

1

# Asegure la calidad de la recolección del café

Establezca estrategias para controlar la calidad de la recolección, usando los métodos **Mediverdes**<sup>®</sup> y **Cromacafé**<sup>®</sup>.



Mediverdes<sup>®</sup>



Cromacafé<sup>®</sup>





# 2

## Asegure la calidad de la recolección del café

Evite hacer mezclas de diferentes tandas de café y **disponga de la infraestructura necesaria para el proceso.**



Tanques para la fermentación



Separación de tandas en secado solar



Separación de tandas en secado mecánico



3

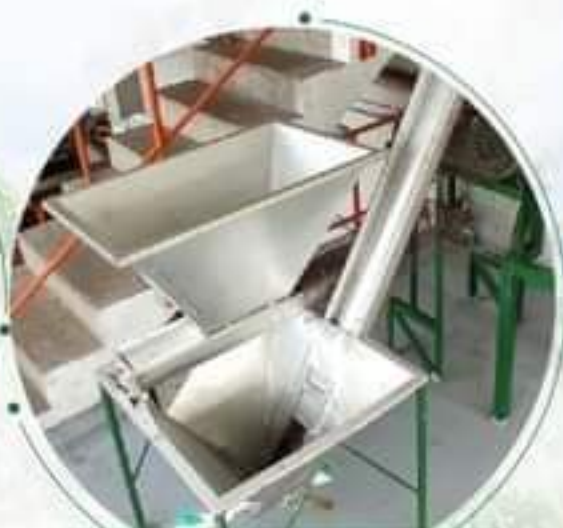
## Retire frutos y granos de inferior calidad

**Retire frutos, granos despulpados y granos lavados,** utilizando técnicas y tecnologías de acuerdo a la producción.

### Clasificación de frutos de café



Doble caneca



Separador hidráulico de tolva y tornillo sinfín



Tanque sifón con recirculación



## Clasificación de **café despulpado**



Zaranda plana



Zaranda cilíndrica  
troquelada



Zaranda cilíndrica  
de varillas

## Clasificación de **café lavado**



En tanque tina



Con motobomba



# 4

## Limpie y calibre los equipos para el beneficio

Mantenga limpias las instalaciones y elementos del beneficiadero, y **calibre todos los equipos** acorde a su capacidad de producción.



Mantenimiento de la despulpadora



Mantenimiento de los lavadores



Mantenimiento de los secadores



Limpieza de la despulpadora



Limpieza de los lavadores



Limpieza de los secadores



5

# Monitoree la fermentación con el Fermaestro®

Identifique **correctamente el punto de lavado del café** a través de los cambios de volumen de la masa de café durante la etapa de fermentación.



Fermaestro®





6

# Retire el mucílago realizando un buen lavado

Utilice agua limpia para lavar el café y **asegúrese de retirar completamente el mucílago.**



Técnica de cuatro enjuagues



Tecnología Becolsub



Tecnología Ecomill®



7

# Obtenga y mantenga el café pergamino seco con humedad entre el 10% y 12%

**Lleve inmediatamente el café lavado a secado,** cumpliendo con las recomendaciones como altura de capa, temperatura y caudal del aire, homogenización de la masa y manejo del secador.



Secador solar de café



Gravimet secado solar

