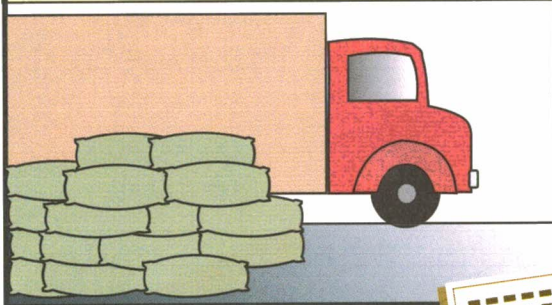


ASSIM SEU CAFÉ
SERÁ UM CAFEZÃO,
COM MAIS
QUALIDADE, PESO
E MAIOR VALOR
COMERCIAL.



VOCÊ PODERÁ LUCRAR AINDA MAIS SE ESTIVER
FILIADO A UMA ORGANIZAÇÃO RURAL.

JUNTOS, OS CAFEICULTORES PODEM
COMPRAR POR PREÇOS MAIS BAIXOS
OS PRODUTOS NECESSÁRIOS
PARA SUAS LAVOURAS.



ALÉM DE AVALIAREM COM SEGURANÇA
A QUALIDADE DO CAFÉ QUE PRODUZEM,
GARANTINDO UM PREÇO JUSTO.
AFINAL, A UNIÃO FAZ A FORÇA.



TEMA

INFORMAÇÕES
EMATER-ES

Pesquisa
Agropecuária
Emcapa



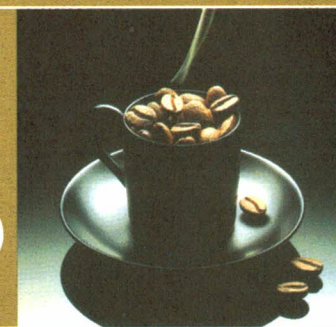
CIDAVES
Companhia Integrada de Desenvolvimento
Agrícola do Espírito Santo

IDAF
INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO
ESPÍRITO SANTO

ESPÍRITO SANTO
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA



COMO
PRODUZIR
UM CAFEZÃO



O ESPÍRITO
SANTO
É O SEGUNDO
MAIOR
PRODUTOR
DE CAFÉ
DO PAÍS,
O PRIMEIRO
EM CONILON.

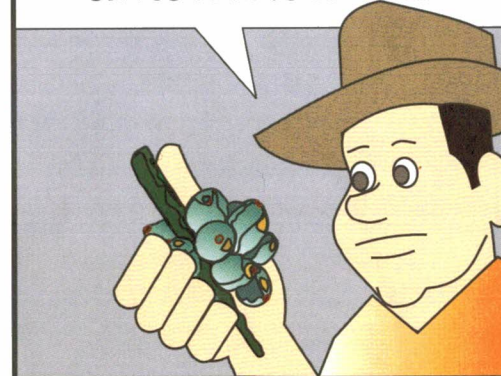
ESTE ANO VAMOS PRODUZIR CERCA
DE 3 MILHÕES E 500 MIL SACAS.
UMA BOA NOTÍCIA.



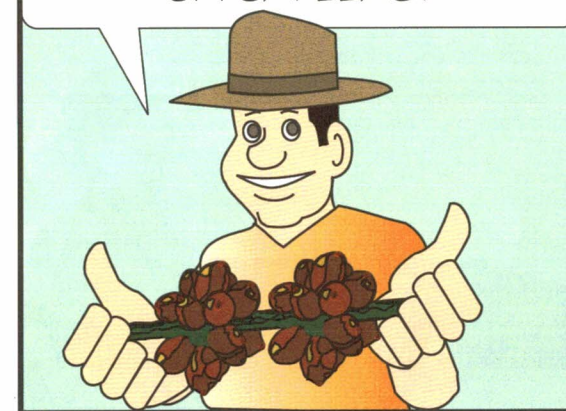
MAS TAMBÉM
PODEREMOS TER
UM PREJUÍZO
DE MEIO MILHÃO
DE SACAS.



ISTO POR QUE MUITOS CAFEICULTORES
TÊM COLHIDO O CAFÉ VERDE,
SEM OS DEVIDOS CUIDADOS.

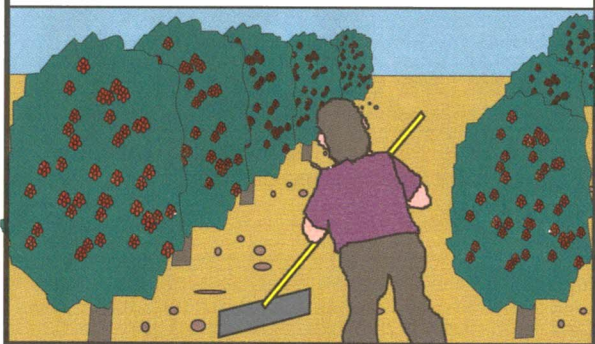


AGORA VAMOS VER COMO SE PRODUZ
UM CAFEZÃO!



CELSONE PAVEZI

ANTES DA COLHEITA DEVEMOS
LIMPAR BEM O TERRENO.

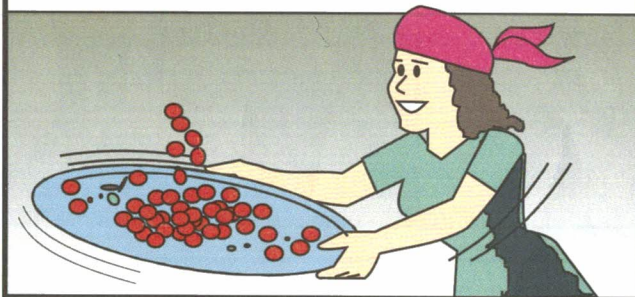


E COLHER QUANDO OS FRUTOS
ESTIVEREM MADUROS.



COLHER O CAFÉ VERDE
RESULTA EM PERDA DE PESO
E QUALIDADE DO SEU PRODUTO.
A CADA OITO SACAS, PERDE-SE
UMA QUANDO O CAFÉ
É COLHIDO COM METADE DOS
FRUTOS VERDES.
COLHENDO O CAFÉ MADURO
VOCÊ GANHA QUALIDADE,
PESO E LUCRO.

A DERRIÇA DEVE SER FEITA NO PANO OU LONA,
E DEPOIS USAR A PENEIRA PARA SEPARAR
OS GRÃOS DA SUJEIRA.



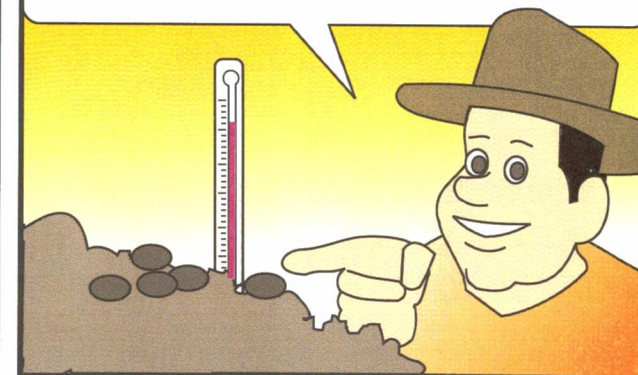
NO MESMO DIA DA COLHEITA O CAFÉ DEVE
SER LEVADO PARA O TERREIRO
E ESPARRAMADO EM
CAMADAS FINAS.



REVIRAR O CAFÉ A CADA DUAS HORAS
NO PERÍODO DE SOL, E À TARDE
ENLEIRAR COM 30 cm DE ALTURA
NO SENTIDO DA CAÍDA DO TERRENO ATÉ
A MEIA-SECA.
APÓS A MEIA-SECA COBRIR COM
LONA TODOS OS DIAS.
PROTEGENDO A COLHEITA CONTRA
O ORVALHO OU CHUVAS.

QUANDO FOR USAR O SECADOR
É PRECISO FAZER UMA
PRÉ-SECAGEM DE 3 A 4 DIAS
EM TERREIRO. O SECADOR
DEVE FUNCIONAR TOTALMENTE
CARREGADO PARA QUE NÃO
OCORRA PERDA DE CALOR. O CAFÉ
SÓ DEVE SER ARMAZENADO
COM 12% DE UMIDADE

A TEMPERATURA NÃO DEVE ULTRAPASSAR 45° C.



DEPOIS DE SECO ELE DEVE
SER ARMAZENADO EM COCO,
EM TULHAS BEM VENTILADAS
E LIVRES DE GOTEIRAS.

O CAFÉ SÓ DEVE
SER BENEFICIADO
QUANDO FOR
COMERCIALIZADO,
PARA GARANTIR
UM BOM ASPECTO
E UMA BOA
COLORAÇÃO
DO PRODUTO.

