



KENIA KIANJIRU AA

*citrice
roșii uscate
caramele*

PRODUCĂTOR

Kianjiru,
Margaret Myeri
Melambiri



REGIUNE

Kianjiru
Kirinyaga



ALTITUDINE

1.800 m



PROCESARE

spălată și
uscată la soare



SOIURI

SL28, SL34,
Ruiru 11



CULES

sept - dec



Localitatea Kianjiru este situată în regiunea Kirinyaga, aflată pe înaltele platouri centrale ale Keniei. Stația de procesare se află într-o zonă frumoasă, împădurită și fertilă, înconjurată de mii de ferme în care se practică o agricultură de subzistență și pe lângă cafea se mai cultivă cartofi, banane, mango și avocado. Altitudinea medie a loturilor de teren este de aproximativ 1800 m, factor care influențează pozitiv profilul aromatic deosebit al acestor cafele. Avantajul major al acestor terenuri este solul foarte bogat în nutrienți, creat din cenușa vulcanului stins Mount Kenya.

Cu o vastă experiență la activ, managerului stației, Margaret Myeri Melambiri, a reușit să producă loturi foarte bune în ultimii ani, investind mult în construcția de paturi înălțate metalice, mult mai longevive decât cele din lemn.

Procesarea este cea tipică în Kenia, decorticarea se face cu utilaje dotate cu discuri, de la care se transportă cafeaua acoperită cu mucilagiu prin canale speciale cu ajutorul curenților de apă, proces care ajută la o sortare inițială în funcție de densitate, apoi se fermentează uscat aproximativ 24 de ore, după care se spală în alte canale pline cu apă, unde se realizează încă o sortare (boabele mai puțin dense sunt eliminate). Cafeaua în pergament se depozitează într-un bazin și se înmoaie în apă rece alte 24 de ore, proces prin care apar în boabe anumiți aminoacizi, responsabili pentru aromele unice ale cafelelor Keniene. Pergamino se distribuie pe paturi înălțate într-un strat subțire și este lăsat să se usuce la soare timp de 11-14 zile.