



10 MANDAMENTOS

para produzir seu café conilon com qualidade

- 1 Cuidar bem da lavoura o ano todo: adubações, poda, desbrota, manejos do mato, de pragas e doenças e da irrigação.
- 2 O cafeicultor deve se estruturar com terreiros, secadores e tulhas ou armazéns, de acordo com a sua produção.
- 3 Colher o café manual (peneira ou pano) ou mecanicamente, quando, no mínimo 80% dos frutos estiverem maduros.
- 4 Transportar o café para a secagem em saco de ráfia. Iniciar o processo no mesmo dia da colheita.
- 5 Quando a secagem ocorrer em terreiros é recomendado esparramar o café em camada fina, mexer no mínimo 10 vezes por dia e, a partir do ponto de meia-seca, proteger o café das chuvas.
- 6 Para a secagem mecanizada usar o secador de fogo indireto e utilizar lenha seca; operar o secador em plena carga; manter a temperatura na massa do café de no máximo 60°C; descarregar o secador após 20 horas de secagem e quando os grãos atingirem umidade entre 16 e 18%.
- 7 Buscar novas alternativas mais sustentáveis de secagem, visando melhor aproveitamento de energia solar e de combustível. Exemplo: terreiro híbrido.
- 8 Armazenar o café com até 12% de umidade.
- 9 Armazenar o café em ambientes limpos e arejados: sacaria de juta, tulhas ou armazéns limpos, sem insumos, adubos e defensivos.
- 10 Lembrar que o café é um alimento. O preço depende da qualidade, da pureza, do tamanho, da cor, do peso e da umidade dos grãos.

Conilon

Equipe técnica:

Romário Gava Ferrão
Engº Agrº, D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper

Abraão Carlos Verdin Filho
Admº Rural, M.Sc. Produção Vegetal, Pesquisador do Incaper

Maria Amélia Gava Ferrão
Engº Agrº, D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora Embrapa Café/Incaper

Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca
Engº Agrº, D.Sc. Fitotecnia, Pesquisador Embrapa Café/Incaper

Paulo Sergio Volpi
Admº Rural, B.Sc. Práticas Agrícolas, Pesquisador do Incaper

José Antônio Lani
Engº Agrº, M.Sc. Solos e Nutrição de Plantas, Pesquisador do Incaper

Maurício José Fornazier
Engº Agrº, M.Sc. Entomologia, Pesquisador do Incaper

Evair Vieira de Melo
Administrador de Empresas, Especialista em café

Lúcio Herzog De Muner
Engº Agrº, D. Sc. Recursos Naturais e Sustentabilidade, Extensionista do Incaper

Leandro Reis Novak
Engº Agrícola, M.Sc. Engenharia Agrícola, Extensionista do Incaper

Marcos Moulin Teixeira
Engº Agrº, M.Sc. Produção Vegetal, Extensionista Incaper/Cetcaf

Frederico de Almeida Daher
Engº Agrº, Superintendente Cetcaf

Não jogue este impresso em via pública.

Documentos nº 218 (atualizada)
ISSN 1519-2059
Editor: DCM - Incaper
Maio de 2015 – Vitória ES
Tiragem: 3.000
coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br
www.incaper.es.gov.br
Tel.: (27) 3636 9846



www.incaper.es.gov.br
27 3636-9846

Apoio:



Realização:



Conilon

PRODUZA SEU CAFÉ COM QUALIDADE.

O bom café é aquele produzido com qualidade, desde o seu plantio até o seu armazenamento. Por isso, colher os grãos no tempo certo e utilizar métodos corretos de secagem fazem toda a diferença. Para que o café não fique com cheiro de fumaça, respeite o tempo e a temperatura da secagem e nunca use fogo direto, lenha verde ou palha de café. Assim você garante a qualidade do seu produto e seus lucros.

Colha o café Conilon na hora certa

Colher o café na hora certa faz muita diferença. Quando os grãos são colhidos ainda verdes, perdem peso e têm mais defeitos. Isso prejudica a qualidade final do produto, o que enfraquece e dificulta suas vendas. Por isso, faça a colheita quando, no mínimo, 80% dos frutos estiverem maduros. Experimente como é bom produzir um café de qualidade.

VEJA COMO SEU CAFÉ PERDE PESO QUANDO É COLHIDO AINDA VERDE E COM OUTROS DEFEITOS.

Ex: Peso de 1.000 grãos



Grãos de frutos maduros 122,5 gramas Grãos pretos 64,2 gramas Grãos verdes 97,4 gramas Grãos ardidos 77,8 gramas

Em um lote de 100 sacas de café Conilon com os percentuais de defeitos abaixo o produtor perde:

Tipos de defeitos	%	Perdas em 100 sacas
grãos verdes	50%	13,0 sacas
grãos brocados	5%	1,40 sacas
grãos ardidos	5%	1,82 sacas
grãos pretos	5%	2,40 sacas
TOTAL DE PERDAS		18,62 sacas

Fonte: Cetcaf.

PREJUÍZOS:

No preço médio atual da saca de café superior* CD (cereja descascado) R\$ 300,00 a saca, o produtor perde, no lote de 100 sacas, R\$ 5.586,00.

*Maio 2015

VANTAGENS DA COLHEITA DO CAFÉ MADURO:

- Facilidade na secagem
- Redução do número de defeitos
- Maior peso do grão
- Melhor qualidade final do produto
- Maior sustentabilidade
- Garantia de mercado
- Facilidade de venda, maior preço e mais lucro

COLHEITA E PREPARO

A colheita bem feita é essencial para uniformizar os lotes de café, facilitar o processo de secagem e melhorar a qualidade do produto final.

RECOMENDAÇÕES:



- Colher o café na peneira ou no pano, quando, no mínimo, 80% dos frutos estiverem maduros.
- Transportar o café para a secagem em saco de ráfia. Iniciar o processo no mesmo dia da colheita.
- Antes da secagem, separar o café verde do maduro e do café boia para formação de diferentes lotes.

SECAGEM EM TERREIROS

O terreiro é uma boa opção de secagem para o pequeno produtor. Um método de baixo custo e de fácil manejo, que aproveita a energia solar. Podem ser de cimento, cobertos, suspenso e terreiro híbrido.

RECOMENDAÇÕES:



- Distribuir o café no terreiro em lotes homogêneos. Esparramar em camadas de 3 a 5 cm de altura, no sentido do caminhar do sol (leste-oeste).
- Mexer o café, no mínimo, 10 vezes por dia.
- Antes da meia-seca, não amontoar e nem cobrir o café com lona.
- Após a meia-seca (casca escurecida), enleirar o café à tarde, em leiras de 10 a 30 cm, aumentando de acordo com o grau de seca.
- No final da seca, amontoar o café e cobrir os grãos, ainda quentes, por volta das 15 horas. Esparramar no dia seguinte, às 9 horas.
- A partir deste ponto de seca, não expor o café à chuva.
- Em média, esse tipo de secagem demora de 9 a 12 dias.

O tamanho do terreiro de cimento deve ser calculado com base na produção da propriedade. Para saber a área ideal, utilize a seguinte fórmula:

$$A = 0,0005 \times P \times N \times T$$

A=área do terreiro (m²)
P=produção em litro por planta
N=número de plantas da lavoura
T=tempo de secagem



SECAGEM EM SECADOR MECÂNICO

O secador mecânico mais indicado é o de fogo indireto, porque não permite o contato da fumaça com os grãos. Isso evita cheiros e gostos estranhos, mantendo a qualidade do café.

RECOMENDAÇÕES:



- Usar lotes de cafés homogêneos.
- Operar o secador em plena carga.
- Carregar o secador com a fornalha apagada.
- Usar lenha bem seca.
- Acender a fornalha com o secador em movimento.
- Monitorar a temperatura na massa dos grãos de café para não ultrapassar 60°C.
- Descarregar o secador quando os grãos atingirem umidade entre 16 e 18%.

Nas propriedades com secadores mecânicos de fogo direto, é necessário realizar a adaptação para queimador a carvão ou para equipamento de fornalha de fogo indireto. Até concretizar essa operação, utilize lenha bem seca nas fornalhas, monitore a temperatura da massa do café e o tempo de secagem, seguindo as instruções acima.

SECAGEM EM TERREIRO HÍBRIDO

O terreiro híbrido é uma nova opção para a secagem de café. O equipamento utiliza a energia solar (terreiro) e a combustão (secador mecânico de fogo indireto) ou queimador a carvão.

VANTAGENS DO EQUIPAMENTO DE SECAGEM EM TERREIRO HÍBRIDO:

- Baixo custo de implantação e manutenção.
- Facilidade de construção e operação.
- Baixa demanda de mão de obra.
- Menor tempo para secagem.
- Menor tamanho do terreiro para secagem.
- Possibilidade da secagem de diferentes lotes ao mesmo tempo.
- Secagem de forma contínua e independente das condições climáticas.
- Utilização para secagem de outros produtos agrícolas da propriedade.
- O equipamento é econômico e ambientalmente adequado.
- É indicado para pequenos produtores, principalmente os de base familiar.



ARMAZENAMENTO

Armazene o café com até 12% de umidade, em tulhas ou armazém de madeira ou alvenaria e em sacaria de juta limpa.

O armazém ou tulha deve ser construído em local bem ventilado, drenado, de fácil acesso e mantido limpo e livre de outros produtos.

Lembre-se: o preço do café depende da sua qualidade, da pureza, do tamanho, da cor, do peso e da umidade dos grãos.

Experimente como é bom produzir um café de qualidade.

