



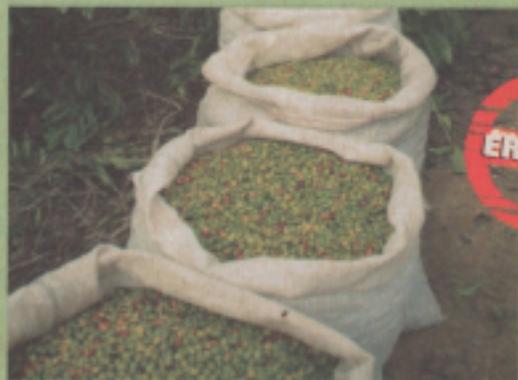
# CAFÉ CONILON DE QUALIDADE



Conheça as tecnologias  
para a colheita, a secagem,  
e o armazenamento  
do seu produto.

Conilon

## NÃO ESTRAGUE O SEU CAFÉ



Colher antes do tempo, sem que a maioria dos grãos estejam maduros

Secador de fogo direto, com madeira verde e temperatura elevada



Defeitos: preto, verde, ardido, e quebrado

NÃO PERCA SEU DINHEIRO

O bom café é aquele produzido com qualidade, desde o seu plantio até o seu armazenamento. Por isso, colher os grãos no tempo certo e utilizar métodos corretos de secagem fazem toda a diferença. Para que o café não fique com cheiro de fumaça, respeite o tempo e a temperatura da secagem e nunca use fogo direto, lenha verde ou palha de café. Assim você garante a qualidade do seu produto e seus lucros.



## COLHEITA E PREPARO

A colheita bem feita é essencial para uniformizar os lotes de café, facilitar o processo de secagem e melhorar a qualidade do produto final.

*Recomendações:*



Colher o café na peneira ou no pano, quando, no mínimo, 80% dos frutos estiverem maduros.

Transportar o café para a secagem em saco de ráfia. Iniciar o processo no mesmo dia da colheita.

Antes da secagem, separar o café verde do maduro e do café boia para formação de diferentes lotes.

## SECAGEM EM TERREIROS

O terreiro é uma boa opção de secagem para o pequeno produtor. Um método de baixo custo e de fácil manejo, que aproveita a energia solar. Podem ser de cimento, cobertos, suspenso e terreiro híbrido.

*Recomendações:*



- Distribuir o café no terreiro em lotes homogêneos. Esparramar em camadas de 3 a 5 cm de altura, no sentido do caminhamento do sol (leste-oeste).
- Mexer o café, no mínimo, 10 vezes por dia.
- Antes da meia-seca, não amontoar e nem cobrir o café com lona.
- Após a meia-seca (casca escurecida), enleirar o café à tarde, em leiras de 10 a 30 cm, aumentando de acordo com o grau de seca.
- No final da seca, amontoar o café e cobrir os grãos, ainda quente, por volta das 15 horas. Esparramar no dia seguinte, às 9 horas.
- A partir deste ponto de seca, não expor o café à chuva.
- Em média, esse tipo de secagem demora de 9 a 12 dias.

*O tamanho do terreiro de cimento deve ser calculado com base na produção da propriedade. Para saber a área ideal, utilize a seguinte fórmula:*

Fórmula:  $A = 0,0005 \times P \times N \times T$   
 $A$  = área do terreiro (m<sup>2</sup>)  
 $P$  = produção em litro por planta  
 $N$  = número de plantas da lavoura  
 $T$  = tempo de secagem

# EXPERIMENTE COMO É BOM PRO

## SECAGEM EM SECADOR MECÂNICO

O secador mecânico mais indicado é o de fogo indireto, porque não permite o contato da fumaça com os grãos. Isso evita cheiros e gostos estranhos, mantendo a qualidade do café.



### Recomendações:

- Usar lotes de cafés homogêneos.
- Operar o secador em plena carga.
- Carregar o secador com a fomalha apagada.
- Usar lenha bem seca.
- Acender a fomalha com o secador em movimento.
- Monitorar a temperatura na massa dos grãos de café para não ultrapassar 60°C.
- Descarregar o secador quando os grãos atingirem umidade entre 16 e 18%.

O tempo de secagem não deve ser inferior a 20 horas.

*Nas propriedades com secadores mecânicos de fogo direto, é necessário realizar a adaptação para queimador a carvão ou para equipamento de fomalha de fogo indireto. Até concretizar essa operação, utilize lenha bem seca nas fomalhas, monitore a temperatura da massa do café e o tempo de secagem, seguindo as instruções acima.*

## SECAGEM EM TERREIRO HÍBRIDO

O terreiro híbrido é uma nova opção para a secagem de café. O equipamento utiliza a energia solar (terreiro) e a combustão (secador mecânico de fogo indireto) ou queimador a carvão.



*Vantagens do equipamento de secagem em terreiro híbrido:*

- Baixo custo de implantação e manutenção.
- Facilidade de construção e operação.
- Baixa demanda de mão de obra.
- Menor tempo para secagem.
- Menor tamanho do terreiro para secagem.
- Possibilidade da secagem de diferentes lotes ao mesmo tempo.
- Secagem de forma contínua e independente das condições climáticas.
- Utilização para secagem de outros produtos agrícolas da propriedade.
- O equipamento é econômico e ambientalmente adequado.
- É indicado para pequenos produtores, principalmente os de base familiar.

## ARMAZENAMENTO

- Armazene o café com até 13% de umidade, em tulhas ou armazém de madeira ou alvenaria e em sacaria de juta limpa.
- O armazém ou tulha deve ser construído em local bem ventilado, drenado, de fácil acesso e mantido limpo e livre de outros produtos.

### Lembre-se:

O preço do café depende da sua qualidade, da pureza, do tamanho, da cor, do peso e da umidade dos grãos.

# PRODUZIR UM CAFÉ DE QUALIDADE

*Equipe técnica:*

- Abraão Carlos Verdin Filho - Adm.º Rural, Pesquisador do Incaper*
- Fabiano Tristão Alexandre - Eng.º Agrônomo, Extensionista do Incaper*
- Aldemar Polonini Moreli - Adm.º Rural, Técnico em Agropecuária do Incaper*
- Romário Gava Ferrão - Eng.º Agrônomo, D. Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper*
- Maurício José Fornazier - Eng.º Agrônomo, M. Sc. Entomologia, Pesquisador do Incaper*
- Maria Amélia Gava Ferrão - Eng.º Agrônoma, D. Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador Embrapa Café/Incaper*
- Aymbirê Francisco Almeida da Fonseca - Eng.º Agrônomo, D. Sc. Fitotecnia, Pesquisador Embrapa/Incaper*
- Paulo Sérgio Volpi - Adm.º Rural, Pesquisador do Incaper*
- Marcelo Melo Lobato - Eng.º Agrônomo, Extensionista do Incaper*
- Leandro Reis Novak - Eng.º Agrícola, M. Sc. Engenharia Agrícola, Extensionista do Incaper*
- Evair Vieira Mello - Diretor-Presidente do Incaper*
- Frederico de Almeida Daher - Eng.º Agrônomo, Superintendente do Cetcaf*
- Marcos Moulin Teixeira - Eng.º Agrônomo, Extensionista do Incaper/Cetcaf*

Documento nº 160 – 3ª edição  
 revisada e atualizada  
 ISSN 1519-2059  
 Editor: DCM/Incaper  
 Tiragem: 10.000  
 Vitória/ES - Maio/2010  
 dcm@incaper.es.gov.br



**PARCEIROS**



**REALIZAÇÃO**

