

Control de Calidad del Café en Cereza Recolectado



El control de la calidad del café en cereza recolectado es fundamental para la producción de café de excelente calidad.

Medi verdes

Instrucciones de uso

1 Retire las impurezas, como hojas y trozos de ramas, de la masa de frutos de café recolectada.

2 Revuelva la masa de café hasta que quede homogénea.

3 Extraiga una muestra de frutos con el recipiente mediverdes hasta que quede lleno al ras.

4 Descargue los frutos que quedaron contenidos en el recipiente sobre una superficie blanca o con buen contraste y buena iluminación.

5 Cuente el número de frutos verdes.

6 Consulte en la tabla el porcentaje aproximado correspondiente al número de frutos verdes encontrado.

7 El contenido de frutos verdes en la masa cosechada debe ser menor de 2,5%.



Consiste en un recipiente de 600 mL, en el cual, cuando se llena a ras, cabe una muestra de aproximadamente 360 g de frutos de café en cereza.

El número de frutos verdes debe ser menor o igual a 6.

Número de frutos verdes	Porcentaje
-------------------------	------------

1	0,38%
2	0,75%
3	1,13%
4	1,51%
5	1,88%

6	2,26%
7	2,63%
8	3,01%

9	3,39%
10	3,76%
12	4,52%
16	6,02%
20	7,53%

22	8,28%
26	9,78%
30	11,29%

Alerta

Inaceptable para cosecha manual

Inaceptable para cosecha con derribadora

Caficultor:

Consulte a su Extensionista en el Comité de Cafeteros.

