

Veículo: REVISTA CAFEICULTURA		Editoria: Notícias	Página:	Data: 06/07/2013
Tipo: INTERNET		Assunto: Instituto Capixaba de Pesquisa lança café conilon de bebida superior		
Unidade citada jornal: Embrapa, Embrapa Café				
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []				
http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=49944&instituto-capixaba-de-pesquisa-lanca-cafe-conilon-de-bebida-superior.html				

06/07/2013 20:38

Instituto Capixaba de Pesquisa lança café conilon de bebida superior



Segundo a Embrapa, pela primeira vez o [programa](#) brasileiro de melhoria de [café](#) conilon utilizou análises de qualidade como critério para desenvolvimento de novas variedades clonais

Além das [orientações](#) teóricas, os participantes conferiram na prática as técnicas de cultivo do Conilon

Novas variedades de café conilon podem mudar o panorama da cafeicultura no Espírito Santo. Tradicionalmente classificado com neutro, muito utilizado na fabricação do solúvel e nos blends das torrefações para complementar as variedades arábicas, o conilon se prepara para voo solo com as novas variedades de bebida superior. As variedades Diamante Incaper 8112, Jequitibá Incaper 8122 e Centenária Incaper 8132 foram desenvolvidas pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) em parceria com a Embrapa Café.

A Embrapa relata que cada uma das três novas variedades é formada pelo união de nove espécies clonadas, que são superiores.

– Além de possuírem características para a produção de bebida com classificação superior, são altamente produtivas, podendo alcançar rendimentos superiores a 120 sacas [beneficiadas](#) por hectare em plantios irrigados com alta tecnologia. Também apresentam boa estabilidade de produção, uniformidade de maturação, moderada resistência a ferrugem e ainda tolerância a seca.

Segundo a Embrapa, pela primeira vez o programa brasileiro de melhoria de café conilon utilizou análises de qualidade (sensoriais e bioquímicas) como critério para o desenvolvimento de novas variedades clonais. As análises foram provenientes de amostras de grãos preparados pelo processo de secagem natural, de todos os clones componentes das variedades, coletadas em três locais representativos e distintos no Espírito Santo.

A nota relata que para avaliação foi utilizado o protocolo de degustação de cafés finos da Coffee Quality Institute.

– As variedades obtiveram médias de 77,5 a 79 pontos numa escala de 0 a 100, o que as classifica como cafés superiores. Nos sabores e aromas das novas variedades clonais, foram observadas notas de chocolate, caramelo, retrogosto adocicado, toque de frutas vermelhas e cacau.