



Ethiopia Gera 7 day anaerobic

Артикул: ETSA-1295

Сладкая ферментная чашка

Дескрипторы: Мандарин, тропические фрукты, вино, шоколад

Кислотность: Выше средней, комплексная

Тело: Среднее, сливочное

Спешелти

Оценка:

86,5

Регион: Ethiopia Gera 7 day anaerobic

Субрегион: Gera

Станция /ферма: Gera

Высота: 1780 - 2100 м

Размер фермы: 1000 Га (600 Га под кофе)

Сорт: Heirloom

Обработка: Anaerobic

Размер: 14+

Урожай: 23/24

Упаковка: Джут + грейпнро

Ферма Гера принадлежит семейной компании Тракон и находится на западе региона Оромия в одноимённой зоне. Эта часть относится к субрегиону Лиму, но находится на большей высоте и кофе здесь получается более высокого качества.

Ферма была разбита в 2008 году на 100 гектарах и с тех пор росла при участии Сельскохозяйственного исследовательского центра Джиммы (JARC), были выбраны сорта кофе и сопутствующих растений, наиболее подходящих для данной территории. На ферме ведётся активное пчеловодство для производства мёда и поддержания опыления кофейных деревьев. На ферме выращивают много разновидностей, в том числе Wush wush, Yellow cherry и много локальных сортов, которые ещё не получили отдельных имён, только номера. На станции обработки при ферме активно экспериментируют с обработками, около 70% обрабатывают мытым способом, 20% натуральным и 10% приходится на эксперименты с ферментацией. Для этого на станции установлены биореакторы.

Ягоды кофе сортируют по спелости и закладывают на семь дней в биореактор для ферментации в контролируемых условиях. После ферментации ягоды выкладывают на африканские кровати для сушки. Первые 5-7 дней ягоды сушат без затенения, после затеняют и досушивают в течение 12-14 дней.