



SUA CAFEICULTURA EM NÍVEL SUPERIOR  
[www.caparaojr.com](http://www.caparaojr.com)

# CARTILHA: PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

2021

# COMO INICIAR NA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS?

Olá! Separamos aqui algumas dicas para você iniciar a produção de cafés especiais. Você deve estar se perguntando: **Mas por qual motivo devo investir em produção de cafés de qualidade?** A resposta é simples: Quando você vai ao mercado comprar maçãs, por exemplo, você compra a maçã que está machucada, defeituosa ou podre? Se a resposta for não, você se preocupa com a qualidade dos produtos que você e sua família consomem. Os apaixonados por café estão tão exigentes quanto nós quando vamos comprar nossas maçãs, as pessoas querem experimentar o que a sua propriedade tem de melhor e certamente pagar a mais por isso. Vamos às dicas?

1 - Fazer a limpeza e desinfecção de equipamentos, estruturas e sacarias.

2 - Iniciar a colheita quando estiver com a maior % de grãos maduros, evitando ao máximo colher frutos verdes.

3 - Realizar a colheita em peneiras ou panos.

4 - Após ser colhido, manter o café na sombra até ser transportado para a unidade de processamento.

5 - Levar o café para unidade de processamento no mesmo dia da colheita.

6 - Fazer a lavagem do café.

7 - Se for feito o uso de descascador, trabalhar com o equipamento sem o 'peso'.

8 - Espalhar o café no terreiro em camadas finas (grão a grão) e nos dois primeiros dias, evitar de mexer o café.

9 - Não misturar cafés que foram colhidos em dias diferentes.

10 - Rodar o café por volta de 10 vezes ao dia, observando que a sombra do trabalhador deve estar sempre projetada à frente ou atrás de seu corpo.

11 - Engrossar a camada de grãos após a meia seca (30% de umidade).

12 - Ao atingir 18-20 % de umidade, o café deverá ser amontoado e coberto com lona após as 15 horas, e no dia posterior, espalhado logo pela manhã.

13 - Se forem utilizados terreiros cobertos (também chamados de estufas), mantê-lo com as laterais abertas durante o dia e fechadas durante à noite.

14 - Quando são utilizados secadores, fazer a pré-secagem (murchar o café), a temperatura da massa de grãos não deve ultrapassar 40°C para café natural e cereja descascado, 45°C para café bóia e 35°C para cafés verdes.

15 - Quando o café atingir por volta de 12 % de umidade, direcioná-lo para uma tulha antes de ser beneficiado (pilado) e deixar em descanso por volta de 25 dias.

16 - Fazer a análise física e sensorial de todos os lotes para avaliar a qualidade, podendo juntar lotes com mesma bebida, aspecto e umidade.

17 - Antes de beneficiar (pillar) o café, conferir a umidade e se for necessário fazer a ressolagem, a fim de chegar na umidade ideal para beneficiar.

18 - Armazenar com 11 a 12 % de umidade, em sacos plásticos apropriados para armazenagem de café.

19 - A tulha deve ser limpa e arejada, com baixa umidade relativa do ar, temperatura por volta de 23°C, e os cafés devem ficar em cima de paletes de madeira.

