

CAFÉ ARÁBICA: PRODUZA O SEU ESPECIAL

Incapêr
Instituto Capixaba de Pesquisa,
Assistência Técnica e Extensão Rural



CAFÉ ARÁBICA: PRODUZA O SEU ESPECIAL

Cuidados na Colheita

- Mapear os talhões antes da colheita, dividindo-os por estágio de maturação, e iniciar por aqueles que estiverem com maior percentual de frutos maduros;
- Renovar as lavouras com cultivares de café de maturação precoce, média e tardia;
- Realizar a colheita em peneira ou no pano, de forma manual ou mecanizada, com o mínimo de 70% de frutos maduros;
- Realizar colheita seletiva, quando viável;
- Deixar o café colhido na sombra, em sacos de rafia, e processar no mesmo dia.



Figura 1 – Tipos de colheita: manual (A) e com derriçadora (B).

Processamento Via Natural

- Esse tipo de processamento (café natural) consiste na secagem do café na sua forma integral, sem retirada de casca, devendo passar pelo lavador para a retirada das impurezas e separação do café boia;
- Condições de baixa umidade relativa do ar e manejo adequado do café favorecem a produção de cafés encorpados e adocicados.



Figura 2 – Secagem do café natural em terreiro de concreto.

Processamento Via Úmida

No processamento por via úmida, após a colheita, o café é conduzido ao lavador para a retirada do café boia e das impurezas. O café verde e o café maduro, após passarem pelo lavador, são direcionados para o descascador e separador. Após esses processos, os frutos verdes devem ser direcionados para o terreiro ou secador, e os frutos descascados devem ter outros destinos, podendo dar origem aos seguintes cafés:

- a. Cereja descascado (CD): após descascados, os grãos são levados para o terreiro, dando origem aos cafés CDs;
- b. Cereja despulpado mecanicamente: após descascados, os cafés são conduzidos para o desmucilador mecânico que retira a mucilagem por meio de atrito entre os grãos e dos grãos com o cilindro mecânico;
- c. Cereja despulpado por fermentação biológica: após descascados, os cafés são conduzidos para a retirada da mucilagem em tanques de fermentação, onde devem permanecer por período de 12 a 48 horas, dependendo da temperatura e altitude do local de processamento.



Figura 3 – Lavador e separador de café.



Figura 4 – Despolpador e separador de café.



Figura 5 – Tanque de alvenaria para fermentação do café.

O agricultor deverá escolher o método de processamento que lhe proporcione melhor agregação de valor.

Secagem em Terreiros

- Usar terreiro de leito suspenso ou de concreto, construídos em locais com boa insolação e ventilação, dimensionados de acordo com a produção da propriedade;
- Instalar necessariamente cobertura de PVC, adequadamente dimensionada em toda a extensão dos terreiros;



Figura 6 – Terreiro de concreto, com cobertura de PVC para secagem de café.

- Iniciar a secagem em terreiro espalhando o café em camadas de 7 litros por m² (grão a grão); no segundo dia dobrar para 14 litros por m² espalhando em leiras de 2 cm; no quarto dia, a altura da leira deverá ser aumentada para 4 cm e a partir do sexto dia até o final da secagem, a leira deverá ser de 5 cm;
- Revolver o café pelo menos 12 vezes ao dia durante todo o processo de secagem;
- Amontoar o café à tarde, em leiras de 50 cm, a partir da meia seca, cerca de 25% de umidade (base úmida b.u.);
- Armazenar o café em pergaminho com 11% a 11,5% de umidade (b.u.);
- Manter o terreiro sempre limpo e protegido para não permitir a entrada de animais.



Figura 7 – Terreiro de concreto, com cobertura plástica em PVC e revolvedor automático.



Figura 8 – Secagem de microlotes de café em terreiro de leito suspenso, com cobertura de PVC.

Secagem do Café em Secadores

- Carregar o secador com lotes homogêneos, deixando espaço livre para permitir a movimentação do café;
- Usar fornalhas de fogo indireto, com temperatura máxima de 40 °C na massa de grãos;
- Manter o secador parado com a fornalha desligada após as 22 horas, depois de efetuada a meia seca, cerca de 25% de umidade (b.u.). O processo de secagem deverá ser retomado no dia seguinte;
- Manter a higiene constante e a manutenção periódica dos equipamentos; usar lenha seca proveniente de eucalipto ou café;
- Observar que a atividade deverá estar licenciada de acordo com as exigências das legislações estaduais e/ou municipais.

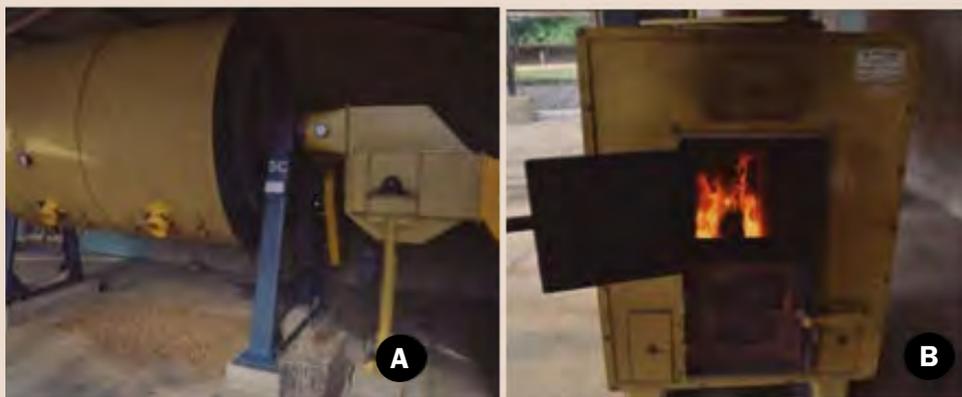


Figura 9 – Secador rotativo horizontal (A), com fornalha de fogo indireto (B) para secagem de café.

Fonte: Fotos de Luciana S. Girelli.

Cuidados no Armazenamento

- Armazenar o café em coco ou pergaminho, preferencialmente em sacarias de alta barreira, com 11% a 11,5% de umidade (b.u.);
- Assegurar que os lotes sejam homogêneos, com identificação, separados de acordo com análise sensorial e física e, se necessário, rastreados;
- Manter o armazém com luminosidade controlada (30%), fechado para evitar entrada de animais, e armazenar o café sobre estrado de madeira e afastado das paredes;
- Não armazenar o café com outros produtos, para evitar passar cheiro e gosto estranho.



Figura 10 – Lotes de cafés identificados e armazenados em sacarias de alta barreira, acondicionados em sacos de rãfia (A) e juta (B).

Cuidados no Beneficiamento

- Deixar o café armazenado por 30 dias para possibilitar maior uniformidade de seca;
- Beneficiar o café em lotes homogêneos de acordo com a bebida, o tipo e a rastreabilidade, em máquinas bem-reguladas e higienizadas, com 11% a 11,5% de umidade (b.u.).

10 mandamentos para produzir seu café arábica especial

1. Fazer um bom manejo das lavouras com adubações, podas, manejo do mato, conservação do solo e manejo de pragas e doenças;
2. Dimensionar terreiros, secadores, tulhas ou armazéns, de acordo com a produção;
3. Colher o café em peneira ou no pano, com o maior percentual possível de frutos maduros, acondicionando-o em saco de ráfia na sombra, devendo ser processado no mesmo dia;
4. Dar preferência ao processamento via úmida (lavador/separador e descascador) em função da alta umidade da região;
5. Usar leito suspenso ou piso de concreto com cobertura plástica, construídos em locais de boa insolação e ventilação para secagem em terreiro;
6. Iniciar a secagem em terreiro espalhando o café em camadas de 7 litros por m² (grão a grão); no segundo dia dobrar para 14 litros por m² espalhando em leiras de 2 cm; no quarto dia, aumentar a altura da leira para 4 cm e, a partir do sexto dia até o final da secagem, aumentar a leira para 5 cm;
7. Revolver o café no terreiro no mínimo 12 vezes ao longo do dia, mantendo sempre a higiene no processo de secagem e, a partir da meia seca, cerca de 25% de umidade (b.u.), amontoar o café à tarde, em leiras de 50 cm;
8. Usar fornalha de fogo indireto e utilizar lenha seca para uso de secadores mecânicos; operar o equipamento em plena carga; manter a temperatura na massa dos grãos do café com o máximo de 40 °C e descarregar o secador quando os grãos atingirem 12,5% de umidade (b.u.);
9. Armazenar o café com 11% a 11,5% de umidade (b.u.) em ambientes limpos e arejados, livres de entrada de animais; usar sacaria de juta com embalagem de proteção de alta barreira, em tulhas ou armazéns limpos, sem insumos, adubos e defensivos;
10. Comercializar o café somente após a sua avaliação em sala de prova, buscando sempre mercado com maior valor agregado.

Equipe Técnica

Fabiano Tristão Alexandre - Engenheiro-agrônomo, Especialista em Café, Extensionista do Incaper

Marx Bussular Martinuzzo - Técnico agrícola, Extensionista do Incaper

Douglas Gonzaga de Sousa - Técnico agrícola, Extensionista do Incaper

Cesar Abel Krohling - Engenheiro-agrônomo, D.Sc. Ecologia de Ecossistemas, Pesquisador e Extensionista do Incaper

Maria Amélia Gava Ferrão - Engenheira-agrônoma, D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora Embrapa Café/Incaper

Aymbiré Almeida da Fonseca - Engenheiro-agrônomo, D.Sc. Fitotecnia, Pesquisador voluntário do Incaper

Maurício José Fornazier - Engenheiro-agrônomo, D.Sc. Entomologia, Pesquisador do Incaper

Abraão Carlos Verdin Filho - Administrador rural, M.Sc. Produção Vegetal, Pesquisador do Incaper

Lúcio Herzog De Muner - Engenheiro-agrônomo, D.Sc. Recursos Naturais e Sustentabilidade, Extensionista aposentado do Incaper/Bolsista do Consórcio Pesquisa Café

Rogério Carvalho Guarçoni - Engenheiro-agrônomo, D.Sc. Produção Vegetal, Pesquisador do Incaper

Projeto Gráfico e Diagramação: Phábrica de Produções: Alecsander Coelho, Daniela Bissiguini, Érsio Ribeiro e Paulo Ciola

Revisão Textual: Marcos Roberto da Costa

Documentos n° 287

ISSN 1519-2059

Editor: Incaper

Formato: Digital

Vitória-ES, abril/2022

coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br

www.incaper.es.gov.br

Caso tenha dúvida, procure o escritório do Incaper do seu município.

Apoio



Realização

