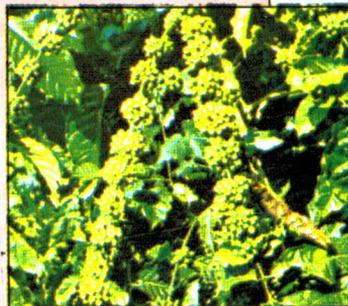




EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO
RURAL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



COMO OBTER CAFÉ ARÁBICA DE BOA QUALIDADE



A COLHEITA DO CAFÉ



1. Antes de iniciar a colheita, 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 derricha no chão.

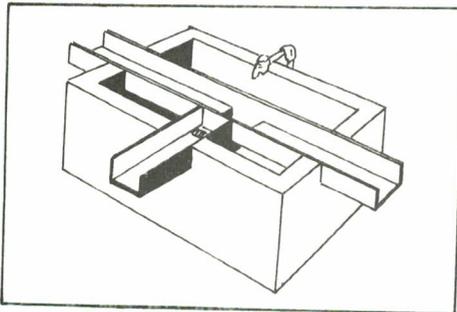
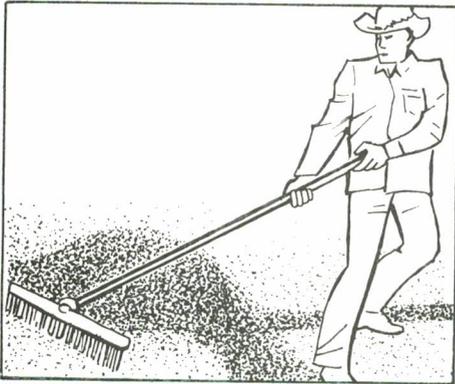
2. Não misturar os cafés de derricha com os de varrição, sem antes conhecer as qualidades destes. Café de varrição é o aproveitamento dos frutos derrubados pela ação dos ventos fortes e por ocasião da colheita.

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

4. Levantar o café no mesmo dia da derricha. Quanto mais tempo o café permanecer no chão, maior será a incidência de grãos ardidos e pretos.

5. 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.

6. 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.

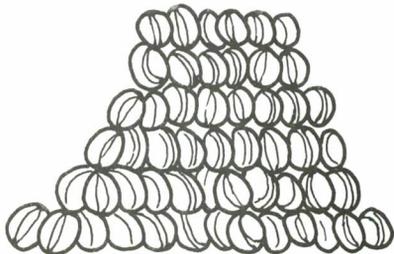


SECAGEM EM TERREIRO

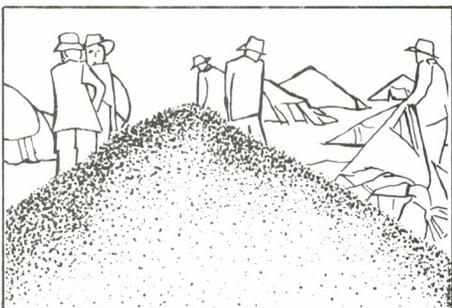
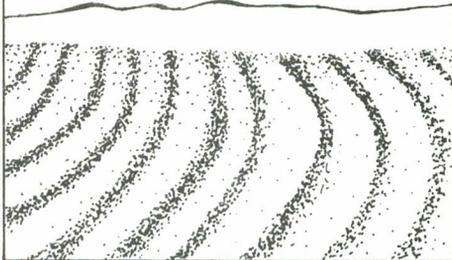
NO INÍCIO DA SECAGEM
CAMADAS DE 2 A 3 CENTÍMETROS
DE CAFÉ



NO MEIO DA SECAGEM
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, com 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.

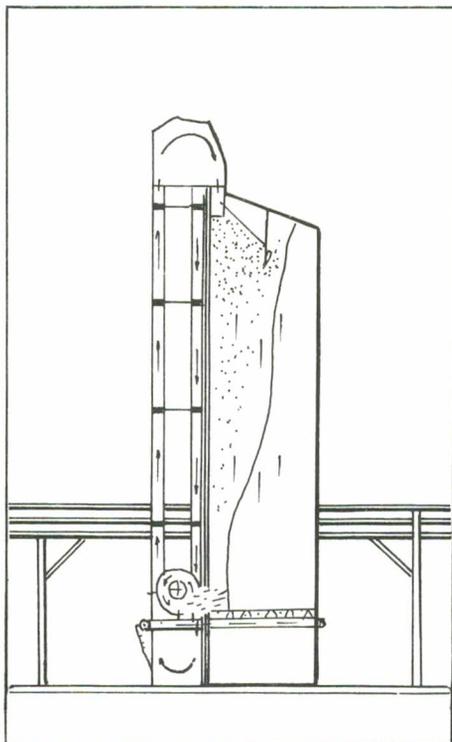
2. Enleirar o café todas as tardes no sentido da declividade do terreiro, até a meia-seca.

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

4. Por volta das 10 horas, com terreiro já aquecido, esparramar o café em camadas mais espessas de 10 a 12 centímetros, movimentando-o como foi explicado anteriormente, até a secagem final.

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

SECAGEM EM SECADOR



1. Colocar no secador lotes homogêneos de café.

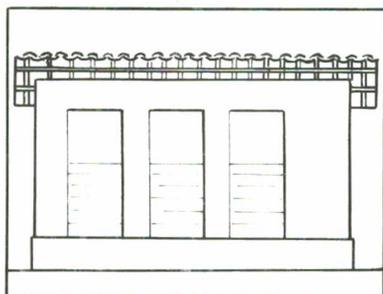
2. Somente acender o fogo (fornalha) depois que o secador estiver totalmente carregado.

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.

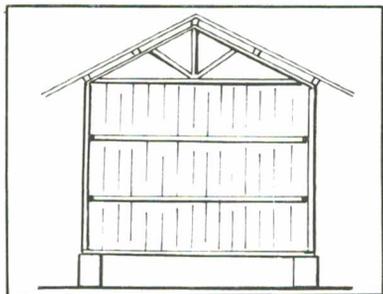
4. A temperatura de secagem não poderá ultrapassar de 45°C , tomados na massa de café. Se houver alta percentagem de frutos verdes, a temperatura não poderá ultrapassar a 30°C .

5. Quando o descarregamento do secador se verificar com o café ainda quente, respeitar a umidade de 13 a 14%. Ao esfriar, o café perde aproximadamente 2% de umidade, ficando em 11 a 12%.

ARMAZENAMENTO



TIPOS DE TULHA



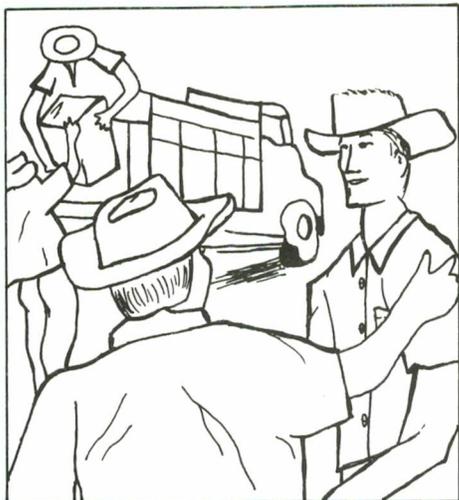
1. Armazenar o café em tullas construídas em local ensolarado e seco.

2. A tulla 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.

COMERCIALIZAÇÃO



Você, seus vizinhos e seus amigos precisam e devem se organizar em grupos ou se associar a uma Cooperativa. Assim, você será mais recompensado pelo seu trabalho. Alcançará maiores lucros e será mais respeitado, mais ouvido. Não esqueça, que a união faz a força. Eis algumas vantagens:



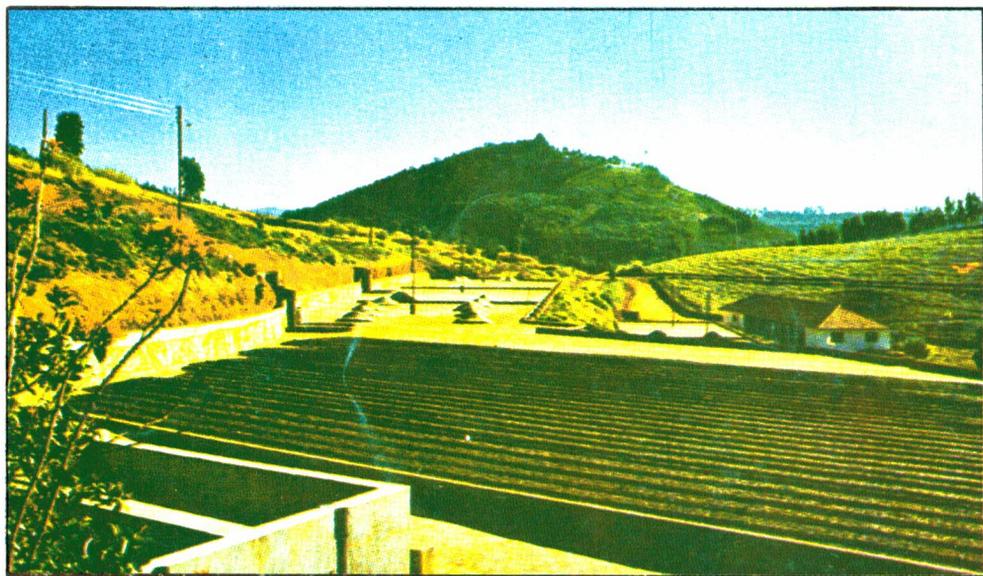
MELHORES PREÇOS

Os produtos de suas lavouras ou criações, quando vendidos em grupo ou por meio da cooperativa, sempre alcançam melhores preços. O dinheiro que você recebe tem apenas pequenos descontos. E o seus lucros são maiores.



MAIS ECONOMIA

Você sempre precisa de adubos, inseticidas, ferramentas, remédios para animais, gêneros de primeira necessidade, tecidos, etc. Tudo isto pode ser comprado em conjunto pelo grupo ou encontrado na cooperativa.



A colheita e o preparo do café são operações fundamentais na obtenção de um produto de boa qualidade.

Desta forma todo esforço deve ser aplicado para reduzir os defeitos e impurezas, tais como:

grãos brocados, verdes, pretos, ardidos, quebrados, esmagados, paus, pedras, cocos, 'marinheiro' e casca.

O café de melhor qualidade sempre alcança um melhor preço e tem colocação mais fácil no mercado.

Seja você também um produtor de café de qualidade superior, adotando as medidas aqui recomendadas.

Maiores informações, serão obtidas com os técnicos da EMATER-ES de seu município.

**CAMPANHA DE MELHORIA DA QUALIDADE DO CAFÉ
PRODUZIDO NO ESPÍRITO SANTO**

**PRODUÇÃO:
EMATER-ES**

**PATROCÍNIO:
CCC-V**

**APOIO:
CETCAF**

**PARTICIPAÇÃO:
SEAG · FAES · SENAR · FETAES
EMCAPA · MAARA · COOABRIEL · OCEES**