

Pós-colheita

Uma etapa fundamental na obtenção de Cafés Especiais



Controle automatizado de temperaturas.

A cafeicultura do Espírito Santo, seja do Caparaó, das Montanhas ou o conilon, sedimentou estratégias que lhe permitem estar inserida no rol das atividades de excelência na qualidade especial dos cafés produzidos. E dentro deste contexto, os cuidados com o pós-colheita se torna fundamental para a obtenção dos cafés especiais. Esse é o tema da edição do Cetcaf Online de julho.

O superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, fala mais sobre o assunto aos cafeicultores capixabas, explicando que, superada a etapa de se entronizar a prática da colheita de grãos maduros, escoimando ao máximo os cafés verdes, parte-se para o refinamento do processo de preparo de um excelente café.

“É necessário uma dedicação ao processo de separação dos grãos verdes, secos e boias, dos grãos maduros que seguem para um processo de descascamento, desmucilagem e secagem. O processo de secagem deve ser em temperaturas controladas no secador rotativo, sendo que no início dos trabalhos a temperatura do ar na entrada do secador não passa dos 110°C, e na massa do café no interior do cilindro não pode superar a marca dos 40 °C”, orienta o superintendente do Cetcaf.

De acordo com Frederico, outra medida absolutamente fundamental é secagem desse café até 12% de umidade, armazenando-o em *bags*, onde permanecerão em descanso. É o descanso que equilibra os aromas e equaliza os sabores até o momento da comercialização, quando o café será então beneficiado de forma a torná-lo em condições de seguir para o comprador final ou para a indústria de torrefação. “Só depois disso, em condições bastante controladas, em ponto de torras adequados, os cafés serão disponibilizados para a alimentação e bem-estar do consumidor final”, completa.

Rentabilidade

Pequenas propriedades com bons lucros

A cafeicultura capixaba conquistou um novo patamar de entendimento entre produtores de arábica e conilon na busca pelo reconhecimento e valorização de seus cafés. É um entendimento de que tanto o arábica quanto o conilon, quando bem tratados, consciente e sustentavelmente conduzidos, são cafés que atendem em plenitude os mais exigentes paladares no Brasil e no exterior.



Foto da revista Safra com jovens cafeicultores capixabas classificados com seus cafés arábica e conilon.

No Espírito Santo, os cafeicultores que têm se dedicado à produção de cafés especiais vêm conseguindo rentabilidades financeiras que pouco a pouco lhes permitem uma vida melhor. Esse retorno tem mudado a realidade dos produtores, possibilitando também o investimento em suas propriedades, com variação das atividades complementares e diversificando a renda.

O superintendente do Cetcaf destaca o engajamento da pequena propriedade nesse processo de cafés especiais, exercitando seu trabalho num patamar tecnológico diferenciado com o uso sistemático de terreiros cobertos ou terreiros suspensos com cobertura. “O cuidado desses cafeicultores tem possibilitado resultados extraordinários, permitindo-lhes sair da sistemática de commodities para cafés cada vez melhores pontuados, classificando-os em concursos nacionais e internacionais que acabam por credenciar a cafeicultura capixaba no rol dos melhores e mais saborosos cafés brasileiros”, explica Frederico.



Família Caser Venturim, pioneira no processo de torrefação do café conilon especial que se tornou uma marca de reconhecimento em cafés especiais: o Café Fazenda Venturim.

CCCV

Apoio aos cafeicultores

O Cetcaf registra o reconhecimento do papel exercido pelo Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV) em facilitar e divulgar toda a ascensão da cafeicultura capixaba, com uma programação de apoio e incentivo para que os espaços até aqui conquistados não se percam por falta de continuidade no tempo.

“O CCCV faz um trabalho excepcional, e novos e importantes espaços estão sendo traçados para que continuemos sedimentando as conquistas até aqui realizadas na área das pesquisas tecnológicas, com o apoio também do Incaper, Ufes e demais instituições de pesquisa e difusão tecnológica, dentre as quais não posso deixar de destacar o nosso trabalho aqui no Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf)”, finaliza o superintendente.

Editorial

Colheita outra vez!

Voltamos ao nosso assunto do momento: a colheita do café. Para muitos, eu diria uma boa maioria, isto é passado, visto que já terminaram. Mas para outros, que aumenta a cada ano, bem vagarosamente, estamos colhendo! E lhes afirmo: colhendo porque precisamos desocupar a planta para a próxima colheita e porque já tem frutos secando assim: 20% verde, 15% boia e 75% maduro. Esta é uma média de nossa lavoura. Alguns clones estão com 80% verde.

Este ano, estamos percebendo algo novo, que está nos preocupando e foi causa de uma quebra de safra pra outros que nem perceberam: o “boia” não tem só café seco. Uma boa quantidade de café verde está boiando na hora de lavar!

Isto porque tem muito café que não granou, comprometendo o rendimento da produção. Alguns acontecimentos, que poderíamos chamar de fenômenos, ocorreram no decorrer do ano: em algumas regiões, choveu durante a principal florada. Isto fez com que houvesse o que chamamos de “banguelamento” das rosetas. Em outras localidades, deu muito sol com temperatura alta na hora da granação, causando a má formação do grão. Enfim, fenômenos naturais e que são praticamente impossíveis de serem controlados.

Quanto ao pós-colheita, estamos inovando numa parceria com a Syngenta, fazendo café nutracêutico. Esperamos conseguir bons resultados e justa remuneração.

No restante do nosso café estamos descascando o que é possível e secando separadamente: boia, verde e descascado. Percebemos e estamos reafirmando que desta forma aproveitamos mais o café e diminuímos a “escolha”.

Aliás, neste pormenor, gostaria de fazer uma proposta para a indústria: não usar escolha para fazer café! Sei que é polêmico e parece até contra o interesse do produtor. Mas quando olhamos que estamos produzindo alimento para o nosso semelhante, percebemos que esta discussão merece a atenção de todos! Sinceramente, eu não gostaria de consumir um alimento feito com escolha! Vamos tratar este assunto com seriedade?

Permaneçamos unidos!

Bento Venturim
Presidente do Cetcaf

Curtas

Site



Acesse nosso site www.cetcaf.com.br e fique por dentro das atividades do Cetcaf e das novidades da cafeicultura no ES e mundo!

Parceiros:

