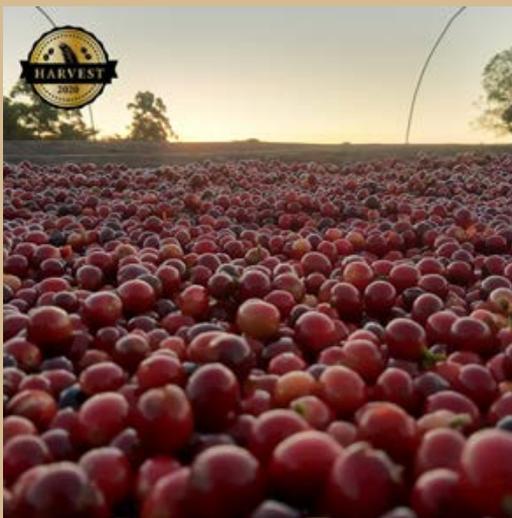


Colheita 2020

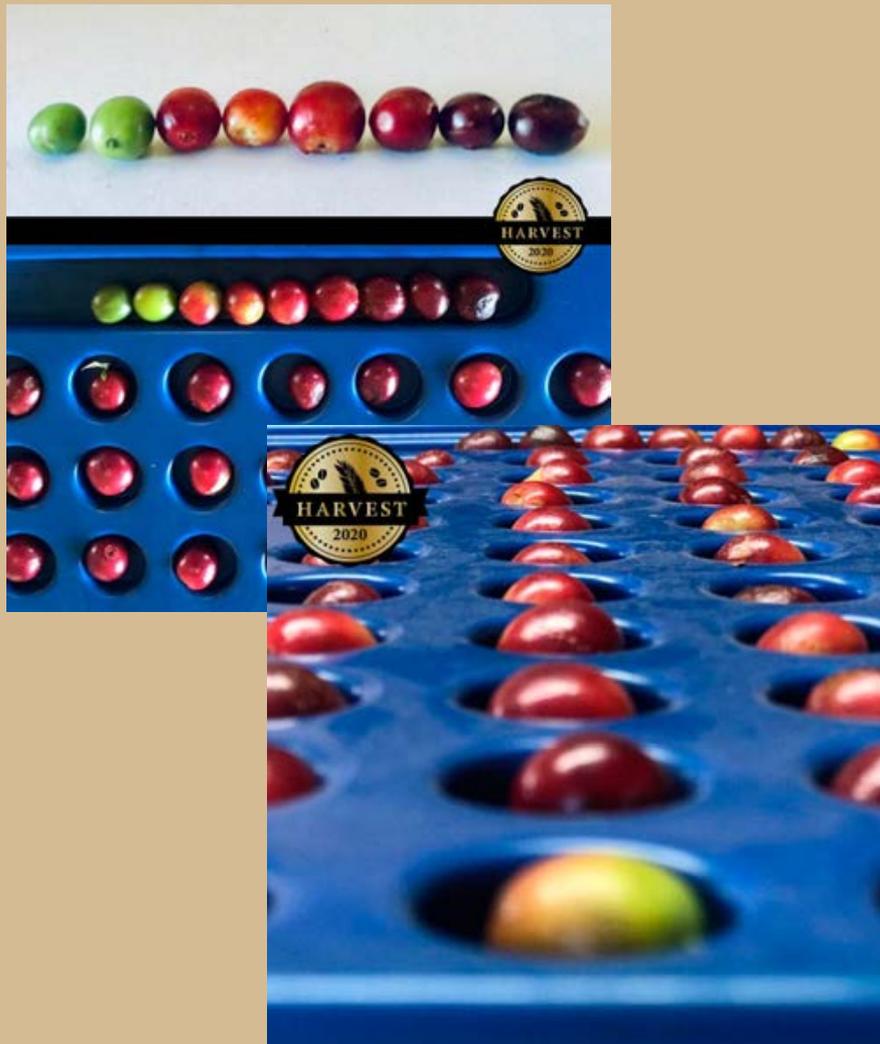


CAFÉ S DO
BRASIL



A Colheita 2020 foi de dar orgulho! 🍒 Grãos graúdos, boa maturação, inovação biotecnológica na fermentação e alta padronização dos processos produtivos. Um trabalho que resultou em premiações e reconhecimento com altas notas de avaliação.

Neste material você vai acompanhar um pouco do que aconteceu na Colheita 2020 do Café Guariroba. 📱 Se quiser conversar mais sobre, entre em contato pelo whatsapp + 55 31 984 764 444 e fale diretamente com o Gabriel, um dos responsáveis pela produção.



Qual é o melhor momento para a colheita do café? A resposta está na análise visual da escala de maturação do grão de café! ☕

Por terem contato direto apenas com a forma já processada do café, as pessoas perdem essa experiência visual de ver a fruta do café amadurecendo, se tornando pronta para o consumo. No processo de produção, usamos uma grade de avaliação. Quando ela apresenta uma taxa de 5% de grãos verdes, indica que é hora de iniciar a colheita.

Os grãos desta colheita estão lindo! Graúdos, rosados e cheios de potencial para virar o melhor café na mesa.



É hora de preparar o café para fermentação! 🌱☕🍒

Após colheita do grão, ele é transportado em caixas higienizadas para a máquina de separação hidráulica. A água passa pelos grãos e as cerejas maduras 🍒 afundam por serem mais pesadas, e os grãos passas - aqueles já em decomposição - flutuam por serem mais leves. Confira o vídeo acima deste processo.

Depois, acontece a desinfecção do grão que pode acontecer de formas diferentes. Na fazenda, lavamos as cerejas 🍒 com Hipoclorito de Sódio a 1000 ppm mas também pode ser usado Amônio Quartenário ou Ozônio. Esta etapa de desinfecção é extremamente importante, pois permite que o grão vá para o processo de fermentação no Biorreator com mais controle, permitindo a replicação do perfil sensorial do café conseguido em processos anteriores.

É essencial também realizar a higienização completa do espaço de trabalho e dos equipamentos utilizados. Além de garantir os padrões de saúde essenciais para o momento, este ambiente neutralizado produz um café de mais qualidade e sabor.☕

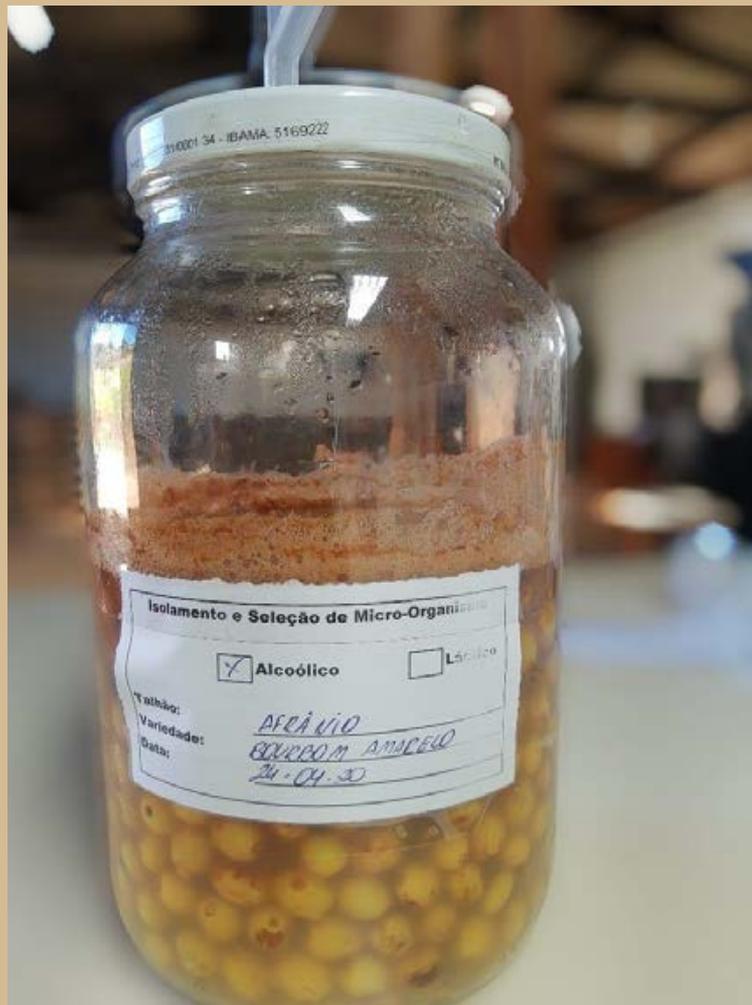




O processo de produção do Café Especial Guariroba envolve 2 tipos de fermentação: a alcoólica e a láctica. A primeira falamos em outro post no instagram @cafeguariroba e você pode conferir mais nos destaques "Harvest ´20" do nosso perfil.

Na fermentação láctica, isolamos as variedades de fungos encontrados e os identificamos. 🧫 Isso é importante para conseguir uma padronização da produção de todas as colheitas. Ano após ano, ao fazer essa análise, conseguimos entender se a etapa de fermentação láctica se mantém. E é nesta etapa que o café ganha corpo, mais acidez e um sabor mais frutado.

É com este tipo de processo e cuidado que conseguimos manter a qualidade do nosso café sempre alta. ☕





Biotechnologia e o café especial 🧪🍒

No processo de produção do café usamos a tecnologia para potencializar e padronizar os processos de fermentação do grão. Isso é biotecnologia.

Na foto você vê isso acontecendo no biorreator. Inoculamos com as células vivas e monitoramos a pressão, temperaturas interna e externa e o PH através das válvulas, termômetro e nanômetro.

Para acompanhar o andamento da fermentação, retiramos líquido da válvula inferior e analisamos o TDS (total de sólidos dissolvidos) e o PH. O nanômetro fica na parte superior e é essencial ser monitorado. Manter uma pressão interna controlada é muito importante para o resultado sensorial do café.

Quer saber mais sobre a biotecnologia nos processos de produção do Café Guariroba? Entre em contato pelo whatsapp + 55 31 984 764 444



O resultado de sabor de um café especial depende de muitos fatores como a variedade do grão, o terroir, a localização geográfica, o método de fermentação e produção. 🍒 Como, então, conseguimos repetir um mesmo perfil sensorial de um café? **A resposta está na padronização dos processos.**

Aqui na fazenda temos um protocolo de processamento que permite a padronização do resultado. Alguns pontos deste protocolo:

- 1 - Usar cafés de uma mesma variedade
- 2 - Grãos com o mesmo padrão de maturação
- 3 - Lavar e desinfetar as cerejas 🍒 antes de fermentar
- 4 - Usar a mesma levedura para inocular
- 5 - Manter controle dos parâmetros: PH, temperatura, TDDS, pressão, entre outros
- 6 - Padronização na seca dos grãos

Esta padronização resulta no café com um perfil sensorial desejado. É assim que repetimos, colheita após colheita, a qualidade e o sabor dos nossos cafés especiais.

Laudos da Colheita 2020



CAFÉ DO
BRASIL

92
Total score

Catucaí Amarelo

Colheita 2020



Attributes		Comments
Aroma	8.5	passion fruit, white grape, coffee blossom
Flavor	9	peach, camomile, willians pear
Aftertaste	8.75	clean and refreshing
Acidity	9	bright citric like tangerine
Body	9	silky and full
Balance	9	well balanced at all temperatures
Overall	9	pleasant, aromatic, clean
Uniformity	10	yes
Sweetness	10	honey
Clean Cup	10	yes
Defects	0	no
Total Score	92.25	





Catiguá

Colheita 2020



Attributes		Comments
Aroma	8.25	plum, winy
Flavor	8.5	orange flower blossom, peach, physalis
Aftertaste	8.75	long and sparkling
Acidity	9	sweet balsamic aceto
Body	8.5	velvety
Balance	8.75	balanced
Overall	8.75	aromatic and complex
Uniformity	10	yes
Sweetness	10	honey
Clean Cup	10	yes
Defects	0	no
Total Score	90.5	





Guariroba
coffee

www.fazendaguariroba.com.br
whatsapp + 55 31 984 764 444