

7 PRÁCTICAS CLAVE EN EL BENEFICIO PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ DE CALIDAD



Marca registrada por la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

1 ASEGURE LA CALIDAD DE LA RECOLECCIÓN DEL CAFÉ

- Monitoreo de la masa cosechada con Mediverdes® y Cromacafé®.



2 PROCESE Y LLEVE REGISTRO SEPARADAMENTE DE CADA TANDA DE CAFÉ

Procesar cada lote de manera independiente y llevar registro en el cuadernillo de trazabilidad.

3 RETIRE FRUTOS Y GRANOS DE INFERIOR CALIDAD

Clasificación de frutos de forma manual y/o con zaranda. Clasificación hidráulica con doble caneca.

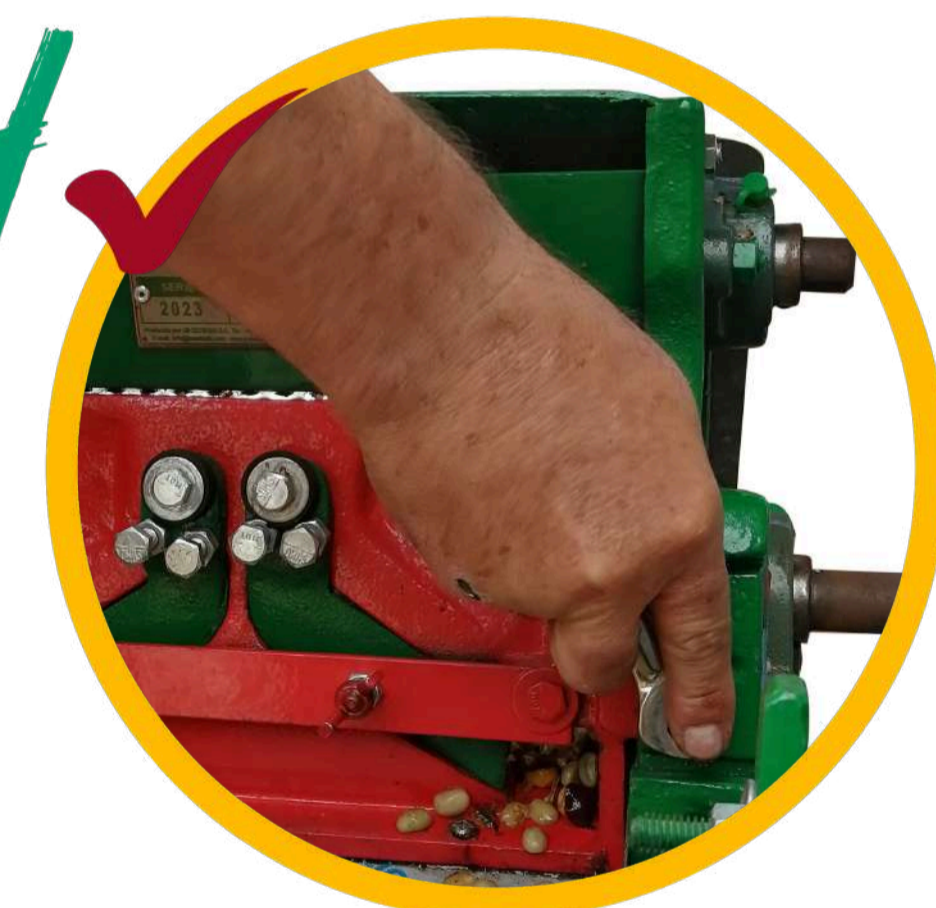


3 CLASIFICAR GRANO

Clasificación de granos despulpados con uso de zarandas.

4 MANTENGA LIMPIOS Y CALIBRADOS LOS EQUIPOS

Recuerde realizar calibraciones y mantenimiento antes de la cosecha.



5 MONITOREE LA FERMENTACIÓN CON FERMAESTRO

Determine el “punto de lavado” con el uso de Fermaestro®.

6 RETIRE COMPLETAMENTE EL MUCÍLAGO

- Tanque Tina Doble o Sencillo + Paleta Lavacafé.
- Use ECOMILL LH300®.



7 OBTENGA Y MANTENGA EL CAFÉ PERGAMINO SECO CON HUMEDAD ENTRE EL 10% Y 12%

Monitoreo del contenido de humedad de los granos con el método Gravimet.

El uso de marcas y elementos gráficos cuenta con el apoyo y la aprobación de Makinext.



Fuente: Avance técnico 546 - Siete prácticas en el beneficio para obtener café de calidad - Proceso 7P® Cenicafe 2022