

# COMO OBTER CAFÉ DE BOA QUALIDADE



1. A produção de um café de boa qualidade deve iniciar com a condução técnica da lavoura especialmente quanto às práticas de:

- Adubação e calagem
- Controle de doenças, pragas e deficiências
- Controle de plantas nativas
- Controle da erosão
- Podas



2. Antes de iniciar a colheita:

- Recuperar: estradas, terreiro, carreadores
- Preparar: tulhas, secadores, lavador
- Providenciar: sacaria, rodos, lonas, peneiras, balaies etc.
- Fazer arruação ou coroação, que é a limpeza embaixo da saia e em volta do cafeeiro. Fazer isto, mesmo que não seja feita colheita por derrça no chão.

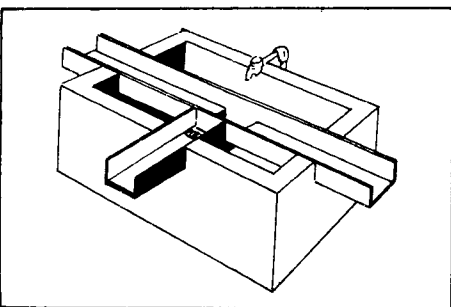


3. Não misturar os cafés de derrça com os de varrição, sem antes conhecer as qualidades deste. Café de varrição é o aproveitamento dos frutos derrubados pela ação dos ventos fortes e por ocasião da colheita.

4. Iniciar a colheita quando os frutos, em sua maior parte, estiverem maduros ou secos. A percentagem de frutos verdes não deverá ultrapassar a 5%.

5. Levantar o café no mesmo dia da derrça. Quanto mais tempo o café permanecer no chão, maior será o número de grãos ardidos e pretos.

6. Não amontoar o café logo após a colheita, para evitar fermentações indesejáveis. O café deve ser transportado para o terreiro e esparramado no mesmo dia.



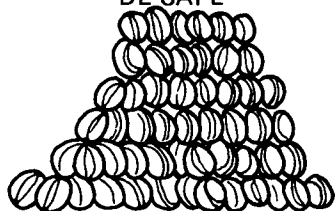
7. Sempre que possível, lavar o café usando o lavador-separador, para eliminar impurezas e separar os cafés com os diversos teores de umidade, facilitando uma boa secagem e economizando espaço no terreiro.

# SECAGEM EM TERREIRO

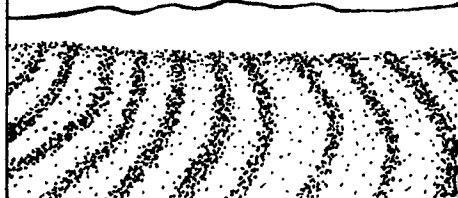
NO INÍCIO DA SECAGEM  
CAMADAS DE 2 A 3 CENTÍMETROS  
DE CAFÉ



APÓS A MEIA SECA  
CAMADAS DE 6 A 8 CENTÍMETROS  
DE CAFÉ



NO FINAL DA SECAGEM O CAFÉ  
É ESPARRAMADO EM CAMADAS DE  
MEIO PALMO DE ALTURA



1- No início da secagem, esparramar o café em camadas finas de 2 a 3 centímetros. Fazer revolvimento constante de 10 a 12 vezes ao dia. O operador deve se movimentar no sentido leste-oeste e vice-versa (caminhar com a sombra atrás ou na frente). Se houver alta percentagem de frutos verdes, o café deve ser esparramado em camadas mais grossas de 6 a 8 centímetros. Enleirar o café todas as tardes no sentido da declividade do terreiro, até a meia-seca.

A partir da meia seca o café deve ser amontoado ainda quente (mais ou menos às 15 horas). Após o resfriamento da camada externa (mais ou menos às 17 horas) protegê-lo contra o orvalho ou chuvas, cobrindo o café com encerado ou lona.

2- Por volta das 10 horas, com terreiro já aquecido, esparramar o café em camadas mais grossas de 10 a 12 centímetros, movimentando-o de 10 a 12 vezes por dia até a secagem final.

3- Respeitar a umidade de 11 a 12 por cento, verificando em determinador de umidade. Na falta deste, conheça por diferença de peso: 1 litro de café em coco com 11 por cento de umidade deve pesar de 420 a 450 gramas.

## SECAGEM EM SECADOR

- 1- Colocar no secador lotes iguais de café.
- 2- Somente acender o fogo (fornalha) depois que o secador estiver totalmente carregado.
- 3- Os secadores deverão funcionar a plena carga para que não ocorra perda de calor, provocando aumento do tempo de secagem, do consumo de lenha, eletricidade e mão-de-obra.
- 4- A temperatura de secagem não poderá ultrapassar de 45 graus centígrados, tomados na massa de café. Se houver alta percentagem de frutos verdes, a temperatura não poderá ultrapassar a 30 graus centígrados.
- 5- Quando o descarregamento do secador se verificar com o café ainda quente, respeitar a umidade de 13 a 14 por cento. Ao esfriar, o café perde aproximadamente 2 por cento de umidade, ficando em 11 a 12 por cento.

## ARMAZENAMENTO

- 1- Armazenar o café em tulhas construídas em local ensolarado e seco.
- 2- A tulha pode ser construída de alvenaria e revestida internamente de madeira. Deve possuir repartições que permitam separar os lotes de cafés de diferentes qualidades.
- 3- Pilar o café somente por ocasião de sua venda.
- 4- Só comercializar o café após conhecer sua qualidade.

---

PARA MAIORES INFORMAÇÕES  
CONVERSE COM UM TÉCNICO  
DA EMATER-ES DE SEU  
MUNICÍPIO