



CAFÉ PARA LA PAZ  
EN COLOMBIA

# MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

## FERMENTACIÓN Y LAVADO

OBJETIVO: DETERMINAR EL MOMENTO ÓPTIMO DEL LAVADO.

### BUENAS PRÁCTICAS:

7. UTILIZAR EL MÉTODO FERMAESTRO PARA DETERMINAR EL PUNTO DE INICIO DEL LAVADO.
8. MONITOREAR LOS CAMBIOS DE LA MASA DE CAFÉ DURANTE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN.
9. USAR AGUA LIMPIA, ES DECIR SIN SABOR, SIN COLOR Y SIN OLORES PARA EL LAVADO.
10. VERIFICAR AL TACTO LA REMOCIÓN TOTAL DEL MUCILAGO CON EL LAVADO.

### TANQUE DE FERMENTACIÓN

#### ● PRUEBA DEL FERMAESTRO:

