

Beneficiado de café conilón experiencia ICAFE en cosecha 2015-2016, café maduro y natural

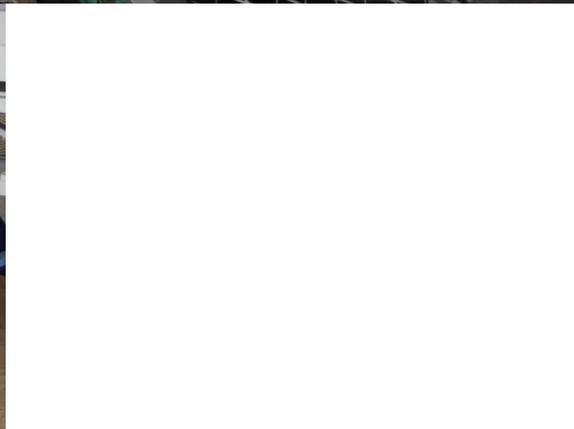
ICAFE-Unidad de Industrialización

2016



Experiencia ICAFE: Etapa Húmeda

- Utilizando el módulo de Beneficiado Pinhalense, el despulpado se realiza en la separadora de verde y los despulpadores funcionan como limpiadores de pulpa, con esto se obtiene un buen despulpado del café maduro que nos ingresó. El verde y pintón no se despulpa, es rechazado y lo volvemos a repasar al final del proceso. Se observa una fruta más alargada que el café arábico y la pulpa está más adherida al grano, por lo que en despulpadores normales debe de ajustarse muy bien el pechero y clasificarse con criba en fruta antes, de lo contrario se produce un daño mecánico en granos grandes o pasa mucho café sin despulpar y hay que reprocesar. En despulpadores normales de pechero de hule, hay que ajustarlos mucho para despulpado y no es fácil la separación de la pulpa, por lo que hay que dar dos o 3 pasadas.
- Existe una camisa especial para café robusta y se recomienda utilizar una de hierro y pechero de hierro también, pero es diferente el canal del pechero del arábico al del conilón.
- Fermentación natural requirió 3 horas más para corte, no se fue posible realizar desmucilaginado mecánico ya que se teníamos ocupada la capacidad de secado mecánica. Se observa mayor generación de mucílago.
- Existe un eje diferente para desmucilaginar el café robusta en equipo mecánico.



Experiencia ICAFE: Etapa Secado

- No hubo diferencias en el tiempo de secado en patios o en equipos mecánicos con cafés arábicos, tanto para la fruta madura como para el café natural.

Experiencia ICAFE: Etapa Alistado

- Para el café de fruta madura, la peladora recomendada es la de cuchillas y debe ajustarse diferente al café arábico. Para el café natural se recomienda la bellotera, pero ajustada para este café.
- Debido a que el grano es pequeño pero alargado, debe realizarse una colocación de zarandas semejante a la clasificación del grano caracol, para obtener un grano más uniforme en tamaño y posterior clasificación con equipo tipo Oliver.

Resumen Experiencia ICAFE

- Los equipos tradicionales de Beneficiado húmedo y alistado deben tener diseños específicos para el café conilón y el uso de los mismos podría afectar la calidad por reproceso en el proceso de Beneficiado, por lo que se recomienda disponer para la próxima cosecha con equipo diseñado específicamente para este café.
- Existe en el país fabricantes de dicha tecnología, pero no disponen de módulos para préstamo.