

# CAFÉS

## Qualidade

Espírito Santo  
Colheita e  
Processamento





# Introdução

A qualidade tem sido o diferencial para a sustentabilidade da cafeicultura, especialmente para o café das montanhas do Espírito Santo. Os cafés arábica e conilon, bem preparados, com tipo e bebida superiores propiciam a agregação significativa de valor e a abertura de novos mercados para a comercialização. Alguns procedimentos iniciados na colheita até a comercialização do café beneficiado, imprescindíveis para se atingir padrões elevados de qualidade, serão em seguida descritos.

## Colheita e Preparo

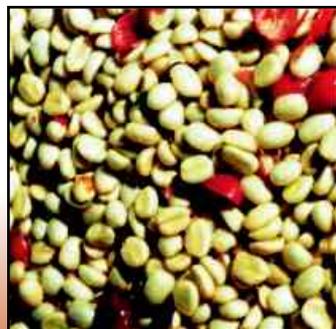
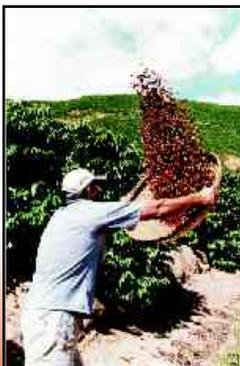


A colheita bem feita é essencial para se produzir um café de qualidade.

- ♦ Antes de iniciar a colheita, limpe os equipamentos e toda a estrutura de colheita, processamento e armazenamento, providenciando os reparos que se fizerem necessários.
- ♦ Inicie a colheita quando a maioria dos frutos estiverem maduros, utilizando pano ou peneiras, e começando pelos talhões nos quais a maturação estiver mais adiantada. Os frutos assim colhidos não devem ser misturados aos de varrição, caídos no chão antes do início da colheita.
- ♦ Após a colheita, retire as impurezas grosseiras (paus, pedras, terra, folhas) ainda no campo, pela abanação manual e/ou, posteriormente, em peneiras mecânicas.
- ♦ Use sacos de tecido na colheita e mantenha o café na sombra, até seu transporte para o terreiro, evitando fermentações indesejáveis.
- ♦ Levante e transporte o café colhido no mesmo dia.
- ♦ Use lavador/separador para eliminar impurezas e separar os frutos secos dos verdes e cerejas.

Para a produção de café cereja descascado, os frutos verdes e cereja devem ser passados pelo descascador para a separação dos grãos verdes e a retirada da casca dos grãos maduros, no mesmo dia da colheita.

Aumente a proporção de cafés finos, preserve a qualidade do seu produto e diminua a infestação da broca na safra seguinte, caprichando na colheita e preparo.





# Secagem ao Sol

## Café Natural



Café cereja, verde e bóa devem ser secados separadamente em terreiro de cimento ou terreiro suspenso.

- ♦ Esparrame o café em camadas de 3 a 5 cm de altura, sempre no sentido do caminhamento do sol.
- ♦ Mexa o café, no mínimo, 10 vezes por dia.
- ♦ O café, antes da meia-seca não deve ser amontoado e nem coberto com lona.
- ♦ Após o escurecimento da casca (meia-seca), enleire o café, à tarde, em leiras de 10 a 30cm, aumentando a leira de acordo com o grau de seca do café.
- ♦ Após a meia-seca, quando não “colar” mais na mão, amontoe o café e cubra-o ainda quente, por volta das 15h, e esparrame-o no dia seguinte após as 9h. A partir deste ponto da seca, o café não pode mais ser exposto à chuva.

## Cereja Descascado

- ♦ Os frutos bóa devem ir direto para a secagem. Cerejas e verdes passam pelo descascador de cerejas, havendo separação dos verdes, que devem ser espalhados para enxugamento (1 dia). A partir daí, devem ser secos em camadas mais espessas e revolvidos com mais constância.
- ♦ Os grãos cereja descascados, que podem ser parcialmente desmucilados, devem ser espalhados em camadas finas de 2 a 3cm, e mexidos até 20 vezes ao dia. Isso permite sua rápida secagem. Se chover, rode mais o café.
- ♦ Após o secamento da mucilagem, proteja o café da chuva e do orvalho.

## O Terreiro

♦ Dê preferência a terreiros de cimento que permitem a secagem mais rápida dos grãos. Cafés cereja descascados - CD, em regiões de alta umidade e chuvas na colheita, devem ser protegidos por estufas plásticas.

### ♦ Localização:

♦ Área plana, bem ventilada, drenada, ensolarada e sem árvores ao seu redor.

### Área necessária:

A = 0,0005.P.T.

A = área (m<sup>2</sup>)

P = produção (litros cereja/1.000pés)

T = dias de secagem (média da região)





# Secagem em Secadores Mecânicos



Para a utilização de secador mecânico, é necessário que se faça a pré-secagem (murchamento) do café no terreiro (1 a 3 dias).

♦ No secador mecânico, há necessidade de se seguir algumas regras:

- Formação de lotes homogêneos.
- Operar o secador a plena carga.
- Carregar o secador com a fornalha apagada.
- Usar fornalha de fogo indireto, lenha bem seca que não gere fumaça ou cheiro ao café.
- Acender a fornalha com o secador em movimento.
- A temperatura de secagem não pode ultrapassar 45°C no café arábica e 60°C no conilon, tomadas na massa de café. Se houver alta percentagem de frutos verdes, a temperatura não poderá ultrapassar 30°C, e em caso de cereja descascado, 40°C; a secagem mais lenta favorece a uniformização do produto.
- Quando o café estiver com cerca de 17% de umidade, os grãos “chocalham” dentro das cascas. O secador deve ser desligado, para “descansar” o café até que a massa esfrie. Conferir o teor de umidade e retornar à secagem, se necessário.
- Se o descarregamento ocorrer com o café quente, respeitar a umidade de 13 a 14%. Ao esfriar, a umidade chegará a 11 - 12%.
- A seca excessiva provoca perda de peso e quebra dos grãos no beneficiamento.

## Armazenamento

- ♦ As tulhas devem ser construídas em madeira ou alvenaria revestida com madeira, em locais ensolarados, ventilados e bem drenados. Devem ser limpas, secas, frescas e com pouca luminosidade, e, ainda, possuir repartições para separação dos diferentes lotes.
- ♦ O café deve ser armazenado em coco ou pergaminho e deve permanecer na tulha por um período mínimo de 30 dias.
- ♦ Outros produtos não devem ser armazenados junto com o café.
- ♦ O café só deve ser beneficiado por ocasião da comercialização.
- ♦ O café beneficiado deve ser colocado em sacaria de juta limpa, sem cheiro estranho.
- ♦ O café só deve ser comercializado após se conhecer sua qualidade.

O preço do café depende do aspecto geral dos grãos, tamanho da fava, cor, e, principalmente, do tipo e da bebida.

O excesso de umidade durante o armazenamento favorece a formação de mofo.





# Siga essas práticas Elas contribuem para a qualidade

- Não colher café com percentual elevado de frutos verdes.
- Não derriçar café no chão.
- Não deixar grãos no pé ou no chão, para evitar a broca-do-café na safra seguinte.
- Não misturar o café de derriça (pano ou peneira) com o de varrição.
- Não deixar o café colhido de um dia para o outro na roça.
- Não deixar o café recém-colhido amontoado no terreiro.
- Não armazenar o café com umidade fora do padrão (11 - 12%).
- Não armazenar outros produtos junto com o café.
- Não armazenar café em locais com alta umidade, alta temperatura e muita luz.
- Não comercializar o café antes de passar pela Sala de Prova.

## Equipe de Elaboração

Lúcio Herzog De Muner - Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, MSc., Extensionista Incaper

Aymbiré F. Almeida da Fonseca - Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, DSc. Fitotecnia, Pesquisador Embrapa/Incaper

Romário Gava Ferrão - Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, DSc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper, Coordenador Estadual do Programa de Cafeicultura

Vanildo Págio - Técnico Agrícola - Degustador de Café

Maurício José Fornazier - Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, MSc., Entomologia, Pesquisador Incaper

Anderson Ramos de Oliveira - Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, D.Sc. Produção Vegetal, Pesquisador Embrapa

João Anselmo Molino - Chefe do Departamento de Comunicação e Marketing

Liliam Maria Ventorim Ferrão - Adm. Empresa, MSc. Economia Familiar, Técnico Planejamento do Incaper

Documentos nº 121  
ISSN 1519-2059  
Editor: DCM / Incaper  
Tiragem: 3.000  
Vitória/ES - Abril/2007  
2ª Edição



---

## Recursos

---



**Consórcio Brasileiro  
de Pesquisa e  
Desenvolvimento  
do Café**

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



---

## Realização

---



Secretaria  
da Agricultura,  
Abastecimento,  
Aqüicultura e Pesca

