



Nombre empresa: FAPECAFES.
 Dirección: Vía a Cariamanga Km 2 ½.
 Ciudad: Catamayo
 Contacto: Ing. Luís Eduardo Eras Santín.
 Teléfono: 3099604
 Email: info@fapecafes.org.ec
presidencia@fapecafes.org.ec
 Sitio Web: www.fapecafes.org.ec



Nombre Científico :	Caffee Arabica
Variedades:	Típica, caturra, bourbon, San Salvador, entre otras.
Tipo de Beneficio:	Húmedo / Lavado
Humedad	10 – 12%

La obtención del café verde inicia en la cosecha, en la cual se seleccionan granos solamente maduros, se realiza el boyado para eliminar granos vanos, se procede a despulpar, se deja fermentar entre 12 – 18 horas para lavar y eliminar el mucílago o miel, luego se seca en marquesinas o tendales de cemento en aproximadamente 64 horas, la humedad ideal para almacenar es de entre 10 y 12 %, luego se almacena en sacos de yute o cabuya.

El beneficio seco o trillado, se realiza con la finalidad de sacar el pergamino, separar granos caracolillo, y defectos, el número de defectos depende de la negociación (5 – 8 – 10 -20 defectos en 350 gramos).

La calidad en taza de manera general podemos decir; que tienen fragancias de chocolate, caramelo, vainilla frutos rojas, cascara de naranja, panela, caña, Acidez media alta, cuerpo medio, residual duradero. Tenemos puntajes en taza desde 82 hasta 88 puntos en el formato de cata de la SCAA.