

17728
p. 2

EL PRECIO DEL CAFE DEPENDE COMO NUNCA DEL BUEN BENEFICIO!



CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CENICAFÉ
GUANGZHOU : BIBLIOTECA

COMO BENEFICIAR BIEN SU CAFE

1 Coseche únicamente café maduro:

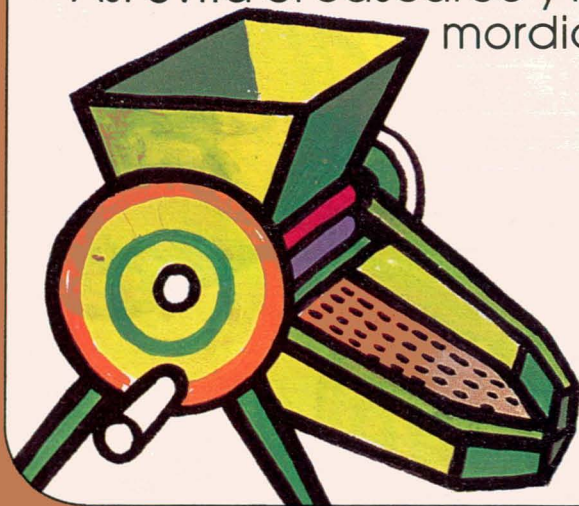
Recolecte sólo café maduro. Los granos verdes, secos y sobremaduros rebajan la calidad y el precio del café.



No recoja café del suelo y no maltrate el árbol durante la recolección.

2 **Revise y gradúe su despulpadora:**

Revise las camisas y cámbielas si están malas. Gradúe los pecheros para que los granos pasen sin dañarse. Los granos mordidos rebajan la calidad del café. Utilice las despulpadoras a la velocidad recomendada por el fabricante. Así evita el cascareo y los granos mordidos.



No despulpe con máquinas mal graduadas.

Los granos mordidos se cardenillan fácilmente y los granos sin pergamino se consideran pasilla.

3 **Despulte su café el mismo día de la recolección:**

Asegúrese que tiene suficiente capacidad de despulpado.

Utilice el mínimo de agua en el despulpado.

Utilice zarandas.



**No deje calentar el café porque
le produce granos rojizos o
manchados, lo cual daña la
calidad.**

4 Fermente adecuadamente su café:

Compruebe que tiene suficiente capacidad en tanques de fermentación. Utilice el mínimo de agua para arrastre de café a los tanques. Deje escurrir las aguas mieles durante la fermentación. Confirme el punto de fermentación: Lave un poco de café y oiga si suena como cascajo. Recuerde: La calidad del café depende de una adecuada fermentación.



No deje sobrefermentar su café:

No fermente más del tiempo necesario. La sobrefermentación daña el café. No deje residuos de grano o de pulpa en la despulpadora, tanques de fermentación o tuberías. No junte cochadas de diferentes días para fermentar.

5 Lave su café únicamente con agua limpia:

Cerciórese que tiene suficiente agua limpia. Recoja y almacene las aguas lluvias. Verifique que su café quedó bien lavado: queda carrasposo y suena como cascajo.

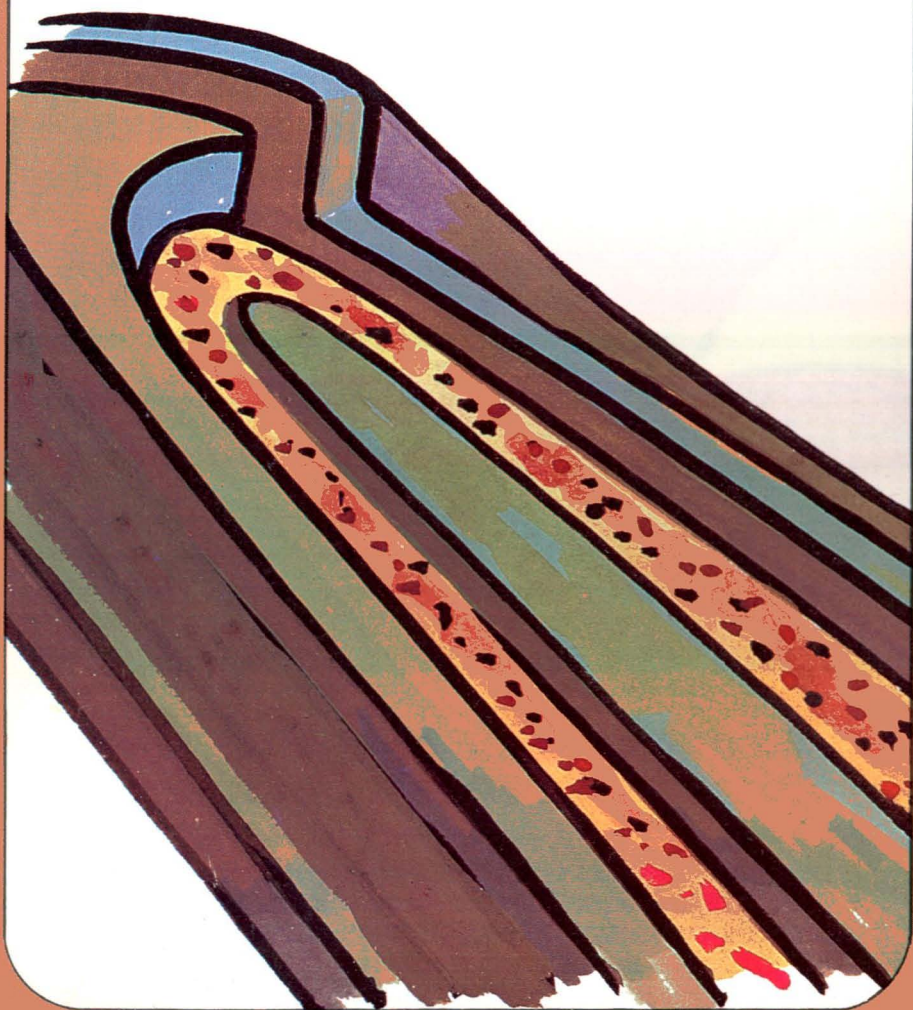


No lave con aguas sucias o recirculadas: Lavar con aguas sucias es causa de rechazo.

Estas aguas le dan mal olor al café y rebajan su calidad.

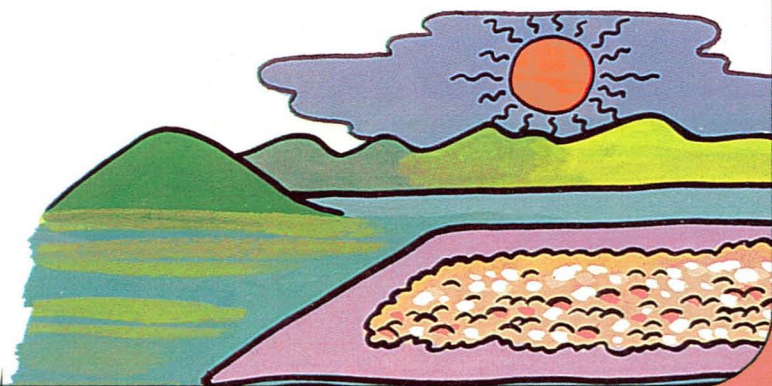
6 Clasifique bien su café:

Use agua limpia. Separe el café de buena calidad del corriente y la pasilla. Así mejora la calidad de su café y obtiene mayor precio.



7 **Seque bien su café:**

Cerciórese que tiene capacidad de secado. Empiece a secar inmediatamente después del lavado. Siempre que sea posible séquelo al sol. Si usa silos: comience el secado a 40°C y mantenga temperaturas inferiores a los 50°C. Mantenga una buena circulación de aire. Utilice intercambiadores de calor.



No mezcle café de diferentes humedades en la misma pila.

Esta mezcla daña la calidad del grano. No seque en zarzos cerrados. No deje que el humo o los gases del quemador entren en contacto con el café. No seque el café en patios o láminas calientes, o en silos a temperaturas mayores de 50°C.

8 **Contro e a humedad final de su café:**

Vigílela bien! recuerde que la humedad ideal es cuando su café adquiere ese color verde característico en la almendra. Si está sobresecado pierde peso y se blanquea. Si está húmedo, el grano es de color oscuro y al almacenarlo también se blanquea. En ambos casos usted pierde plata.

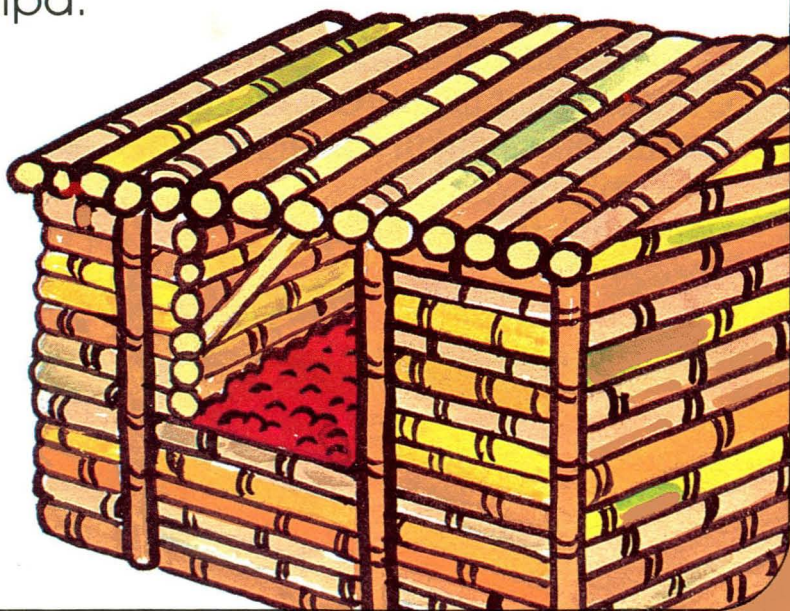


No sobreseque el café:

No practique el manguereo en el café para aumentar el peso o la humedad. El rehumedecer el café es causa de rechazo.

9 Utilice a pulpa:

Construya fosas para almacenarla y luego úsela como abono. La pulpa mejora los suelos de su finca, y es el abono más barato. La pulpa es dinero en pulpa.



**No bote la pulpa a las quebradas
o corrientes de agua.**

10 Cuide as fuentes de agua:

Cérquelas y protéjalas con vegetación nativa. Mantenga limpios los ríos, las quebradas y los lugares de almacenamiento de aguas lluvias. Las aguas limpias son las adecuadas para el buen beneficio del café.



No contamine las aguas.

No arroje las mieles del lavado a las fuentes de agua.
Infiltrelas en acequias, pozos o resumideros.

**DE LA LIMPIEZA DEL AGUA
Y DE LOS BENEFICIADEROS
DEPENDEN EN GRAN PARTE
LA CALIDAD DEL CAFE
QUE NOS TOMAMOS**



**EL BUEN BENEFICIO DEL CAFE
BENEFICIA AL CAFETERO
Y A COLOMBIA.**

**Federaci3n Nacional de Cafeteros de Colombia
Subgerencia General T3cnica - Divisi3n de Extensi3n
Departamento de Comunicaci3n y Adiestramiento
Bolet3n de Extensi3n No. 55**



**FEDERACION NACIONAL DE
CAFETEROS DE COLOMBIA**