



Arábica

**PRODUZA
SEU CAFÉ COM
EXCELÊNCIA DE
QUALIDADE.**



COLHER O CAFÉ NA HORA CERTA FAZ MUITA DIFERENÇA.

Quando os frutos são colhidos ainda verdes e, ou secados de forma inadequada, perdem peso e apresentam mais defeitos.




colheita de frutos com elevada
porcentagem de frutos verdes



café com presença de
vários defeitos

A maior porcentagem de defeitos, denominados pretos, verdes e ardidos que aparecem com frequência no café, além de prejudicar a qualidade do produto final, pesam menos que os grãos normais, conforme mostrado abaixo:

GRÃOS	PESO MÉDIO DE 1000 GRÃOS DE CAFÉ (gramas)	% PERDAS DE PESO	
	Normais	122,5	0,0%
	Verdes	97,40	20,49%
	Ardidos	77,80	36,49%
	Pretos	64,20	47,60%

Fonte: CASEMG/AMOCA/COCCACER

Assim, quanto maior a quantidade de defeitos, maior é o prejuízo do produtor.

Para exemplificar, considerando apenas a redução de peso causada pelo defeito grãos verdes, têm-se em três lotes de 100 sacas de café beneficiado:

Lotes de 100 sacas	Frutos verdes na colheita (%)	Prejuízos em 100 sacas	Nº aprox. de defeitos em 300 gramas	Classificação do café por tipo*
01	10	2 sacas	61	Tipo 5/6
02	25	5 sacas	151	Tipo 7
03	50	10 sacas	302	Tipo 8

Verifica-se que o lote de café nº 01, colhido com menor percentual de frutos verdes, tem a menor perda de peso, menor número de defeitos, melhor classificação por tipo e, por consequência alcançará o melhor preço de venda e o maior valor agregado.

*Considerando apenas os defeitos grãos verdes.

EXPERIMENTE COMO É BOM PRODUZIR U

FAÇA A COLHEITA COM O MAIOR PERCENTUAL POSSÍVEL DE FRUTOS MADUROS.

Principais vantagens da colheita do café maduro



- Melhor uniformidade na secagem
- Redução do tempo de secagem
- Redução do número de defeitos
- Maior peso do grão
- Melhor qualidade do produto
- Maiores preços e maior lucratividade
- Maiores oportunidades de mercado

10 MANDAMENTOS

para produzir seu *café Arábica* com excelência de qualidade.

- 1** Cuidar bem da lavoura o ano todo: análise do solo, adubações, poda, desbrota e manejo do mato, de pragas e de doenças.
- 2** O cafeicultor deve se estruturar com terreiros, secadores, tulhas ou armazéns, de acordo com a sua produção.
- 3** Colher o café na peneira ou no pano, com o maior percentual possível de frutos maduros.
- 4** Usar sacaria de ráfia na colheita e durante o transporte. Iniciar o processamento no mesmo dia.
- 5** Em função da alta umidade da região de montanha, dar preferência ao processamento via úmida (lavador/separador e descascador).
- 6** Para a secagem em terreiros, esparramar o café em camada fina, mexer no mínimo 10 vezes ao dia e, a partir do ponto de meia-seca, proteger o café das chuvas.
- 7** Para a secagem em secadores mecânicos, usar o secador de fogo indireto e utilizar lenha seca; operar o secador em plena carga; manter a temperatura na massa dos grãos do café com o máximo de 45°C; descarregar o secador quando os grãos atingirem umidade de 12%.
- 8** Utilizar novas tecnologias de secagem, de menor custo e impacto ambiental, como: terreiro híbrido, silo secador e terreiro coberto.
- 9** Armazenar o café com 11,5% de umidade e em ambientes limpos, arejados e livres de entradas de animais; usar sacaria de juta e tulhas ou armazéns limpos, sem insumos, adubos e defensivos.
- 10** Comercializar o café somente após a sua avaliação em sala de prova, buscando sempre mercado com maior valor agregado.

M CAFÉ COM EXCELÊNCIA DE QUALIDADE

Arábica



CONTEMPORANEA

Equipe Técnica:

Maria Amélia Gava Ferrão
Eng^o Agr^o, D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora Embrapa Café/Incaper

Evair Vieira de Melo
Diretor-Presidente do Incaper

Fabiano Tristão Alixandre
Eng.^o Agr^o, Extensionista do Incaper

Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca
Eng^o Agr^o, D.Sc. Fitotecnia, Pesquisador Embrapa Café/Incaper

Romário Gava Ferrão
Eng^o Agr^o, D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper,

Jacqueline Uliana Donna
Técnica Pronova

Aldemar Morelli Polonini
Técnico Agropecuário Incaper, Professor Ifes

Maurício José Fornazier
Eng^o Agr^o, M.Sc. Entomologia, Pesquisador do Incaper

José Antônio Lani
Eng^o Agr^o, M.Sc. Solos e Nutrição de Plantas, Pesquisador do Incaper

Documentos nº 217

ISSN 1519-2059

Editor: DCM Incaper

Maior de 2013 – Vitória ES

Tiragem: 3.000

coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br – www.incaper.es.gov.br

Tel.: (27) 3636 9846



Não jogue este impresso em via pública.

Parceiros:



Realização:

