

## PROGRAMAÇÃO DA COLHEITA DE CAFÉ ATRAVÉS DA ESCOLHA DE VARIEDADES.

J.B. Matiello e S.R. Almeida, Engs Agrs MAPA/Procafé e Marcio L. Carvalho, Fdas Reunidas L e S.

A colheita é uma operação muito importante na lavoura cafeeira, influenciando no custo e na qualidade do café.

Na qualidade, a escolha da época de colheita dá origem a frutos com boas condições de maturação, constituindo a matéria prima adequada ao preparo, em seguida.

A definição da época de colheita é feita através da verificação prévia do estágio de maturação dos frutos, em determinada lavoura ou talhão, sendo indicado iniciar a colheita com o máximo de frutos no estágio cereja, e com pequenas quantidades de secos e verdes. Porém, na prática, nem sempre é possível colher na época certa toda a lavoura da propriedade, já que se depende da disponibilidade de mão-de-obra e/ou maquinário e os frutos amadurecem e secam rapidamente.

Uma das boas alternativas para facilitar o planejamento da colheita, objetivando colher mais café maduro, é a escolha para plantio de variedades que apresentem diferentes épocas de maturação. Pode-se, assim, contar com variedades que amadurecem os frutos bem cedo (precoce), as médias, tardias e até super-tardias.

Para observar e quantificar o efeito das variedades na época de colheita instalou-se um estudo na Zona da Mata de Minas, na safra 2011. O trabalho foi realizado em São Domingos das Dores, a cerca de 600 m de altitude.

Em 4 pequenos talhões de lavouras, de 4 variedades, um ao lado do outro, no mesmo espaçamento e face de terreno, foram avaliados os índices de maturação dos frutos em 2 épocas, em abril e maio. Para isso foram colhidas 15 plantas ao acaso de cada variedade e em uma amostra de 10 litros de café foi avaliado o percentual de frutos nos 3 estágios de maturação- verdes, maduros e secos.

### Resultados e conclusões:

Os resultados das duas avaliações sobre os estágios de maturação dos frutos, correspondentes a duas épocas, estão dispostos no quadro 1.

**Quadro 1-** Percentual de frutos de café em 3 estágios de maturação, em 2 épocas, em cafeeiros de 4 variedades. S.D. das Dores-MG, 2011

Variedades	Primeira avaliação: 14/04/11			Segunda avaliação: 11/05/11		
	Verde(%)	Maduro(%)	Seco(%)	Verde(%)	Maduro(%)	Seco(%)
Catucaí 785-15	17,2	72,5	10,3	3,3	53,3	43,3
Catucaí Amarelo	48,3	50,0	1,7	16,7	71,7	11,7
Catucaí 44	71,0	25,0	4,0	20,0	63,3	16,7
Acauã	90,9	7,3	1,8	26,7	66,7	6,7

Pode-se verificar que em meados de abril existia um gradiente de maturação entre as 4 variedades, apresentando menor percentual de verdes, em ordem, o Catucaí 785-15, em seguida o Catucaí amarelo, depois o Catucaí e o Acauã. Observa-se que, nessa época, já se podia colher o talhão de Catucaí 785-15, que apresentava pequeno percentual de frutos verdes e grande concentração de frutos maduros, enquanto nas demais variedades ainda existia muito café verde.

Na avaliação cerca de um mês após, em maio, houve evolução da maturação, com o Catucaí 785-15 apresentando muitos frutos secos, passando da época, e com as demais variedades, especialmente o Catucaí amarelo, apresentando boa concentração de frutos maduros.

Esses resultados mostram que, talvez uns dias antes, terminado o Catucaí 785-15, já seria boa época de colher o Catucaí amarelo e daí o Catucaí 44 e no final o Acauã. Com isso seria obtida uma maior parcela de frutos maduros no todo da propriedade.

Possuindo esses diferentes tipos de variedades na propriedade fica fácil compreender que é possível iniciar a colheita nos talhões precoces, continuando nos médios, em seguida nos tardios e super-tardios. Verifica-se para as condições estudadas as lavouras chegam no ponto bom de colheita com intervalo de 15-30 dias entre os diferentes tipos de maturação.

**Pode-se concluir**, pelo exemplo deste trabalho, que –

- 1- Existem diferenciais significativos nos níveis de maturação entre diferentes variedades.
- 2- A programação da colheita do café pode ser favorecida pelo cultivo de variedades com diferentes épocas de maturação, pois a colheita escalonada pode contar com menos gente/equipamentos na operação.
- 3- A qualidade do café pode ser melhorada pelo uso de diferentes variedades na propriedade.