



# Arábica



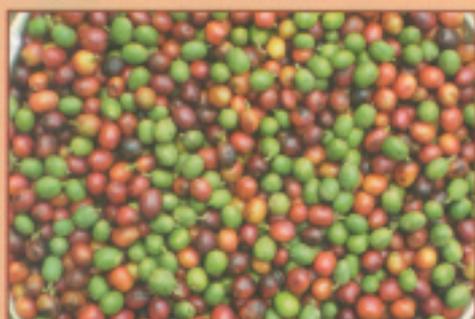
**PRODUZA  
SEU CAFÉ COM  
EXCELÊNCIA DE  
QUALIDADE.**

*Utilize as tecnologias recomendadas  
de colheita, processamento,  
secagem e armazenamento para  
agregar qualidade, valor ao seu produto  
e oportunidades de mercado.*

# COLHER O CAFÉ NA HORA CERTA FAZ MUITA DIFERENÇA.



Quando os frutos são colhidos ainda verdes e, qu secados de forma inadequada, perdem peso e apresentam mais defeitos.



colheita de frutos com elevada  
porcentagem de frutos verdes



café com presença de  
vários defeitos

A maior porcentagem de defeitos, denominados pretos, verdes e ardidos que aparecem com frequência no café, além de prejudicar a qualidade do produto final, pesam menos que os grãos normais, conforme mostrado abaixo:

GRÃOS	PESO MÉDIO DE 1000 GRÃOS DE CAFÉ (gramas)	% PERDAS DE PESO
 Normais	122,5	0,0%
 Verdes	97,40	20,49%
 Ardidos	77,80	36,49%
 Pretos	64,20	47,60%

**ASSIM, QUANTO MAIOR A QUANTIDADE DE DEFEITOS,  
MAIOR É O PREJUÍZO DO PRODUTOR.**

Fonte: CASEMG/AMOCA/COOCACER

## EXPERIMENTE COMO É BOM PRODUZIR U

Para exemplificar, considerando apenas a redução de peso causada pelo defeito grãos verdes, têm-se em três lotes de 100 sacas de café beneficiado:

Lotes de 100 sacas	Frutos verdes na colheita (%)	Prejuízos em 100 sacas	Nº aprox. de defeitos em 300 gramas	Classificação do café por tipo*
01	10	2 sacas	61	Tipo 5/6
02	25	5 sacas	151	Tipo 7
03	50	10 sacas	302	Tipo 8

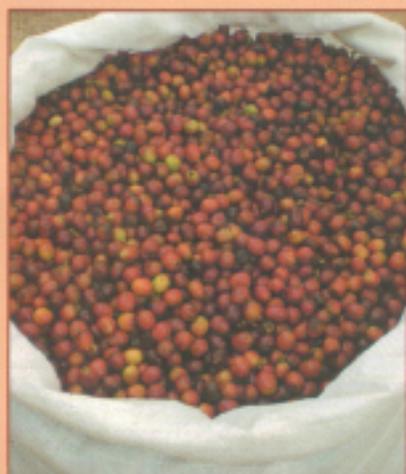
Verifica-se que o lote de café nº 01, colhido com menor percentual de frutos verdes, tem a menor perda de peso, menor número de defeitos, melhor classificação por tipo e, por consequência alcançará o melhor preço de venda e o maior valor agregado.

\*Considerando apenas os defeitos grãos verdes.

**POR ISSO, FAÇA A COLHEITA  
COM O MAIOR PORCENTUAL  
POSSÍVEL DE FRUTOS MADUROS.**



### *Principais Vantagens da Colheita do Café Maduro*



- Melhor uniformidade na secagem
- Redução do tempo de secagem
- Redução do número de defeitos
- Maior peso do grão
- Melhor qualidade do produto
- Maiores preços e maior lucratividade
- Maiores oportunidades de mercado

**M CAFÉ COM EXCELÊNCIA DE QUALIDADE**

## Equipe:

**Maria Amélia Gava Ferrão**

*Pesquisadora Embrapa Café/Incaper*

**Evair Vieira de Melo**

*Diretor Presidente Incaper*

**Fabiano Tristão Alexandri**

*Extensionista Incaper*

**Aymbire Francisco Almeida da Fonseca**

*Pesquisador Embrapa Café/Incaper*

**Romário Gava Ferrão**

*Pesquisador Incaper*

**Jacqueline Uliana Donna**

*Técnica Pronova*

**Aldemar Morelli Polonini**

*Técnico Agropecuária Incaper*

**Maurício José Fornazier**

*Pesquisador Incaper*

**José Antônio Lani**

*Pesquisador Incaper*

Documento nº 184 - 2ª edição revisada e atualizada  
ISSN 1519-2059 - Editor: DCM/Incaper  
Tiragem: 5.000 - Vitória/ES - Maio/2011  
[dcm@incaper.es.gov.br](mailto:dcm@incaper.es.gov.br)



## PARCEIROS



## REALIZAÇÃO

