



Brazil Colinas Yellow Arara

Артикул: BRSA-1375

Сбалансированный фруктово-ягодный кофе

Дескрипторы: Косточковые фрукты, ягоды, апельсин, сливочная карамель

Кислотность: Интенсивная, спелая

Тело: Ниже среднего

Спешелти

Оценка:

84,75

Регион: Brazil Colinas Yellow Arara

Субрегион: Mantiqueira de Minas

Станция /ферма: Colinas

Фермер: Luiz Flavio Pereira De Castro

Высота: 1100 м

Размер фермы: 99 Га (32 под кофе)

Сорт: Yellow Arara

Обработка: Pulped natural

Размер: 15+

Урожай: 24/25

Упаковка: Джут + грейнпро 30 кг

Ферма Colinas расположена в муниципалитете Carmo de Minas на юге штата Minas Gerais в регионе Mantiqueira. Кофе здесь начал выращивать прадед Flavio более 80 лет назад, тогда ферма была больше и называлась Capinzal. С ростом семьи и взрослении детей ферму делили на отдельные участки, которые передавали дальше по наследству. Luiz Flávio строго придерживается принципов устойчивого земледелия, сохранения биоразнообразия, лесов и водоёмов. Ферма входит в кооператив Cosaicive и с помощью агрономов кооператива подобраны наиболее удачные сорта кофе и методы их возделывания. Преобладают жёлтые сорта: Жёлтые Катуаи, Бурбон, Катукаи и Арара. Разные сроки созревания этих сортов позволяют равномерно распределять ручной сбор спелой ягоды по сезону. Luiz Flavio так же состоит в ассоциации ASCARIVE и Fair Trade. Всю собранную ягоду промывают, удаляют флотеры и сортируют по спелости. Сушку проводят на бетонном патио, перемешивая ягоды несколько раз в день, до достижения 11% влажности. После сушки ягоду выдерживают в деревянных коробах в течение 30 дней для стабилизации. После «отдыха» высушенную ягоду делят на партии и отправляют на оценку и хранение на склад кооператива Cosaicive.