

ATENÇÃO

ESTA PALESTRA E OUTROS MATERIAIS IMPORTANTES
PARA A PÓS-COLHEITA DO CAFÉ ESTÃO DISPONÍVEIS
NO ENDEREÇO:

www.poscolheita.com.br

juarez@ufv.br



**“CAFEICULTURA DE MONTANHA
&
CAFÉ COM QUALIDADE”
*Tecnologias Disponíveis***

40º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

Serra Negra - SP

Juarez S. e Silva

U FV _ EMBRAPA-Café

Outubro de 2014

O que é Café de Montanha?

1- Nunca discuta qualidade de churrasco com um churrasqueiro apaixonado

2- O sapateiro não deve passar do sapato

3- QUALIDADE de café é tão polêmico quanto RELIGIÃO



O que é Café de Montanha?



1- Café de montanha não é o mesmo que café de altitude.

2 – O que faz com que o Café de Montanha seja diferenciado se deve, além da altitude, a declividade e seu posicionamento (que dificulta o processo de colheita, mas, permite o sombreamento), a temperatura e a umidade relativa do ar que, em conjunto, influenciam a forma de maturação dos frutos.

3 – O porque de os Cafés de Montanha sejam os preferidos deve ser uma espécie de mistério. Quem sabe os fisiologistas podem explicar?

De qualquer forma, me informaram assim:

a) Em regra geral, quanto mais alta é a montanha e melhor a qualidade do solo onde o café é plantado, mais encorpado é o grão. E quanto mais encorpado, melhor o sabor.

b) Que a lenta maturação na montanha faz com que a planta tenha mais tempo para “Sugar o Néctar” do solo que, por sua vez, faz a diferença no sabor (mais matéria orgânica e sombra no local de cultivo)

c) Também, devido a dificuldade de colheita, o fruto maduro deve ser colhido, manualmente, por catação e sob proteção.

Grau de Maturação



Observe que os frutos em estado inicial e final de maturação estão ordenadas da esquerda para a direita.



Potencial para bebida MOLE ou melhor

Potencial para bebida Dura , no máximo

CAFÉ DE MONTANHA TENDE A SER CAFÉ ESPECIAL

Ambiente fresco e maturação demorada faz com que o café de montanha cresça, desenvolvendo e exibindo sabor complexo e, se bem trabalhado, leva a um excelente café.

O melhor café de montanha é, em regra geral, encontrado em regiões montanhosas (acima de 900 m) e com longo período para formação e maturação do fruto.



CAFÉ COMMODITY VERSOS CAFÉ ESPECIAL

CAFÉ COMMODITY pode ser entendido como café de padrão ou qualidade comum ou, ainda, como GÊNÉRICO. É o tipo de café que indica o piso de preço para comercialização.

CAFÉ ESPECIAL tem algo muito acima do café GÊNÉRICO.

O termo, meu café BEBEU, não existe na classe de CAFÉS ESPECIAIS. Quando o café de montanha, com potencialidade para especial, é bem trabalhado, ele já está TRÊS DEGRAUS acima do café commodity de primeira classe.

O torrador de café especial não adquire a matéria prima na BOLSA. Ele vai à fonte do bom café. Portanto, procure negociar diretamente com quem paga mais pelo seu produto.

QUER TOMAR UM CAFÉ COM SABOR DE MONTANHA?

Siga os Passos:

- 1) Procure uma propriedade situada acima de 1000 m de altitude e escolha um talhão localizado na face sombreada (lá em Minas, se diz face NORUEGA)
- 2) Colha somente os frutos maduros e por catação
- 3) Leve para um tanque com água limpa para separar os frutos boias
- 4) Você pode optar por um CD ou Café Natural
- 5) Secar com temperatura moderada e suavemente (com revolvimento periódico). Evite o chão e fermentações.
- 6) Beneficie, selecione os grãos por tamanho (pequenas lotes homogêneos) e faça um torra adequada (marrom chocolate) e passe pelo moedor.
- 7) Use água de boa qualidade ao redor de 95°C, coador de pano e APROVEITE. Adicionar açúcar? Que isso? Ao contrário da música, Café de Montanha não fica DOCE, já é doce doce....
- 8) O resto é papo furado ou, na melhor das hipóteses, é café Commodity

QUANTO DEVE VALER UM BOM CAFÉ DE MONTANHA?

No copo, cafés naturais (de montanha) exibem corpo e perfis de sabor mais acentuados com características de frutas variadas ou chocolate e melhores notas do que quando preparados pelo processo via úmida tradicional.

US\$?



Com tecnologia se produz café commodity



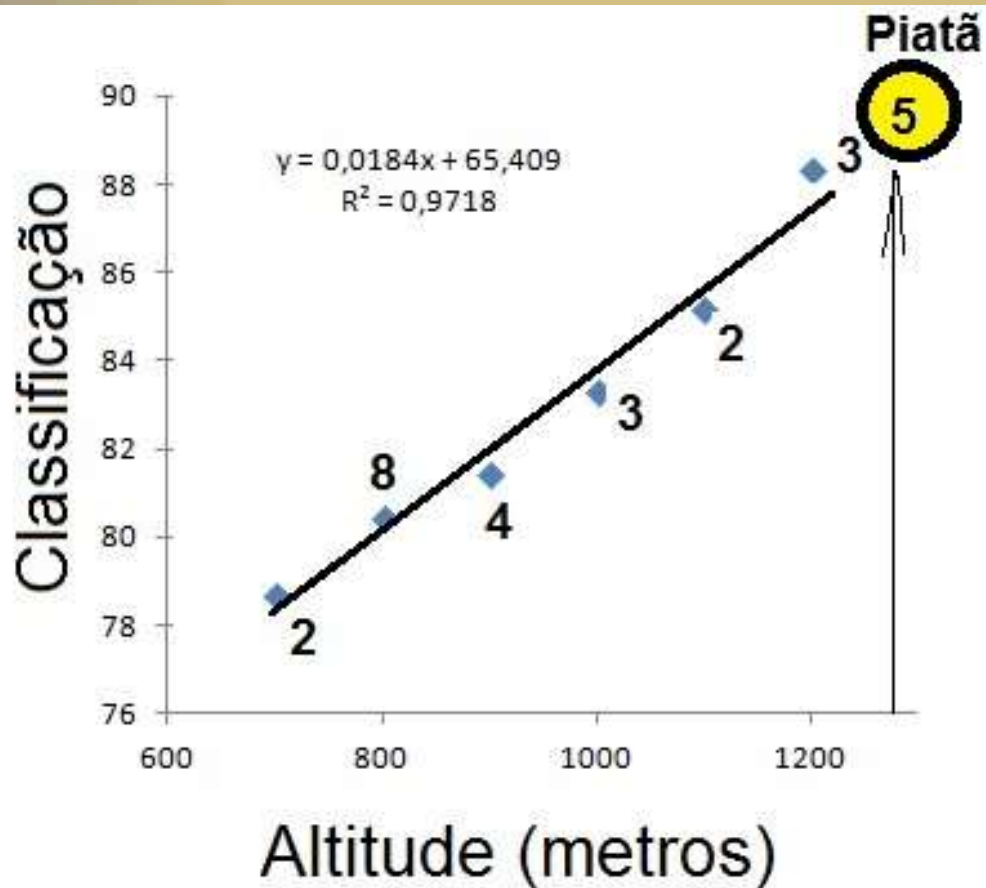
US\$?+X



Com tecnologia se produz café especial

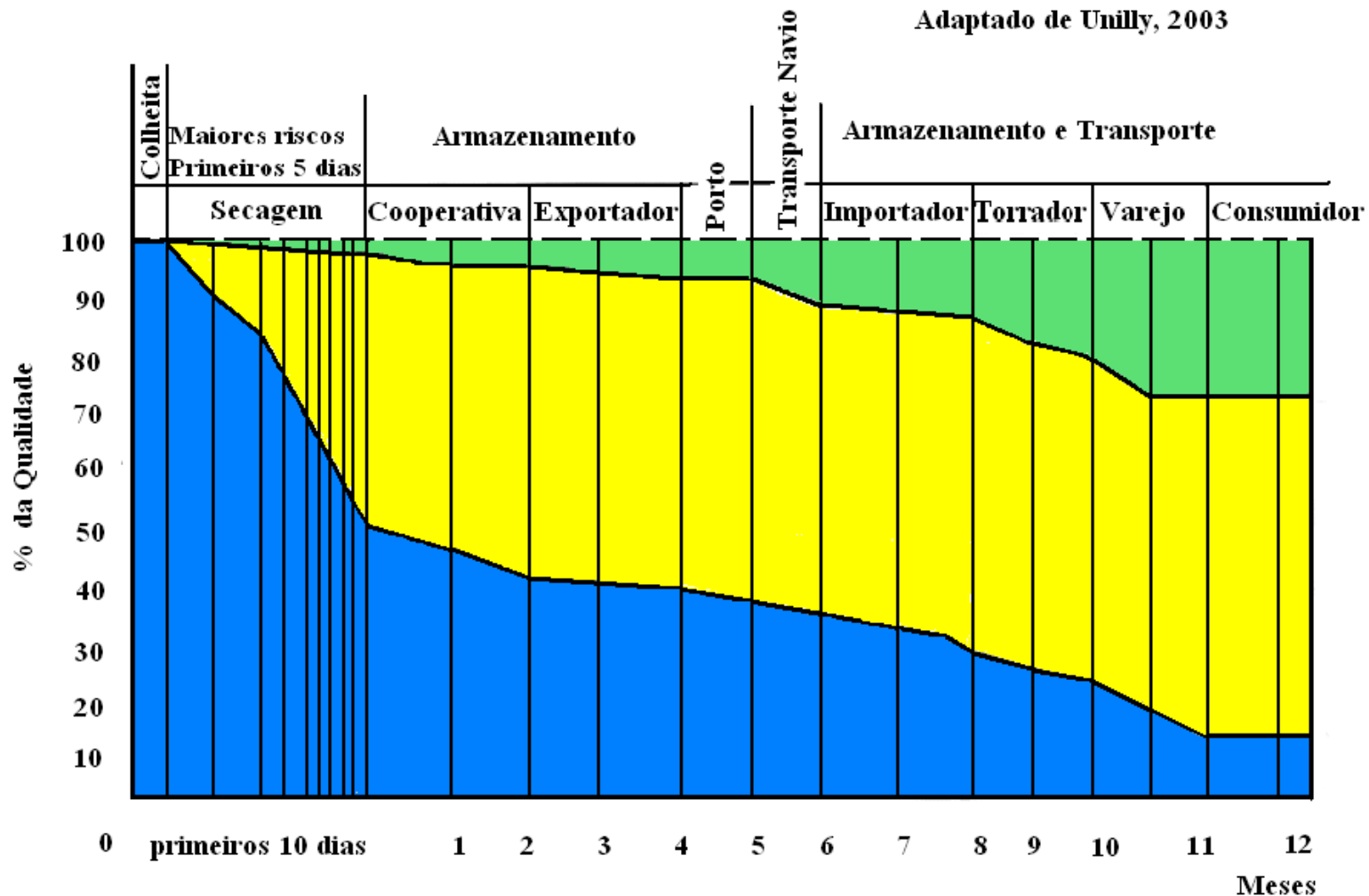


ALTITUDE VERSOS QUALIDADE



ATÉ 65 – (RIO) 65 – 75 – (DURO-RIO) 75 – 80 – (DURO PARA MOLE) 80 – 85 - (MOLE) ACIMA 85 – (TOP)

Deterioração da Qualidade



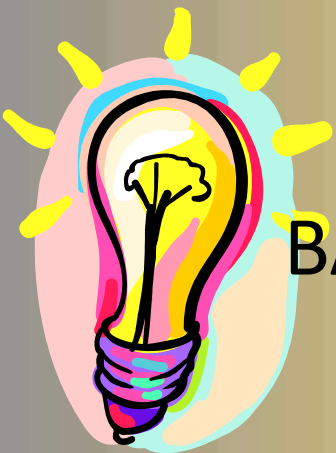
Representações das Alterações na Qualidade do Café durante o Período Pós-colheita

O QUE FAZER?

Existe segredo para obtenção de qualidade no CAFÉ de Montanha?



NENHUM SEGREDO



BASTAM



- Vontade Política
- Treinamento
- Financiamento JUSTO
- Comercialização JUSTA

- GOVERNO -

Colheita – Preparo – Armazenagem

-TRABALHO -

O QUE REALMENTE FAZ A DIFERENÇA NA QUALIDADE?

- **POTENCIALIDADES NATURAIS (Café de Montanha já tem);**
- **COMBINAÇÃO ADEQUADA DAS TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS (do plantio ao armazenamento):**
 - **ANTES DA COLHEITA (preparação);**
 - **DURANTE A COLHEITA (programação) e**
 - **APÓS A COLHEITA (Tecnologia & Higiene).**

ANTES DA COLHEITA:

É O MOMENTO DE
DEFINIÇÃO DA QUALIDADE.

- Planejamento
- Gerenciamento da Produção



TECNOLOGIA - ADUBAÇÃO EQUILIBRADA



Respeito ao Meio Ambiente

PROCESSAMENTO VIA SECA

- SEM USO LAVADOR / SEPARADOR

DIRETO DA ROÇA para o TERREIRO ? (Café com qualidade **SÓ COM MUITA SORTE**)

- COM USO LAVADOR / SEPARADOR (CAMINHO QUE PODE LEVAR À QUALIDADE)

-DIRETO para o TERREIRO ??????? SÓ COM SORTE

**Produção de café com qualidade
exige tecnologia**

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



ABANADORA MANUAL PARA CAFÉ

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



LAVADOR/SEPARADOR (MODELO VIÇOSA)

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



LAVADOR/SEPARADOR MECÂNICO

PROCESSAMENTO VIA ÚMIDA

uso de descascadores e terreiro



Apesar de bem trabalhado, ainda não é garantia de QUALIDADE



Investimento Inicial – Tratamento de Resíduos

Menor área de terreiro e, quando usado, menores Secadores

Menor tempo de secagem

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



100% de cerejas maduras e pesadas



100% de cerejas descascadas



Usando o Descascador

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR

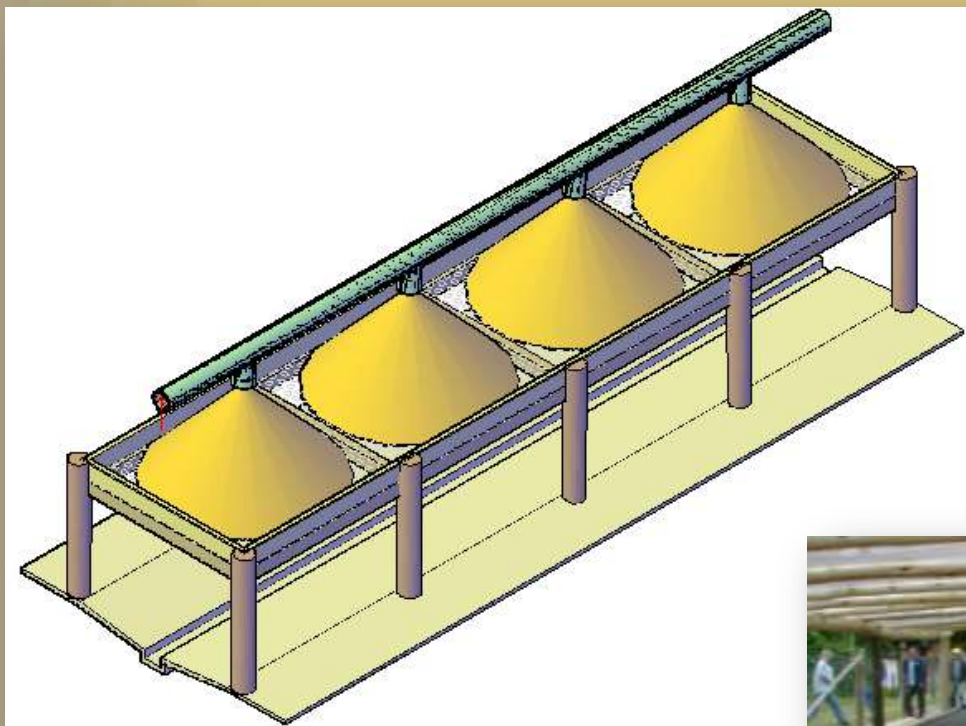
PROCESSO VIA ÚMIDA

- USA O DESCASCADOR DE CEREJA:
- SEPARA FRUTOS CEREJA E VERDES;
- REDUZ 40 % VOLUME DE CASCA;
- AUMENTA CAPACIDADE DE USO DE TERREIRO E SECADOR;
- REDUZ RISCO DE FERMENTAÇÃO E TEMPO DE SECAGEM;
- EXIGE MANEJO DIFERENCIADO DE SECAGEM.



1.000 Litros por hora

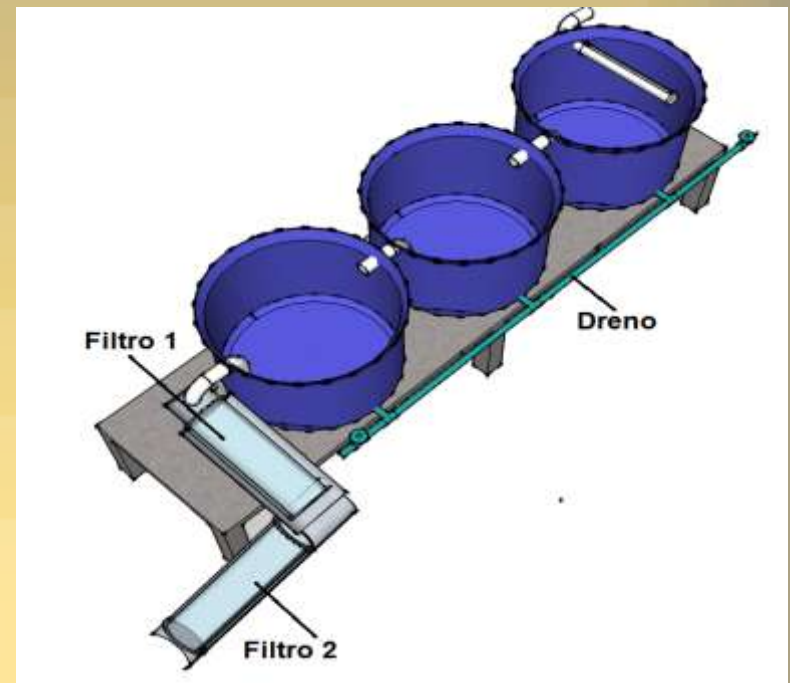
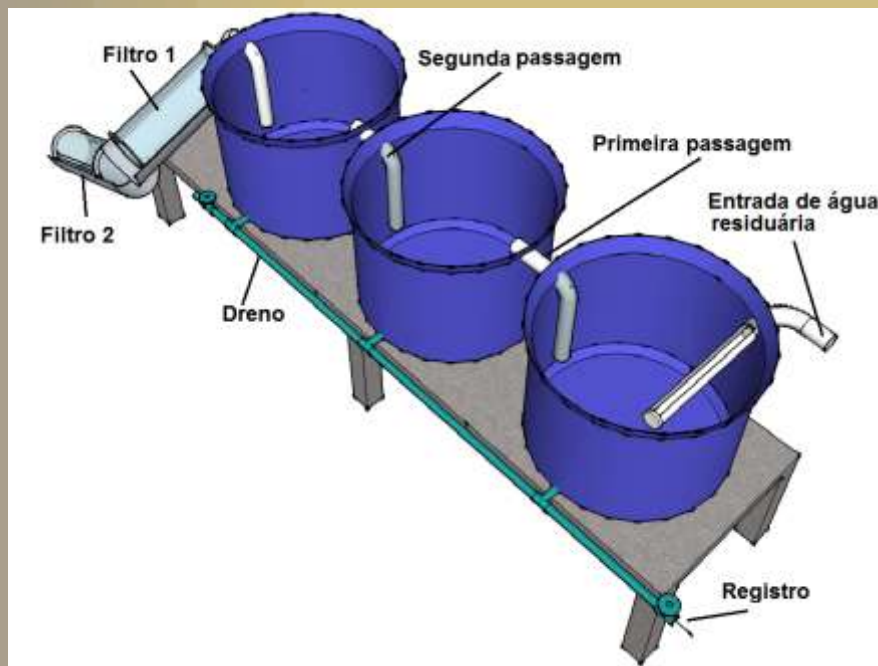
TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Adote o Escoridor de Água Superficial



TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Sistema de Limpeza da água Residuária - SLAR

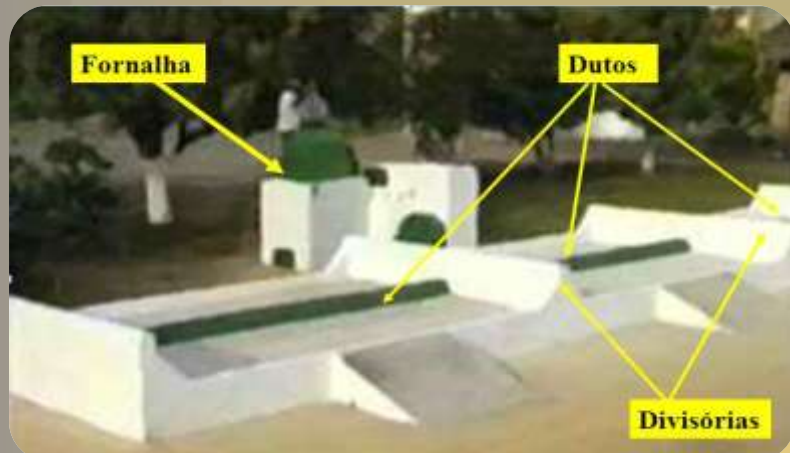
TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



SÓ SE O CLIMA NÃO PERMITIR.
NÃO CORRA RISCO Use Pré-secadores



TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Componentes básicos do secador



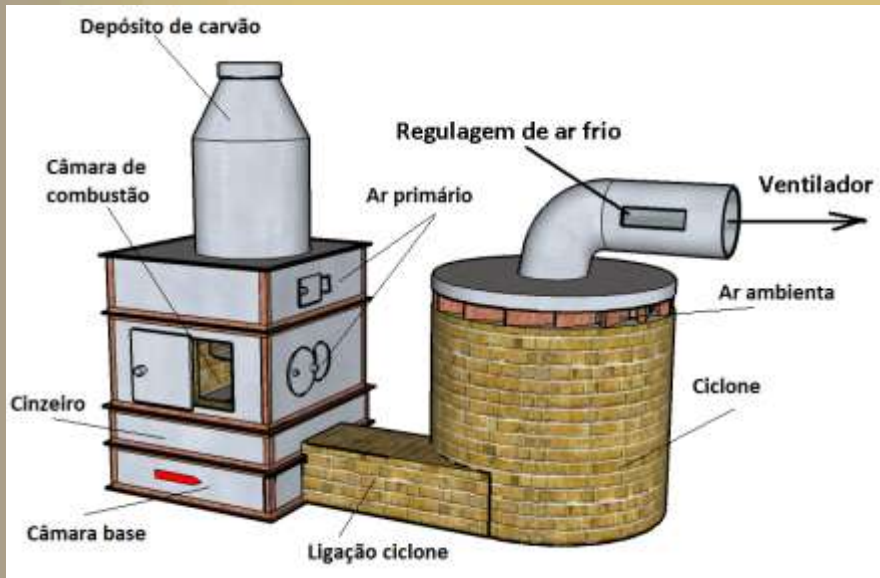
Secador com "Cereja Natural"



TERREIRO SECADOR HÍBRIDO

Secador com "Cereja descascado"

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Fornalha a Carvão adaptada em Um secador rotativo

Reduz mão de obra e regulagem automática da temperatura



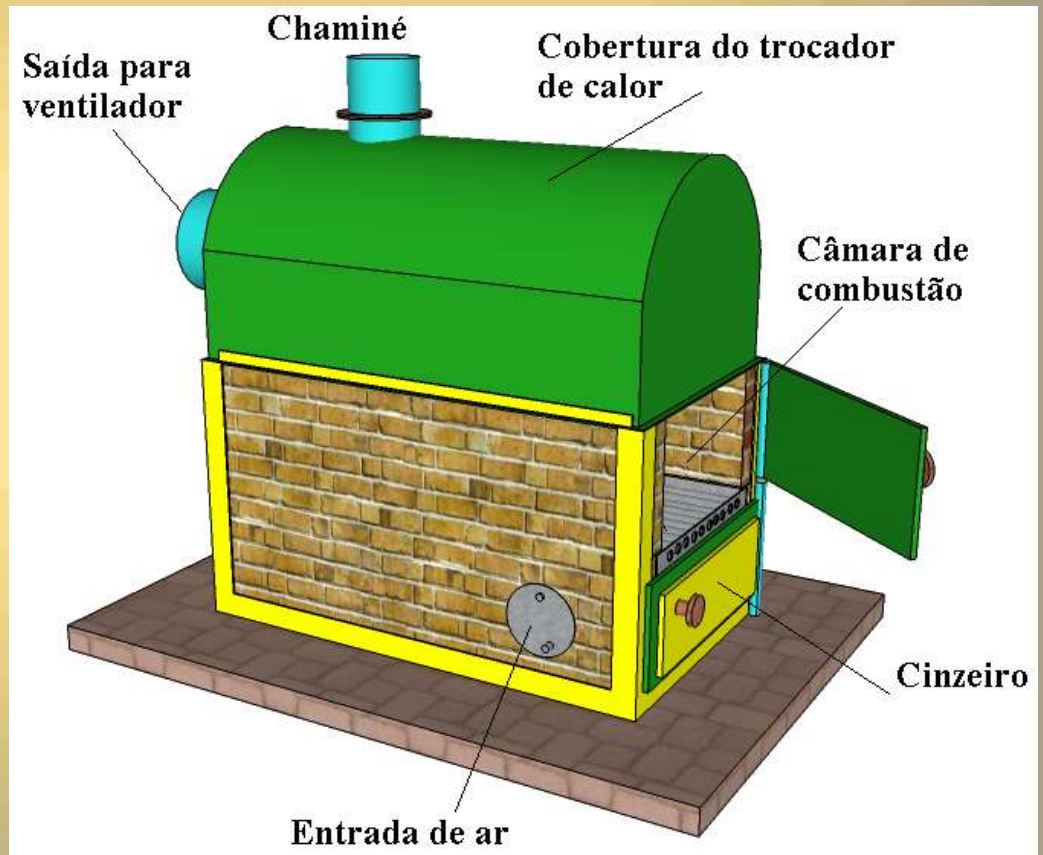
Baixe o manual de construção e operação

<http://poscolheita.com.br/gallery/terreiro.pdf>

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR

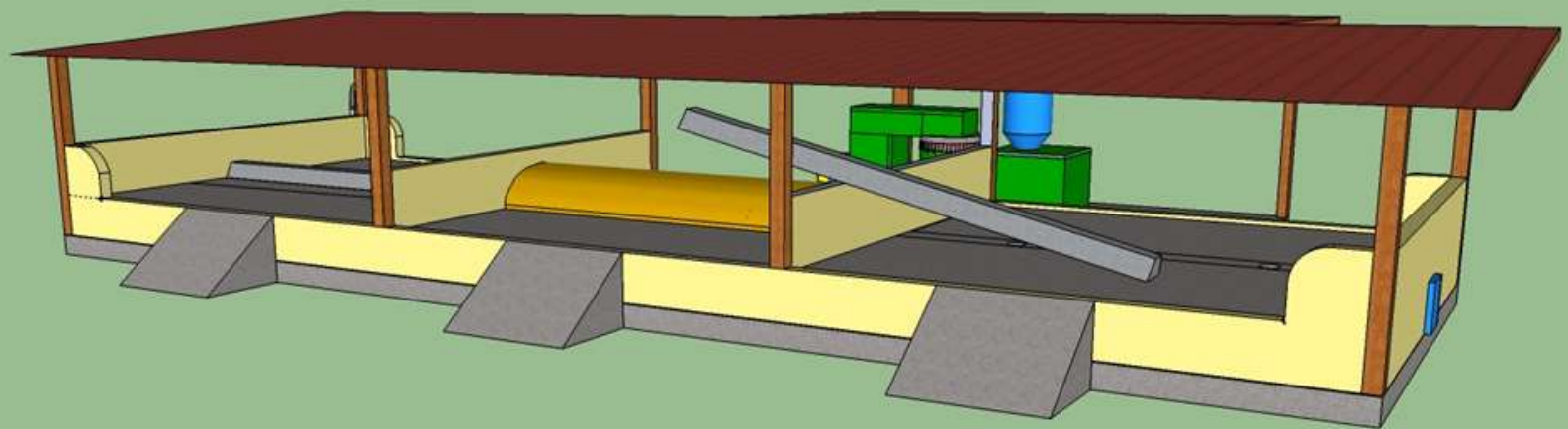


FORNALHAS A LENHA PARA AQUECIMENTO INDIRETO



TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR

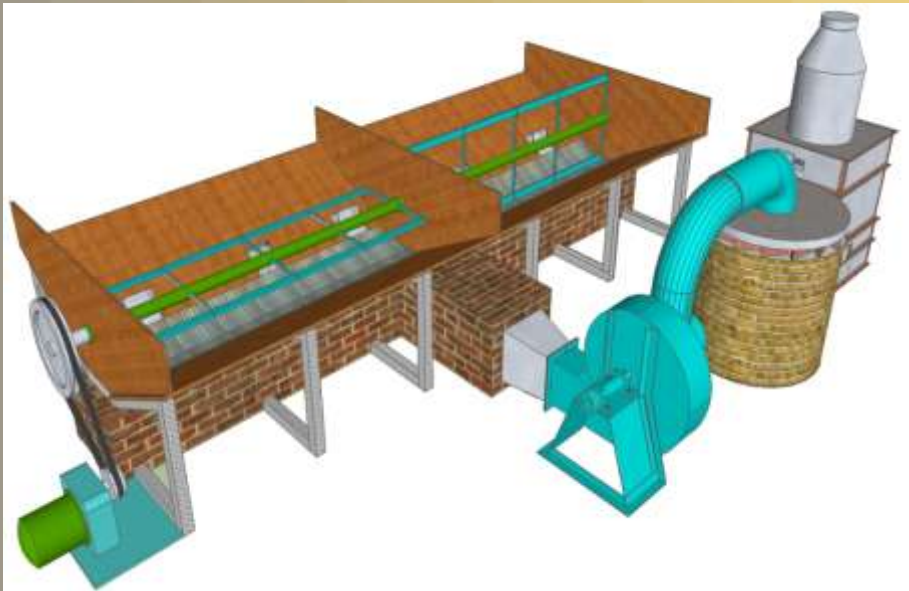
TERREIRO SECADOR HÍBRIDO



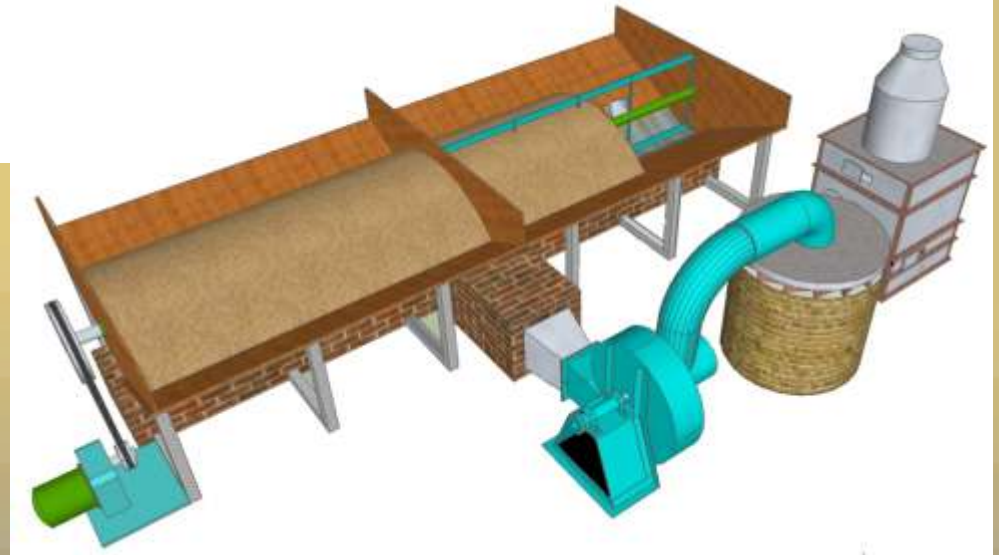
Baixe o o manual de construção e operação

<http://poscolheita.com.br/gallery/terreiro.pdf>

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR

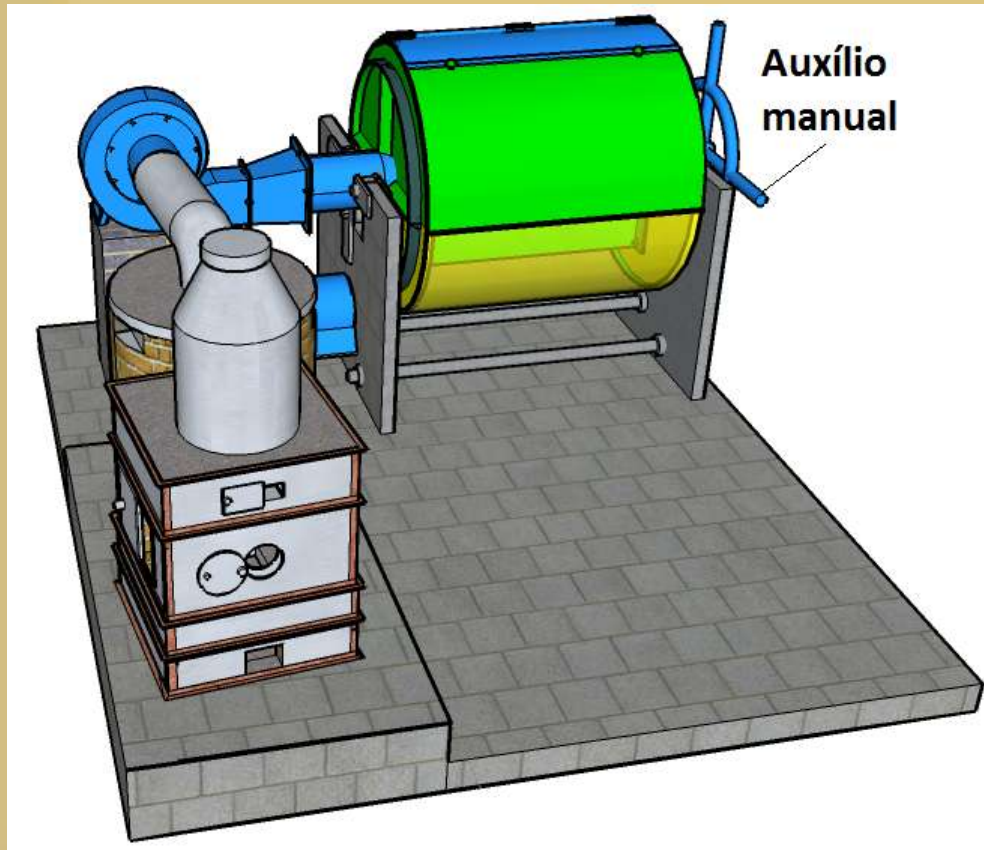


**TERREIRO SECADOR
HÍBRIDO**



Revolvimento mecânico

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Secador Rotativo Intermitente

Baixe o manual de construção e operação

<http://poscolheita.com.br/gallery/terreiro.pdf>

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Baixe o manual de construção e operação

<http://poscolheita.com.br/gallery/terreiro.pdf>

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Secagem inicial com alta temperatura

Secagem final com ar natural



Secagem Combinada

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Sistema Combinado

Sistema do Prof. Sebastião Ferreira (Viçosa – MG)

Terreiro Suspenso + Secador Híbrido+ Silo (120 sacos)

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR

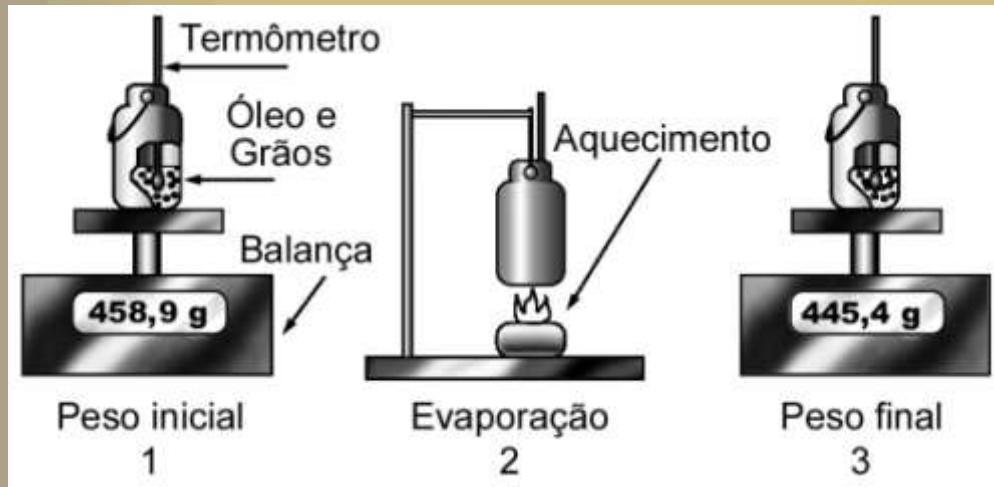


Pré-secador/ Secador Pneumático

Utiliza um único ventilador centrífugo que fornece o fluxo de ar para a secagem e movimentação do produto (carga, descarga e revolvimento)

Próximo

TECNOLOGIAS DISPONÍVEIS PARA O PEQUENO PRODUTOR



Determinador de Umidade EDABO

Próximo



CAFÉ DE QUALIDADE ? SÓ COM:

- Programação adequada da produção;
- Colheita programada segundo condições da lavoura;
- Participação de treinamento para o uso do “moderno” . Esquecer os “velhos” conceitos (terreiros e variações);
- Investimento em tecnologia e com criatividade (nada de luxo e nada em excesso). O carro NOVO ? **Vai ficar para próxima safra;**
- Use infraestrutura própria - Dividir equipamentos ou entregar o café para terceiro (**NÃO É BOA IDEIA**)
- Procure assistência técnica competente (fuja do **PICARETA**). Os participantes do Consórcio Pesquisa Café podem ajudá-lo;
- Participação de sistema eficiente para comercialização.

**ISSO LEVA À SUSTENTABILIDADE DA
CAFEICULTURA DE NONTANHA**

**“O MELHOR QUE SE PODE FAZER PARA O
CAFÉ DE MONTANHA É ESTRAGAR O
MÍNIMO QUE A NATUREZA NOS DEU”**

SÓ ATINGE ESSE OBJETIVO COM

**TECNOLOGIA;
TREINAMENTO;
INFRAESTRURA MÍNIMA; E
MUITO TRABALHO**

NOSSO MUITO OBRIGADO

**ESTA PALESTRA E OUTROS MATERIAIS IMPORTANTES
PARA A PÓS-COLDITA DO CAFÉ ESTÃO DISPONÍVEIS
NO ENDEREÇO:**

<http://www.poscolheita.com.br/>

poscolheita@ufv.br