

Beneficie bien su café y obtenga mejores precios



FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS

Gerencia Técnica

Boletín de Extensión No. 6

Señor Cafetero:

ESTAS SON LAS NORMAS QUE USTED SIEMPRE DEBE SEGUIR PARA UN BENEFICIO CORRECTO DE SU CAFE :

1o) Coseche únicamente café maduro.

2o) Despulpe inmediatamente.

3o) Fermente el café hasta que, un puñado de café lavado a mano, no presente apariencia babosa al frotarlo.

4o) Lave inmediatamente con mucha agua corriente.

5o) Aproveche el lavado para separar los granos de poco peso (granos vanos, guayabas, etc.) de los granos pesados bien conformados.

6o) Escurra inmediatamente el café.

ETAPA DE SECADO

- 1o) **Empiece inmediatamente el secado al sol, en patios de cemento o en camillas de esterilla. Nunca sobre la tierra pelada.**
- 2o) Evite el sol muy fuerte, en días brillantes, entre las once de la mañana y las dos de la tarde.
- 3o) **No deje que se remoje el café por las lluvias repentinas.**
- 4o) Guárdelo en sitio aireado durante la noche.
- 5o) **Seque el café sin "requintarlo". Tome un puñado, tríllo a mano. Si encuentra un grano negro (algo húmedo) por cada 25 granos secos, suspenda el secado.**
- 6o) Guarde su café en lugar ventilado, de 3 a 5 días. Así se volverá uniforme.
- 7o) **Revise otra vez su café. Si aún tiene granos negros (algo húmedos), dele un poco**

**más de sol y guárdelo nueva
mente por unos pocos días.**

- 8o) Si sigue estos consejos usted **SE BENEFICIARA GRANDEMENTE**, pues usted presentará para la venta un **CAFE DE PRIMERA CALIDAD**.

Si USTED tiene guardiola u otro tipo de SECADORA MECANICA, tenga presente que:

- 1o) El café necesita mucha "luz solar" en el proceso de **secado**.
- 2o) **Por lo tanto no debe ejecutar en máquina sino una mínima parte del secado.**
- 3o) En lugar de comprar otra **secadora**, aumente la capacidad de sus patios de secado..
- 4o) **Si por causa del mal tiempo necesita emplear la secadora, observe las siguientes reglas:**

- a) Use aire que provenga de ca lentamiento indirecto, libre de impurezas del combustible.
- b) El aire de entrada al secador no debe tener nunca más de 50°C.**
- c) No cargue completamente su máquina. Así el café tendrá movimiento y secará uniformemente, sin que se cristalice.
- d) No trate de secar en menos de 24 horas.**

- 5o) Y, POR FAVOR, DELE MUCHA "LUZ SOLAR". A MAYOR CANTIDAD DE SOL, MEJOR CALIDAD

BENEFICIADERO para =CAFE=

