


## Fermaestro para la obtención de café honey y café con sobrefermentaciones

Fecha: 5/19/2020

**Autor:**

**Juan Rodrigo Sanz Uribe**

Investigador Científico III

 <https://orcid.org/0000-0001-9875-9426>

Material Complementario



### Resumen

Se presentó el uso del implemento Fermaestro para establecer métodos con fermentaciones incompletas, en los que se remueve parcialmente el mucílago, con el fin de producir cafés conocidos en el mercado como Honeys, y métodos para producir cafés con sobrefermentaciones, asociados a los cafés conocidos como vinosos. Se hicieron evaluaciones con café sin remoción de mucílago, con degradación del 25%, 50% y 75%, café lavado en el momento marcado por el Fermaestro® (Testigo), y con cafés que tuvieron tiempos adicionales de fermentación de 2, 4, 6 y 8 horas. Las pruebas fueron realizadas en un cuarto con una temperatura ambiente controlada a 19°C ( $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ). Se mostró que no hubo diferencia estadística entre las calificaciones de las tazas de los nueve tratamientos. Se presentó que hay probabilidades entre 22% y 77% de obtener tazas con defectos sensoriales y entre 67% y 78% de no superar la calificación total SCA del café procesado con el método Fermaestro®, cuando se pretende obtener cafés Honey. Por el lado de los cafés con sobrefermentaciones se obtuvo una probabilidad entre 0% y el 11% de obtener tazas con defecto, mientras que se obtuvo una probabilidad entre 44% y 56% de no superar las calificaciones obtenidas por el testigo. El café procesado de la manera recomendada en el método Fermaestro®, no mostró defectos y obtuvo un promedio de 81,6 puntos en la escala SCA que lo catalogan como café de muy buena calidad.

**Palabras Clave:** Método Fermaestro, fermentación incompleta, sobrefermentación, café honey, café vinoso.

## Fermaestro para obtenção de Café Honey e Café com sobrefermentações

### Resumo

Apresentou-se o uso do implemento Fermaestro para estabelecer métodos com fermentações incompletas, em que a mucilagem é parcialmente retirada, para a produção dos cafés conhecidos no mercado como Honeys, e métodos para a produção de cafés com sobrefermentações, associados aos cafés conhecidos como Vinhosos. Foram feitas avaliações com café sem retirada de mucilagem, com degradação do 25%, 50% e 75%, café lavado no momento marcado pelo Fermaestro® (Controle), e com cafés que tiveram tempos adicionais de fermentação de 2, 4, 6 e 8 horas. Os testes foram realizados em uma sala com temperatura ambiente controlada de 19°C ( $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ). Foi demonstrado que não houve diferença estatística entre os escores das xícaras dos nove tratamentos. Foi apresentado que existem probabilidades entre 22% e 77% de obtenção de xícaras com defeitos sensoriais e entre 67% e 78% de não ultrapassar a qualificação total SCA do café processado pelo método Fermaestro®, quando se pretende obter cafés Honey. Do lado dos cafés com sobrefermentação, obteve-se uma probabilidade entre 0 e 11% de obtenção de xícaras com defeito, enquanto se obteve uma probabilidade entre 44% e 56% de não ultrapassar as qualificações obtidas pelo controle. O café processado da maneira recomendada pelo método Fermaestro®, não apresentou defeitos e obteve em média 81,6 pontos na escala SCA que o catalogam como café de muito boa qualidade.

**Palavras-chave:** Método Fermaestro, fermentação incompleta, sobrefermentação, café honey, café vinhoso.

e71131

## Fermaestro for obtaining honey coffee and coffee with overfermentations

### Abstract

The use of the Fermaestro implement was presented to establish methods with incomplete fermentations, in which mucilage is partially removed in order to produce coffees known in the market as Honeys, and methods to produce coffees with over-fermentation associated with coffees known as Winey. Evaluations were made with coffee without mucilage removal, with degradation of 25%, 50% and 75%, coffee washed at the time marked by the Fermaestro® (Control), and with coffees that had additional fermentation times of 2, 4, 6 and 8 hours. The tests were carried out in a room with a controlled room temperature of 19 ° C ( $\pm 0.5$  ° C). There was no statistical difference among the cup scores of the nine treatments. There are probabilities between 22% and 77% of obtaining cups with sensory defects and between 67% and 78% of not passing the SCA test with the Fermaestro® method, when Honey coffees are the objective. As for coffees with over-fermentation, a probability between 0% and 11% of cups with a defect was obtained, while a probability between 44% and 56% of not passing the tests by the control was obtained. The coffee processed in the manner recommended in the Fermaestro® method, showed no defects and obtained an average of 81.6 points on the SCA scale that classifies it as very good quality coffee.

**Key Words:** Fermaestro Method, incomplete fermentation, over fermentation, honey coffee, wine coffee.

Sanz-Urbe, J. R. (2020). Fermaestro para la obtención de Café Honey y Café con sobrefermentaciones. *Memorias Seminario Científico Cenicafé*, 71(1), e71131. <https://doi.org/10.38141/10795/71131>

