

Vamos construir esse selo juntos!



Apoio:



Realização:



Rua Doutor Carrão, 247 - 1º andar - Sala 01 - 14405-324
Franca - SP - +55 16 3017-0705 - www.amsc.com.br

QUALIDADE
PASSO-A-PASSO



1



PÓS-COLHEITA



POR QUE QUALIDADE É IMPORTANTE?

O tema qualidade no café vem ganhando cada vez mais espaço, e muitos produtores têm identificado as oportunidades de mercado para trabalhar os chamados "café finos", possibilitando melhor renda para seu negócio. Para se alcançar um café de qualidade, são necessários muito carinho e dedicação por parte do produtor, dando uma atenção à lavoura como um todo, desde o plantio, tratos culturais, colheita, secagem e armazenamento.

Alguns cuidados para alcançar um café de qualidade são:

1. Separar a lavoura de acordo com características geográficas para formação de lotes ainda na lavoura. Isso é importante, pois o produtor separa previamente os lotes com potenciais para melhores qualidades.
2. A colheita deve ser feita com planejamento, através da separação geográfica dos lotes.
3. A secagem e o armazenamento também devem ser separados dos demais. Recomenda-se fazer união de lotes apenas quando se tem critérios, ou seja, após prova dos cafés resultantes dessas uniões.

PÓS-COLHEITA

A pós-colheita é uma etapa muito importante e exige alguns cuidados relacionados à secagem e armazenagem do café. Pois, realizadas de forma incorreta podem comprometer a qualidade do grão e com isso, perda no valor do produto.

Como o café perde qualidade no pós-colheita?

As operações de pós-colheita envolvem diversas etapas até o armazenamento, que são importantes para a preservação das características sensoriais e de segurança.

Após a colheita, o café deve ser transportado para o local de processamento o mais rapidamente possível, evitando-se que fique amontoado na área de produção enquanto aguarda o transporte.

Recomenda-se nunca estocar o café colhido por períodos prolongados, seja nas carretas ou principalmente em sacos, para minimizar o problema de fermentação que é obviamente mais intensa quanto maior for a umidade dos frutos.

Outra etapa após a colheita, manual ou mecânica, é a varrição para eliminar os frutos caídos fora dos panos ou da colheiteira. O café de varrição deve ser devidamente separado, e processado separadamente.



SECAGEM:

A secagem tem como finalidade diminuir o teor de água do produto, o risco de infestação por microrganismos e a ocorrência de reações enzimáticas, evitando a fermentação antes e durante a secagem, que prejudica a qualidade final do grão. Durante a secagem, os cafés devem ser separados de acordo com o grau de umidade, que é diferente conforme o de maturação do grão. Um café verde, por exemplo, tem um grau de umidade entre 60 e 70%. Já o tipo cereja possui uma umidade que varia entre 45 e 55%. O tipo coco, que é o mais seco, tem umidade de 20 a 30%.

Nos primeiros dias, algumas dicas para secagem do café são importantes:

- não misturar lotes diferentes de café;
- esparramar o café no terreiro, em camadas finas de 3 a 4 centímetros;
- revolver constantemente para se obter uma secagem uniforme dos grãos;
- à tarde o café deve ser amontoado em leiras de 20 a 30 cm de altura, dispostas no mesmo sentido da inclinação do terreiro;
- depois que o café atinge a meia seca não deve tomar chuva, por isso, deve passar as noites amontado e coberto com encerado. Isso também deve ser feito durante o dia, sempre que houver ameaça de chuva.

O café deve permanecer no terreiro até atingir em torno de 11% de umidade, para ser armazenado ou beneficiado. Uma avaliação prática é possível, sabendo-se que um litro de café em coco com 11,5 a 12% de umidade pesa, mais ou menos, 420 gramas.

É bom lembrar que, em secadores mecânicos, o café deve ser colocado em partidas homogêneas, lentamente, em temperatura não superior a 45 graus centígrados.

ARMAZENAGEM

É aconselhável armazenar o café em coco ou pergaminho em local que o produtor tenha certeza da preservação das características do produto, seja na propriedade ou em outro local. Condições inadequadas de armazenamento poderão conferir sabores estranhos à bebida.

Mantenha o café em tulhas ou armazéns, de preferência aeradas, que devem ser construídas em locais de boa insolação, drenagem e ventilados, com temperatura ambiente ao redor de 20°C e umidade relativa do ar - até 65%. É fundamental conservar o café com 10,5 a 11% de umidade, pois pode absorver umidade do ar se mantido em ambiente inapropriado. Também é recomendável que o local tenha baixa luminosidade para que o café, principalmente o beneficiado, não perca cor pela exposição excessiva à luz. Além disso, a tulha deve ser dotada de divisões para armazenar separadamente os diversos lotes produzidos.

O descanso final do café deve ser de, no mínimo, 30 a 40 dias, período que os grãos, depois de secos, necessitam para se igualar. Esse processo é lento e necessário também para atingir sua qualidade máxima possível, evidenciando-se seu sabor e aroma.

Após o descanso final, antes de beneficiar, o cafeicultor deve verificar novamente o teor de umidade do grão e fazer o ajuste final da seca, se necessário. A cada nova safra, ele precisa limpar e desinfetar todo o interior dos armazéns ou das tulhas para prevenir o ataque de fungos e pragas. Outros produtos não devem ser armazenados, pois o café absorve gostos e cheiros estranhos com muita facilidade.

