

# COMO VOCÊ QUER A SUA PRODUÇÃO DE CAFÉ CONILON:



## MAIS FORTE OU MAIS FRACA?

COLHA O CAFÉ NA HORA CERTA E FORTALEÇA A QUALIDADE DO SEU PRODUTO.

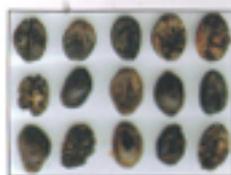
COLHER O CAFÉ NA HORA CERTA FAZ MUITA DIFERENÇA. QUANDO OS GRÃOS SÃO COLHIDOS AINDA VERDES, PERDEM PESO E TÊM MAIS DEFEITOS. ISSO PREJUDICA A QUALIDADE FINAL DO PRODUTO E ENFRAQUECE SUAS VENDAS. POR ISSO, FAÇA A COLHEITA QUANDO, NO MÍNIMO, 80% DOS FRUTOS ESTIVEREM MADUROS. EXPERIMENTE COMO É BOM PRODUZIR UM CAFÉ DE QUALIDADE.

VEJA COMO SEU CAFÉ PERDE PESO QUANDO É COLHIDO AINDA VERDE.

PESO DE 1.000 GRÃOS DE CAFÉ:



Grãos de frutos maduros  
122,5 gramas



Grãos Pretos  
64,2 gramas



Grãos Verdes  
97,4 gramas



Grãos Ardidos  
77,8 gramas

EM UM LOTE DE 100 SACAS DE CAFÉ CONILON DO TIPO 8 (360 defeitos)  
O CAFEICULTOR PERDE:

Tipos de Defeitos	%	Perdas em 100 sacas
Grãos Verdes	50%	13,0 sacas
Grãos Brocados	5%	1,40 sacas
Grãos Ardidos	5%	1,82 sacas
Grãos Pretos	5%	2,40 sacos
<b>Total de Perdas</b>		<b>18,62 sacos</b>

Fonte: Cetcaf.

**PREJUÍZOS:**  
**NO PREÇO DE R\$ 210,00 A SACADA,**  
**O PRODUTOR PERDE,**  
**NO LOTE DE 100 SACAS, R\$ 3.910,20.**

**Vantagens da colheita do café maduro.**

- Facilidade na secagem.
- Redução do número de defeitos.
- Maior peso do grão.
- Melhor qualidade final do produto.
- Facilidade de venda, maiores preços e mais lucro.

**MAIS INFORMAÇÕES, PROCURE O ESCRITÓRIO DO INCAPER  
EM SEU MUNICÍPIO.**





## PARCEIROS



Comércio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café

## REALIZAÇÃO



Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca

