

Veículo: <b>PÁGINA RURAL</b>		Editoria: <b>Notícias</b>	Página:	Data: <b>08/03/2013</b>
Tipo: <b>INTERNET</b>		Assunto: <b>Estudo contribui para produção de café de qualidade em montanhas</b>		
Unidade citada jornal: <b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>				
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 [ ]				
<a href="http://www.sapc.embrapa.br/index.php/ultimas-noticias/estudo-contribui-para-producao-de-cafe-de-qualidade-em-montanhas">http://www.sapc.embrapa.br/index.php/ultimas-noticias/estudo-contribui-para-producao-de-cafe-de-qualidade-em-montanhas</a>				



Sexta-feira, 08 de março de 2013 - 14h57m

**Pesquisa > Café**

## **DF: estudo contribui para produção de café de qualidade em montanhas**

### **Brasília/DF**

Estudo realizado em Minas Gerais analisou fatores térmicos do clima associados ao uso dos termos "Face Noruega", que define as faces frias e sombreadas, e "Face Soalheira", definindo as faces quentes e ensolaradas das montanhas. Entre os elementos climáticos que caracterizam o microclima das encostas Noruegas e Soalheiras, a temperatura é o principal, diretamente influenciada pela orientação da face de exposição da encosta, sazonalidade e movimento de rotação da Terra, representado pela marcha diária aparente do Sol.

O pesquisador Williams Ferreira, da Embrapa Café lotado na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig, explica que a escolha correta da orientação da face de exposição pode reduzir a ocorrência de doenças e a incidência de pragas, reduzir o abortamento de flores, evitar a escaldadura das folhas, reduzir a perda de água por evapotranspiração e aumentar a produtividade, além de definir os locais com maior potencial para a produção de café de melhor qualidade.

Diante da influência do clima na produção do café e da mudança do perfil do consumidor, que busca cafés de qualidade superior, é importante que o produtor conheça tais características térmicas das Faces Noruega e Soalheira, determinantes para a identificação dos melhores talhões para a produção de frutos de qualidade. Além disso, o produtor deve considerar as características da cultivar e as condições climáticas da região, visando escolher o melhor quadrante para a implantação da lavoura cafeeira - de modo que as características ambientais, principalmente quanto à altitude, temperatura e precipitação, permitam que a planta alcance seu potencial produtivo.

Segundo Williams, é grande o número de elementos do clima que influenciam a qualidade do café. Entre eles, o efeito combinado da chuva, velocidade do vento, horas acumuladas de sol e temperatura mínima, média e máxima em um determinado local são capazes de atuar sobre a natureza e a qualidade do café. O relevo também favorece as variações na lavoura, inclusive a maturação de frutos, a produtividade e a qualidade dos grãos. Entre os fatores mencionados, o efeito da face de exposição ao sol, quando bem compreendido, pode contribuir para o aumento da qualidade e produtividade dos frutos, tornando o café um produto mais competitivo no mercado.

#### **Publicação Técnica**

Esse estudo foi publicado na série Documentos/Embrapa Café - 10 intitulado "As Características Térmicas das Faces Noruega e Soalheira como Fatores Determinantes do Clima Para a Cafeicultura de Montanha" pelos seguintes autores: Williams P. M. Ferreira - Embrapa Café, Marcelo de Freitas Ribeiro - Epamig, Elpídio Inácio Fernandes Filho - UFV - Universidade Federal de Viçosa, Cecília de Fátima Souza - UFV e Caio César Rocha de Castro - UFV. A publicação destina-se a orientar produtores, pesquisadores, estudantes, técnicos e demais profissionais dedicados a incrementar a cafeicultura. O documento completo pode ser acessado no site da Embrapa Café:

<http://www.sapc.embrapa.br/index.php/documentos>

#### **Consórcio Pesquisa Café**

Coordenado pela Embrapa Café, reúne instituições de pesquisa, ensino e extensão localizadas nas principais regiões produtoras do País. Seu modelo de gestão incentiva a interação das instituições e a otimização de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais. Foi criado por dez instituições: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - Ebda, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Epamig, Instituto Agrônômico - IAC, Instituto Agrônômico do Paraná - Iapar, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - Incaper, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa, Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro - Pesagro-Rio, Universidade Federal de Lavras - Ufla e Universidade Federal de Viçosa - UFV.

**Fonte:** Embrapa Café