

MANEJO POST COSECHA

Cómo mantener la calidad de tu café (Segunda parte)



Cada fase del manejo post cosecha es importante para mantener la buena calidad del café que entregaremos al mercado: Café Peruano de calidad A-1.

Cómo vimos anteriormente, el manejo post cosecha del café tiene los siguientes pasos:

DESPULPADO

FERMENTADO

LAVADO

SECADO

Ahora te damos algunas recomendaciones para que realices un buen secado y almacenado de los granos de café.

SECADO

El proceso consiste en reducir la humedad de los granos de café hasta un 12.5%.

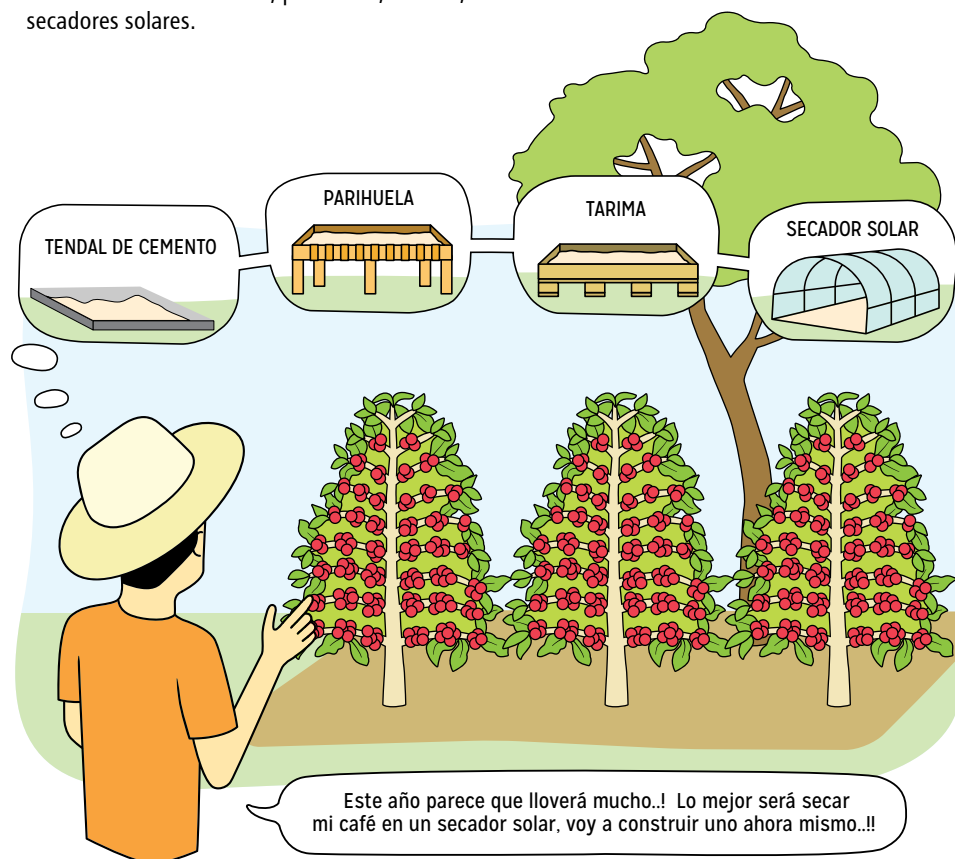
Cuando esto sucede, recién puedes almacenarlos sin perder su calidad.

EXISTEN 3 FORMAS DE SECAR EL CAFÉ:

> SECADO NATURAL, con el calor del sol y debes usar: tendales de cemento, parihuelas, tarimas, secadores solares.

> SECADO MECÁNICO, si utilizas máquinas secadoras.

> SECADO MIXTO, cuando realizas primero un secado natural y luego un secado mecánico.



RECUERDA

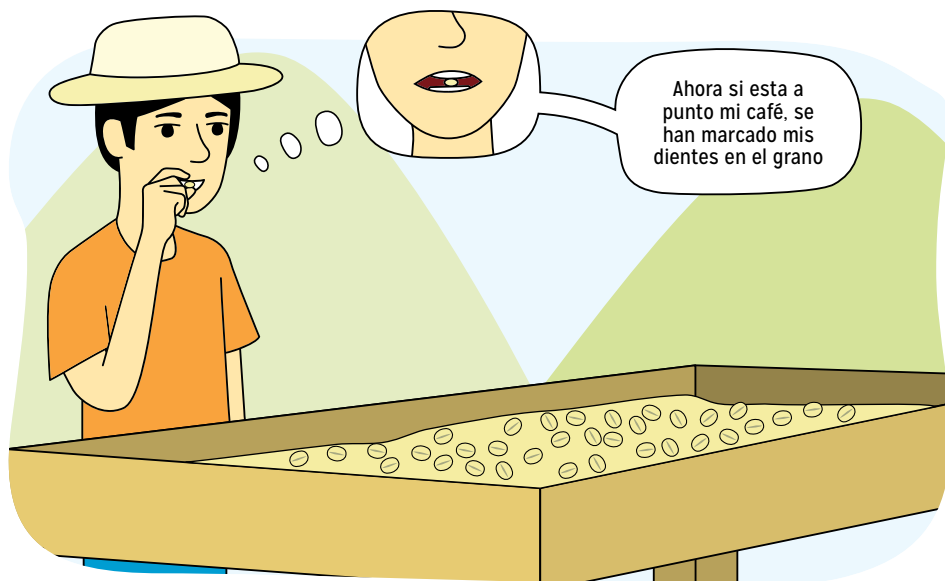
Es importante comenzar el secado inmediatamente después de realizado el lavado.

PARA QUE LOGRES UN BUEN SECADO:

- > Remover el café cada 2 horas aprox, y así tendrás un secado parejo.
- > Usa una superficie limpia; si secas sobre el suelo el grano puede absorber olores y sabores no deseados.
- > Seca el tiempo exacto, si se seca demasiado (reseca) el café pierde calidad.
- > Seca los lotes de café por separado, sin mezclar granos de diferente humedad.
- > Cuida que la lluvia no moje el café.
- > Nunca ensacar el café cuando aún esté caliente.
- > Seca el café en capas que no superen los 3 cm de grosor.

RECONOCERÁS QUE UN CAFÉ ESTÁ BIEN SECO CUANDO:

1. **A LA VISTA:** Tomar una muestra con las manos, frotar y quitar el pergamino, el color del café sin pergamino debe ser verde uniforme.
2. **CON EL DIENTE:** Muerde el grano de café con los dientes, si queda marca está a punto, si el grano se hunde esta muy humedo aún, si no queda niguna seña esta muy seco ya.
3. **CON UNA NAVAJA:** Al momento de partir el grano a lo largo de la ranura con una navaja, las dos mitades saltan inmediatamente.
4. **CON UN MEDIDOR DE HUMEDAD:** El instrumento marcara el porcentaje de humedad.



ALMACENAMIENTO

Para que almacenes bien los granos de café:

- > Usa sacos limpios, ya sean de yute o sintéticos.
- > Coloca los sacos sobre tarimas, nunca sobre el suelo, ya que el café puede volver a humedecerse.

> Cuida que el almacén tenga buena ventilación e iluminación.

Al transportar el café hazlo con mucho cuidado, evitando cualquier riesgo de contaminación que afecte la calidad del café.



***¡Para conservar la calidad de tu café,
dedícate con esmero a la post cosecha!***