



**Citrice * Mango * Prune * Caise *
Cedru * Cuișoare * Scorțișoară * Tonka**

Luis Campos, proprietarul stației de procesare Cordillera de Fuego, este foarte renumit pentru metoda sa inovatoare de procesare: fermentația anaerobică. Această metodă a fost împrumutată din vinificație și adaptată cafelei, iar prezentul lot 23 a fost preluat pentru procesare de la fermierul William Segura.

Fermentarea anaerobă este o metodă experimentală în domeniul cafelei de specialitate și este un proces de fermentație fără prezența oxigenului atmosferic. Similar procesării naturale, în timpul întregului proces nu se folosește apă și sunt alese doar cireșele de cafea coapte, cu un conținut ridicat de zaharuri, necesare în procesul de fermentație.

După decorticarea cireșelor de cafea, pulpa împreună cu boabele verzi sunt puse într-un rezervor de oțel inoxidabil în care Ph-ul poate fi controlat. Cei mai mulți compuși aromatici sunt concentrați în pulpă, iar zaharurile în mucilagiu, care este separat și împachetat într-o consistență asemănătoare gelului, după care este și el adăugat în rezervorul de fermentație, până când acoperă întregul pergament al boabelor. Rezervorul este închis ermetic astfel încât să nu rămână oxigen care să influențeze aroma prin reacția de oxidare. Pe măsură ce fermentația se intensifică, începe să scadă nivelul de O₂ și să crească nivelul de CO₂. Presiunea creată de CO₂ permite aromelor să fie transferate în pergament și structura de celuloză a boabelor verzi. După 15 ore, pH-ul trebuie să fie controlat constant pentru a determina modul în care fermentația progresează.

Acest proces are loc între 18 și 23 ore, după care boabele sunt puse la uscat. Pentru a finaliza procesul de fermentație este important ca boabele să fie expuse la lumina directă a soarelui timp de 4 ore.

Profilul aromatic este unul uluitor de complex, similar unui gem de fructe exotice cu condimente.

PRODUCĂTOR

William Segura
și
Luis Eduardo
Campos

REGIUNE

San Ramón
de Alajuela
Tarrazu

ALTITUDINE

1750m

PROCESARE

Anaerobică

SOIURI

Caturra

CULES

Ianuarie-
Martie 2019