



Café Árabigo

Beneficio del café por la vía seca.

Cosecha

Se debe cosechar cerezas maduras, sin destruir las yemas existentes en los nudos fructíferos y sin causar defoliación. Evitar que los frutos cosechados entren en contacto con el suelo, la cosecha de frutos inmaduros reduce la cantidad en peso de la producción potencial y causa un deterioro en la calidad de la taza. Al momento de acopiar el café se lo debe hacer sobre lonas o tendales, evitando el contacto con el suelo, no se debe amontonar el café por un periodo mayor a 3 horas, tampoco se lo debe exponer al sol, evitar la presencia de animales domésticos, así como la contaminación con agroquímicos, bacterias y hongos.



Cosecha selectiva de granos maduros de café (cerezas).

Secado

Tiene por objetivo eliminar agua que se encuentra dentro del grano (deshidratación), hasta llegar a un rango de 10 a 13 % de humedad. Para lograrlo se usan tendales de cemento, de madera, secadores solares (marquesinas) o secadores artificiales (gas, luz, etc.). Cuando se sigue este proceso se obtiene como resultado el denominado café "bola seca", el mismo que en este punto puede ser almacenado en sacos de yute en lugares con temperaturas inferiores a los 20°C y con una humedad relativa oscilante entre el 65-70%; de no ser así se continúa con el siguiente proceso que es el pilado.

Pilado

A este café “bola seca” se elimina la cobertura o envoltura dando como resultado un café denominado natural.

Transporte:

Sea para transportar el café “bola seca” hacia los centros de pilado o del café pilado se debe proteger de la lluvia, el polvo o cualquier otro tipo de contaminantes que puedan afectar la calidad del producto.