

## Colheita

### Cuidados no processo de secagem do café



Manter as entradas de ar nas grelhas e no ciclone dos secadores de fogo direto totalmente abertas.

Estamos às vésperas do efetivo início da colheita do café no Espírito Santo, tanto na área do arábica quanto no conilon. Esse é um momento dos mais delicados para o sucesso da atividade na cafeicultura, e justamente por isso, neste mês, o Cetcaf Online vai falar sobre os cuidados, em especial, no processo de secagem do café.

O superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, explica que o tradicional cuidado que o cafeicultor tem com o processo produtivo, nem sempre vem acompanhado de preocupações técnicas no momento da secagem do café, e que isso é um erro. "Seja no uso inadequado dos secadores ou de terreiros cobertos, como também na prática do uso dos terreiros abertos, é importante que o cafeicultor esteja atento para não cometer falhas que desvalorizem sua produção", afirma Frederico.

Como exemplo, o superintendente cita o fato de que, no momento da secagem em terreiros abertos, o café, após a meia seca, necessita ser amontoado em pequenos montes e coberto ao final do dia, protegendo o produto de possíveis chuvas, ou mesmo da umidade relativa do ar nas regiões produtoras, sempre muito elevadas nesse período da colheita.

Outro equívoco que tem trazido efeitos desastrosos na qualidade do produto final, é o uso do secador de maneira inadequada, com temperaturas elevadas, restrição de ventilação adequada na massa do café e, conseqüentemente, elevando a temperatura em níveis incompatíveis com a necessidade de preservação das características organolépticas do produto final. "De maneira simples, lembramos que a circulação de ar no sistema de secagem no secador, deve ser plena para que a umidade do grão seja correta e lenta.", diz Frederico Daher.

## Secadores

### Orientações importantes

O assessor técnico do Cetcaf, Marcos Moulin Teixeira, também alerta os cafeicultores capixabas, e destaca que o hábito, principalmente na área do conilon, de obstruir a plena circulação do ar, tem sido um grande empecilho à qualidade do produto final, além da significativa perda de peso com esse proceder.

Marcos Moulin destaca que a recomendação do Cetcaf sempre foi e continua sendo o uso de secadores de fogo indireto. "Ainda é grande o uso dos secadores de fogo direto pelos cafeicultores capixabas, e com essas recomendações tentamos minimizar os efeitos danosos do uso incorreto desse tipo de equipamento de secagem", explica.

No caso de médios e pequenos cafeicultores, o assessor do Cetcaf afirma que a recomendação tem sido sempre o uso de terreiros cobertos, lembrando sempre que também nesse caso a aeração precisa ser plena, com revolvimento a cada hora da massa do café, evitando-se fermentações indesejáveis, além de deixar aberturas nas laterais do terreiro coberto durante o dia para a plena circulação de ar.



Exemplo de um terreiro com revolvedor automático e um outro em que o uso do rodo será fundamental.

## Terreiro

### Fórmula calcula tamanho

O superintendente do Cetcaf afirma que é importante dizer que, no caso do terreiro coberto, o café no primeiro estágio de secagem deve ser espalhado em camadas de no máximo 3 cm de espessura e, a medida que a secagem for sendo feita, essa espessura deve ser paulatinamente ampliada, economizando espaços no terreiro para novos cafés que vão chegando da roça.

"Para dimensionar o tamanho do terreiro em m<sup>2</sup>, o Cetcaf, após exaustivos estudos, chegou a uma fórmula que facilita a tomada de decisão por parte do cafeicultor, que segue explicitada nesta imagem, em que além do cálculo detalhado, damos a conversão prática para esses cálculos", explica Frederico.

**Cálculo da área de terreiro.**

<b>FÓRMULA DE CÁLCULO:</b>	<b>CÁLCULO:</b>
AT = Área total (m <sup>2</sup> )	VD = VT / PC
VD = Volume por dia (m <sup>3</sup> )	VD = 160 m <sup>3</sup> / 75 dias
DS = Dias de secagem (dias)	VD = 2,15 m <sup>3</sup> / dia.
EC = Espessura da camada (m)	AT = (VD x DS) / EC
PC = Período de colheita (dias).	AT = 2,15 m <sup>3</sup> x 12 dias / 0,035 m
AT = (VD x DS) / EC	AT = 737 m <sup>2</sup> <b>750 m<sup>2</sup></b>

**FÓRMULA PRÁTICA:**  
CONILON: SACAS BENEFICIADAS X 1,5  
ARÁBICA: SACAS BENEFICIADAS X 2,1

A equipe do Cetcaf frisa a necessidade de se colher os frutos de café o mais maduro possível, e somente começando a colheita de cada talhão quando a quantidade de frutos verdes for inferior a 20%.

Fórmula para calcular o tamanho do terreiro (em m<sup>2</sup>) desenvolvida pelo Cetcaf.

## Editorial

### E a colheita do café está chegando!

O pessoal do "arábica" dirá que o Cetcaf está atrasado, visto que a colheita já chegou! Interessante que no editorial anterior, falamos de observação do cafeicultor quanto a "acontecimentos" em nossa atividade.

Olha um fato bastante inédito, raro ou até não lembrado por mim: café arábica amadurecer antes do conilon! Estamos vivenciando este fato! Nas lavouras de conilon, há quem esteja colhendo, mas certamente está verde... "Mas está rendendo", dirão eles. Sim, pode até estar dando um bom peso, mas que café será?

"Está dando até tipo 7", dirão. E nós respondemos que poderia pesar mais, ser tipo 5 ou 6 e mais: poderia "beber" 80 pontos ou mais. Ser café especial, gourmet com um pouquinho mais de paciência e cuidado!

Nós do Cetcaf somos resilientes! Vamos disseminando tecnologia e levando educação ao campo! Aos poucos nossos cafeicultores vão se conscientizando de que fazer o correto geralmente custa o mesmo, ou mais barato, que fazer malfeito, e certamente, dá mais lucro!

Nossas lavouras de conilon ainda deverão ser colhidas em final de maio, podendo alguns clones serem colhidos após o dia 14/05, que é o dia marcado para o início da safra. Nossa expectativa é de uma boa safra e de que teremos cafés excepcionais pelo correr do tempo em nossa "usina a céu aberto"!

Permanecemos unidos e atentos às informações!

**Bento Venturim**  
Presidente do Cetcaf

## Curtas

### Site

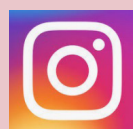


Quer ficar por dentro de todas as novidades do agronegócio café no estado do Espírito Santo, Brasil e no mundo? É só entrar no site do Cetcaf!

Lá também é possível acompanhar as edições anteriores do Cetcaf Online.

Acesse o site: [www.cetcaf.com.br](http://www.cetcaf.com.br)

### Instagram CCCV



Já está seguindo o Instagram do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV)?

Siga o perfil e fique por dentro de todos os assuntos ligados à cafeicultura mundial: [@caffe.cccv](https://www.instagram.com/caffe.cccv)

Parceiros:

