



## Peru regional, Gr.2, sc 15+

Артикул: PECA-1441

Коммерция

Дескрипторы: Цитрус, карамель, какао

Кислотность: Средняя

Тело: Среднее

Оценка:

81,5

**Сорт:** Typica, Bourbon

**Обработка:** Washed

**Размер:** 15+

**Урожай:** 25/26

**Упаковка:** Джут

Перу занимает десятое место по объёму производства. Основными регионами выращивания кофе являются Кахамарка, Хунин, Куско, Сан-Мартин и Амазонас.

Основными сортами кофе для Перу являются Бурбон, Катуаи, Катурра, Паче, Типика. Большинство классических сортов уязвимы для заболевания «кофейная ржавчина». Вспышки ржавчины до сих пор регулярно повреждают урожай.

Основным способом обработки является мытый. В основном фермеры сами обрабатывают ягоды и позже продают урожай заготовительным станциям. В отличие от Колумбии, государственное регулирование кофейного сектора на такое пристальное.

В Перу используется собственная система грейдинга зелёного кофе, учитывает количество дефектов физического зерна и качество чашки.