

Obtenga y mantenga café pergamino seco entre el 10% y 12% de humedad

Una práctica para obtener un café estable hasta su consumo final

Consiste en realizar el secado adecuadamente para obtener café en el rango de humedad comercial y evitar granos sobresecos o flojos.

Inicie el secado después de haber escurrido el café.



Secado solar

Use Gravimet

Altura de capa máxima y uniforme de 2,5 cm

Revolver al menos cuatro veces al día

Permitir la extracción de aire húmedo al inicio del secado

Caficultor:

Para mantener la humedad del café utilice empaques exclusivos para café pergamino seco, dispóngalos en estibas protegidos del sol y en un cuarto ventilado.

Consulte con su Extensionista.



Secado mecánico

Use Gravimet SM - secado mecánico

Temperatura máxima del aire: 50°C

Caudal de aire óptimo: 0,1 m³/min/kg de c.p.s.

Altura de capa: de acuerdo con el secador, la suma de las capas no debe ser mayor a 75 cm

Invertir flujo de aire o capa cada 6 a 8 horas

MÁS AGRONOMÍA
más productividad
MÁS CALIDAD