

# Procesamiento del café



Permite convertir los frutos en café seco y conservar sus características de calidad, influir en la diferenciación de los descriptores sensoriales y evitar pérdidas del producto.



## Café natural

La vía seca es el más antiguo de los métodos de transformación. Luego de la recolección, se realiza una clasificación para retirar los frutos de inferior calidad e impurezas. El fruto completo es sometido al proceso de secado.



## Café lavado

La vía húmeda involucra el uso de agua e implica la eliminación de la pulpa y el mucílago del fruto de café, así como también un lavado antes de que sea sometido al proceso de secado (solar o mecánico).



## Café honey

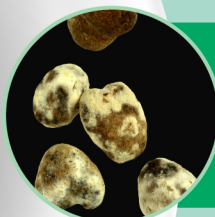
La vía semi-seca es un proceso intermedio entre el proceso seco y húmedo. El café es despulpado dejando expuesto el mucílago y posteriormente es sometido al proceso de secado.

## Los defectos sensoriales del procesamiento más comunes del café



### Fermento

Sensación de aroma y sabor a pulpa de café descompuesta, se origina por una excesiva sobrefermentación de los granos de café debido a una sobre maduración o deficientes condiciones de beneficio.



### Terroso

Aroma y sabor a tierra húmeda o recién movida, en algunos casos se asocia al hollejo de la papa. Esta característica puede presentarse por interrupciones en el secado o almacenamiento de café húmedo.



### Inmaduro

Percepción de aroma y sabor que puede ser ocasionada por la presencia de frutos de café verdes y pintones que producen astringencia, sabores a cereal, arveja y plátano verde, con ausencia de dulzor.

## Familia Caficultora:

El procesamiento del café implica la selección de frutos 100% maduros y sanos además de un correcto proceso de secado

Consulte con su Extensionista

