

## FICHA TÉCNICA CAFÉ VERDE



ORIGEN India
VARIEDAD Robusta

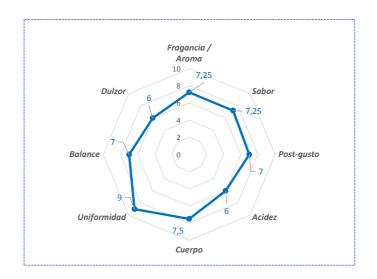
**ALTURA** 500 - 1000 msmn

Lavado

## CATA

PROCESO

Fragancia / Aroma	7,25
Sabor	7,25
Post-gusto	7
Acidez	6
Cuerpo	7,5
Uniformidad	9
Taza Limpia	9
Balance	7
Dulzor	6



## DESCRIPCIÓN

Café limpio y homogéneo. Suave de buen cuerpo, no astringente, acorde a la calidad. Notas leves a chocolate.

## **DATOS ADICIONALES**

Las frutas inmaduras y defectuosas se eliminan y solo las frutas maduras se despulpan con máquinas despulpadoras para quitar la piel exterior de las frutas.

Para el método de procesamiento lavado, las bayas recolectadas se despulpan, desmucilaron, lavaron, remojaron en agua, pelaron, clasificaron y clasificaron. El despulpado se realiza mediante un despulpador de dos o tres discos, el desmucilamiento por fermentación natural durante 36 horas, el lavado con aqua lavaplatos y el remojo dura seis horas.

Para garantizar que el mucílago del café se elimine fácilmente durante el lavado, las frutas despulpadas se dejan inactivas en los tanques de fermentación y, según la temperatura ambiente, el café se deja en los tanques durante 8-20 horas, después de lo cual se lavan los granos de café.