



Columbia, Manos Juntas Micromill

Producător

Manos Juntas
Micromill

Regiune

Sotara, Cauca

Altitude

1950-2100m

Soiuri

Sotara, Cauca

Procesare

Naturală/
Anaerobă

Recoltă

2021

citrice, fructe de pădure, rom învechit, ciocolata

Manos Juntas este o stație de procesare mică din Sotara, regiunea Cauca, Columbia, operată și gestionată de Banexport. Cireșele de la opt producători locali sunt livrate aici, fiecare fermier cu 1–2 hectare pe care cultivă cafea.

Cireșele sunt puse în rezervoare mari, ermetice, timp de cinci zile pentru o fermentație anaerobă, după care este introdus azot în rezervoare pentru a stimula drojdia.

Nivelul Ph-ului și Brix sunt măsurate constant pe durata procesării pentru a determina punctul de oprire a fermentației. Cafeaua este apoi ținută la o temperatură de 20°C pentru a opri fermentarea și a îndepărta drojdia și alte microorganisme. Cireșele sunt apoi odihnite în rezervoare pentru o perioadă de cinci zile, înainte de a fi uscate la soare timp de 30-45 de zile.