



Colombia Sweet&flowers

Артикул: CLSA-1315

Яркая ягодная чашка с винными нотами

Дескрипторы: Тропические фрукты, красные ягоды, карамель, цветы

Кислотность: Средняя, комплексная

Тело: Среднее, гладкое

Спешелти

Оценка:

85,5

Регион: Huila

Субрегион: La Argentina, San Agustin

Станция: La Cereza

Фермер: 120 семей

Высота: 1700-2100 м

Сорт: Caturra, Colombia

Обработка: Washed Anaerobic

Размер: 15+

Урожай: 23/24

Упаковка: Джут + грейпнро

Данный лот является плодом сотрудничества компании Colors of Nature и ассоциацией ASOGUARD (Association of Forest Guard Families of Argentina - San Agustín), частью социальной программы правительства Колумбии по развитию сельскохозяйственных зон и борьбе с выращиванием нелегальных растений.

Данный лот создан чтобы выделить особенности местного терруара и помочь небольшим фермерам, не имеющих достаточно ягод для производства отдельного лота, получать премию за качественный кофе.

Ягоды обрабатываются на станции La Cereza. Замоченные ягоды очищаются от флотеров и грязи, сортируются по размеру и цвету. После сортировки получают батч с содержанием равномерно спелых ягод.

Перед ферментацией ягоды укладывают на день в бочки для лёгкой ферментации. Далее ягоды депульпируют и помещают в биореакторы для контролируемой ферментации в анаэробной среде с контролем температуры и pH на 14 часов для разрушения остатков клейкой мякоти. После ферментации парчмент промывают и отправляют на сушку в тени. Сушка занимает до 28 дней. Под конец парчмент досушивают под прямым солнцем. После сушки парчмент упаковывают в пластиковые мешки и отправляют на месяц на стабилизацию.