



Prácticas claves en el **beneficio y secado** para la calidad del café

1.

Asegure la calidad de la recolección del café. Una buena recolección debe contener en su mayoría frutos maduros y menos del 2,5% de frutos verdes.

2.

Procese cada lote de café recolectado de manera independiente. Esta decisión garantiza que se mantenga la calidad, al no mezclar café recolectado en tiempos diferentes. También permite hacer un mejor seguimiento al proceso, ya que la calidad inicial puede variar entre diferentes lotes de café.

3.

Retire frutos y granos de inferior calidad. Clasifique el café antes y después del despulpado y después del lavado, con el fin de retirar granos secos, brocados y vanos. Esto le permitirá obtener una masa de café más homogénea y de mejor calidad.

4.

Realice el mantenimiento, limpieza y calibración de la despulpadora y demás equipos del proceso. Esto disminuye la presencia de granos mordidos o trillados, frutos sin despulpar y/o pulpa en la masa de café, o café en la pulpa.



5.

Si realiza fermentación del mucílago del café:

- ✓ Disponga de la infraestructura adecuada para fermentar el café.
- ✓ No mezcle lotes de café de diferentes días de despulpado.
- ✓ Evalúe el momento ideal de finalización de la fermentación haciendo uso del Fermaestro®.

6.

Retire completamente el mucílago realizando un buen lavado, con agua limpia, antes de llevar el café al secador.

Si utiliza desmucilagador, mantenga sincronizados los flujos de café y agua, para evitar la generación de granos trillados o mal lavados. Nunca deje café dentro del equipo de un día para otro.

7.

Obtenga café pergamino seco con humedad entre el 10% y 12%, siguiendo estas recomendaciones:

- ✓ Inicie el proceso de secado lo antes posible después del lavado.
- ✓ Si utiliza secado solar, recuerde que para tener una humedad del café uniforme, debe disponerlo en capas de máximo 2,5 cm de espesor y revolverlo al menos cuatro veces al día. Determine la humedad con el método Gravimet.
- ✓ Si utiliza secado mecánico, la temperatura del aire debe ser inferior a 50°C. Para lograr una humedad uniforme al final del secado, invierta el flujo de aire o voltee la capa de café dentro del secador cada 6 a 8 horas.



FNC © 2019

