

Es importante que la despulpadora esté **bien calibrada** para evitar defectos como granos quebrados, sin despulpar, capulines o machos. Una vez despulpado, dejar los granos fermentar. El tiempo de fermentación varía con la altitud, pero una prueba efectiva consiste en enterrarle un palo en medio, sacarlo, y si los granos no se mueven y permanece el agujero como muestra la foto, ya está listo para secar. Una sobrefermentación de los granos afecta bastante el sabor de la bebida.



Para el beneficiado seco, hay que evitar secar el grano en el suelo porque adquiere un sabor terroso, al igual que ponerlo sobre un nailo no es recomendable porque puede adquirir sabores químicos del plástico. Lo más recomendable es hacerlo sobre un **patio de secado**, de preferencia sin ranuras y evitar que camien los animales encima de los granos.



Todo lo anterior tiene consecuencias en la calidad del café ya que se incrementa el porcentaje de granos manchados y de defectos físicos, los cuales también tenemos que separar después de remover el pergamino.



Por último, importa un **buen almacenamiento** no pegando los costales ni a las paredes ni al techo para evitar que se humedezcan, y colocando tarimas de madera para evitar el contacto con la tierra o cemento. No se debe de guardar el café junto con productos químicos como detergentes, gasolina, cloro, pinturas y otros, porque adquiere olores anormales.

EN RESUMEN Y EN ESPECIAL OJO CON:

- Considerar las variedades de café más adecuadas a las condiciones de nuestro cafetal.
- Decidir qué mercado de café nos conviene más.
- Hacer un manejo integral del cultivo: regulación de sombra, podas, nutrición de los suelos, manejo de plagas y enfermedades.
- No cosechar parejo: maduros y verdes
- Separar la cereza de los granos que floten (tiernos, secos y vanos) e impurezas.
- Evitar daños al grano en el despulpado
- No pasarse de tiempo en la fermentación.
- Usar patios de secado sin plástico.
- Separar los granos defectuosos.
- Almacenar el café pergamino en lugar seco y especial para ello.

SI DECIDIMOS producir un café de calidad, debemos mantener la práctica de siempre seleccionar los mejores granos de café durante todas las etapas del proceso de beneficiado. Aunque esto signifique la pérdida de una parte de nuestros granos cosechados, es más rentable la calidad que la cantidad. Aprovechemos el potencial del café mexicano pues la mayor parte es cultivado en zonas de altitud, bajo sombra, y donde todavía se conservan las variedades tradicionales reconocidas por su exquisito sabor en taza.



Con base en: Escamilla Prado, E. (2016)
'Breves de Políticas Públicas: Las Variedades de Café en México ante el Desafío de la Roya'
Información: giezca.ecosur@gmail.com

CON LA COLABORACIÓN DE:
Daniela Gallardo Olimón
Juan A. Hernández Llaven
Balente Herrera Hernández

TRÍPTICO TÉCNICO 5

SERIE:

CAFÉ, AMBIENTE, Y PRODUCCIÓN

2016

Calidad organoléptica del café

¿CÓMO PUEDO CUIDAR LA CALIDAD DEL CAFÉ DESDE MI CAFETAL?

CALIDAD DEL CAFÉ: DE LA MATA A LA TAZA

Es normal que el productor cafetalero piense que cumpliendo con entregar a tiempo su café en pergamino ya cumplió con su parte, pero no es así. La calidad del café es un proceso que debe seguirse **desde la siembra hasta la preparación de la taza**. Es importante que conozcamos bien lo que implica producir un café de calidad para poder negociar **mejores precios** en los **diferentes mercados** de café que han aumentado con el tiempo, pero que también son cada vez más exigentes.

La calidad se define por el conjunto de características organolépticas o cualidades que tiene nuestra taza de café al beberla:

Afortunadamente hoy en día hay tantos mercados para el café como necesidades y gustos de los diferentes tipos de consumidores. Los principales mercados son los del **café convencional**, **diferenciados** (orgánico, comercio justo, de sombra) y **café de especialidad**.

Los principales factores que influyen son:

1. FACTORES AMBIENTALES

Se considera el clima, altitud, suelos, orientación y pendiente. Se dice que los cafés **de altura** son de buena calidad porque a mayor altura, se alarga el tiempo de maduración (por sus bajas temperaturas), desarrollándose mejor el grano - acumula más materia grasa e intensifica las características del café. También, los defectos físicos (frutos brocados, vacíos, y granos caracoles) son menos frecuentes.

Factores que afectan la calidad del café:



2. FACTORES GENÉTICOS

Las diferentes variedades de café determinan en gran parte el tamaño, forma del grano, color, composición química y como resultado, el sabor de la bebida. Estudios muestran que las variedades **arábigas tradicionales** como Typica y Bourbon se destacan por sus atributos de calidad. Las variedades mejoradas y con resistencia a la roya

tienen menor calidad del grano y sensorial en taza que las variedades tradicionales. Así, es recomendable la renovación de

cafetales con variedades resistentes a la roya en las zonas bajas e intermedias, no así en las zonas altas (1300-1600) donde se pueden mantener las variedades tradicionales. Para mayor información sobre variedades ver tríptico técnico 2 "Variedades del café".

AROMA
CUERPO
ACIDEZ
SABOR
PREFERENCIA

3. FACTORES AGRONÓMICOS

Las actividades realizadas en el manejo del cultivo del café, como la regulación de la sombra, control de plagas y enfermedades, podas, nutrición y cosecha, son factores importantes que afectan la calidad del café. Las **podas** y la **nutrición** influyen en el tamaño del grano. Las **enfermedades** provocan la caída de las hojas y granos pequeños. En el caso de la **sombra**, los mayores niveles de acidez en la bebida se presentan en una **cobertura arbórea entre 50 a 80%**, lo cual significa que la falta o el exceso de sombra afecta las cualidades del café. La **cosecha** es un factor clave que determina la calidad del café ya que durante la maduración del grano ocurren transformaciones importantes. Cuando el fruto alcanza su madurez es cuando se alcanza el óptimo de calidad, la cual se puede echar a perder si cortan las cerezas verdes o inmaduras, sobremaduras o secas ya que la bebida se vuelve áspera o picante con sabor a levadura o fermento.



4. PROCESO AGROINDUSTRIAL

Después de la cosecha, la calidad sigue **sensible** a las actividades en el beneficiado húmedo, seco y almacenamiento del café. La mejor calidad de café pergamino se obtiene a partir de **cereza madura cosechada el mismo día** de inicio del beneficiado. Hay que evitar despulpar granos agrios que fueron cosechados de uno o más días atrás, ya que queda el sabor en el pergamino y en el café oro.

Antes de despulpar, es necesario deshacerse del café cereza que flote ya que son granos **brocados, secos o vanos**.

