado após se conhecer sua qualidade.

O preço do café depende do aspecto geral dos grãos, tamanho da fava, cor, e, principalmente, do tipo e da bebida.

O excesso de umidade durante o armazenamento favorece a formação de mofo.

Siga essas práticas Elas contribuem para a qualidade

- Não colher café com percentual elevado de frutos verdes.
- Não derriçar café no chão.
- Não deixar grãos no pé ou no chão, para evitar a broca-do-café na safra seguinte.
- Não misturar o café de derriça (pano ou peneira) com o de varrição.
- Não deixar o café colhido de um dia para o outro na roça.
- Não deixar o café recém-colhido amontoado no terreiro.
- Não armazenar o café com umidade fora do padrão (11 - 12%).
- Não armazenar outros produtos junto com o café.
- Não armazenar café em locais com alta umidade, alta temperatura e muita luz.

Equipe de Elaboração

Lúcio Herzog De Muner
Coordenador Estadual de Cafeicultura - Sede

Aymbiré F. Almeida da Fonseca
Melhoramento - CRDR Centro Serrano

Vanildo Págio
Técnico Agrícola - Degustador de Café

Maurício José Fornazier
Entomologia - CRDR Centro Serrano

Odilon Soares Favoreto
Assessor Técnico em Cafeicultura - Sede

João Anselmo Molino
Chefe do Departamento de Comunicação e Marketing

Documentos nº 121
ISSN 1519-2059
Editor: DCM / Incaper
Tiragem: 10.000
Vitória/ES - Maio / 2003

Parceiros

FOSEMAG

OCEES SESCOOP / ES

CENTRO DO COMÉRCIO DE CAFÉ DE VITÓRIA

CETCAF
Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café

Sincafé
SINDICATO DO CAFÉ

FAES
FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

FETAES

SEBRAE ES

SICOOB
SISTEMA DAS COOPERATIVAS DE CRÉDITO INTEGRANTES DO BANCOOB

BANDES
BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO ESPÍRITO SANTO S/A

BANESTES

BANCO DO BRASIL

Recursos

PRONAF

PROGRAMA NACIONAL DE FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR PRONAF

BANCO BRASIL

CAIXA

GOVERNO FEDERAL

Consórcio Brasileiro
de Pesquisa e
Desenvolvimento do Café

Realização

Incaper
Instituto Capixaba de Pesquisa,
Assistência Técnica e Extensão Rural

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Estado da Agricultura