

**PRODUCĂTOR**

Miguel Molinași

Luis Eduardo

Campos

REGIUNETarrazu, San
José Province,
Pérez Zeledón**ALTITUDINE**

1765 m

SOI

Catuai

PROCESAREFermentare
anaerobă**RECOLTĂ**

2020

Costa Rica

Miguel Molina, Anaerobic

portocale, mandarine, unt caramelizat,
trufe de ciocolată, tonka, scorțișoară

Fermentarea anaerobică este o metodă experimentală în domeniul cafelei de specialitate și are loc doar în absența oxigenului atmosferic.

După decorticarea cireșelor de cafea, pulpa împreună cu boabele verzi sunt puse într-un rezervor de oțel inoxidabil în care Ph-ul poate fi monitorizat și controlat. Rezervorul este închis ermetic astfel încât să nu mai pătrundă oxigen, care să influențeze aromele prin reacția de oxidare.

Pe măsură ce fermentarea se intensifică, nivelul de CO₂ crește, iar presiunea creată de CO₂ accelerează transferarea prin osmoză a aromelor în pergament și structura de celuloză a boabelor verzi. Acest proces are loc între 18 și 23 ore, după care boabele sunt puse la uscat.