

## O SEGREDO PARA MANTER A QUALIDADE DO CAFÉ

Dr. Aldir Alves Teixeira  
Abril/ maio de 2009  
Universidade illy do Brasil

Slide 1 – Título - O SEGREDO PARA MANTER A QUALIDADE DO CAFÉ

Slide 2 – O que é café de qualidade?

- Boa origem genética
- Bom preparo, desde a colheita
- Sem defeitos capitais
- Boa qualidade na xícara

Slide 3 – Colheita. Quando começar? Com no máximo 5% de frutos verdes no pé.

Slide 4 – Colheita. Regra fundamental: não deixar o café amontoado com exposição direta ao sol durante muitas horas.

Slide 5 – Sempre passar o café no lavador para separar os frutos bóias (mais leves) dos frutos cerejas + os frutos verdes (mais pesados). As impurezas também são eliminadas.

Slide 6 – Lembre-se: o separador de verdes (acoplado ao despulpador) separa apenas parte dos frutos verdes.

Slide 7 – Tipos de preparo:

Natural: Grão + pergaminho + mucilagem + casca;

Descascado: Grão + pergaminho + mucilagem;

Despulpado: Grão + pergaminho – mucilagem (retirada por fermentação).

Slide 8 - Corte mostrando as partes do fruto (casca, mucilagem e pergaminho) e da semente (grão, película prateada e embrião).

Slide 9 – Partes do fruto: fruto cereja com a casca, mucilagem, pergaminho e grão com a película prateada.

Slide 10 – O que é importante no terreiro? Área, localização, tipo, declividade, manutenção e limpeza.

Slide 11 – O segredo da secagem inicial: movimentação constante, camadas finas no início, sem machucar a casca.

Slide 12 – O segredo no secador:

- Fazer limpeza e manutenção;
- Colocar sempre carga homogênea;
- Completar a carga sem fogo;
- Utilizar lenha seca;
- Manter temperatura correta na massa: 35- 40°C para descascado/despulpado e 45°C para natural;
- Secar lentamente;

- Dar períodos de descanso (desligando o secador de preferência durante a noite);
- Controlar o teor de umidade final que deve ser de 11%.

Slide 13 – Como deve ser a tulha?

- Bem localizada;
- Sem luminosidade;
- Baixa umidade relativa;
- Temperatura até 22°C.

Slide 14 – O segredo da tulha:

- Manter os lotes diferentes sempre separados;
- Retirar amostras representativas dos lotes;
- Beneficiar somente após período de descanso.

Slide 15 – O segredo do benefício e re-benefício:

- Utilizar sempre máquinas limpas;
- Preparar sempre lotes homogêneos;
- Evitar excesso de carga;
- Fazer classificação preliminar.

Atenção: alguns defeitos não são eliminados nas eletrônicas.

Slide 16 – Como deve ser o armazém?

- Bem localizado;
- Sem luminosidade;
- Baixa umidade relativa;
- Temperatura até 22°C.

Slide 17 – Importância da análise física e sensorial:

- Classificação: peneira, cor, aspecto, seca, tipo e teor de umidade;
- Degustação: prova do infuso, diluído do *espresso* e *espresso*.

Slide 18 – O que é seca boa?

- Teor de umidade = 11%;
- Grãos homogêneos;
- Cor uniforme;
- Indicação de boa bebida e maior durabilidade no armazenamento.

– O que é seca má (irregular)?

- Teor de umidade  $\geq 12\%$ ;
- Grãos manchados;
- Cor discrepante, indicando mistura de lotes com umidades diferentes;
- Indicação de bebida com sabor de madeira e rápido desmerecimento no armazenamento.

Slide 19 – Qualidade no tipo: sem defeitos capitais (preto, preto-verde, ardido e verde).

Slide 20 – Bebida no *espresso* com defeitos:

- Preto (cor do endosperma/grão preto opaco): gosto de mofo, terra ou madeira
- Preto-verde (cor da película prateada preta brilhante): gosto de fermentado forte ou peixe podre
- Ardido (cor do endosperma/grão marrom): gosto de fermentado ou avinagrado
- Verde (cor da película prateada verde clara): gosto de verde, sem aroma, amargo e adstringente

Slide 21 – A qualidade *illy* desejada:

- Bebida fina, encorpada, aromática, doce, acidez equilibrada, amargor agradável, sem adstringência. Espuma densa e persistente.

Slide 22 – O segredo no transporte:

- Bem acondicionado;
- Temperatura controlada;
- Baixa umidade relativa;
- Boa localização.

Slide 23 – Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para *Espresso*:

- 1º Colocado = U\$ 30.000
- 2º Colocado = U\$ 20.000
- 3º Colocado = U\$ 10.000

Slide 24 – Participe do 19º Prêmio:

- Período inscrição: 15/06 a 22/09/2009
- Divulgação dos 50 finalistas: 04/11/2009
- Festa e divulgação dos 10 primeiros: 05/03/2010

Slide 25 – Regras para inscrição:

- 1- Somente café Arábica;
- 2- Lote mínimo de 100 sacas e máximo de 600 sacas;
- 3- Ficha de inscrição preenchida e assinada;
- 4- O produtor só poderá inscrever uma única amostra.

Slide 26 – Amostras para Compra e Prêmio:

- Amostra enviada deve conter 1300g;
- Tipo 3, com no máximo 12 defeitos em 300g;
- Peneira 16 e acima, com vazamento máximo de 2%;
- Boa seca, bom aspecto e cor uniforme;
- Teor de umidade máximo de 11%;
- Representativa do lote;
- Amostra inicial e de entrega devem ser iguais.

Slide 27 – Esquema de OFERTA/COMPRA E PRÊMIO para *illycaffè*

- PDS: firma exportadora da *illycaffè* que faz a comercialização e a logística dos cafés de Oferta/Compra e Prêmio. Recebe todas as amostras dos produtores e envia para a Assicafé para análise.
- ASSICAFÉ: laboratório de análise qualitativa da *illycaffè* para as amostras de Oferta/Compra e Prêmio. Classifica, analisa e dá parecer final de todos os cafés de compra. Comissão Julgadora do Prêmio: analisa todas as amostras inscritas no Prêmio, classifica as 50 finalistas, seleciona as 10 melhores (júri brasileiro e italiano) e envia resultados numéricos para a ADS.
- ADS: firma de comunicação e divulgação para *illycaffè* que decodifica o número das amostras e divulga o nome dos produtores vencedores.

Slide 28 – Fornecedor do Ano. Critérios para concorrer:

- Sócios Prata e Ouro;
- Fidelidade no fornecimento;
- Eficiência e pronto atendimento nas negociações;
- Documentos em perfeita ordem;
- Pontualidade de entrega;
- Correspondência do lote com a amostra original;
- Cumprimento da quantidade e qualidade vendidas;
- Inscrição no Prêmio.

Maiores informações pelo site: [www.clubeilly.com.br](http://www.clubeilly.com.br)

Slide 29 – Prêmio para Classificadores. Maior número de amostras entre os 50 finalistas.

- 1º lugar: U\$ 2.000
- 2º lugar: U\$ 1.500
- 3º lugar: U\$ 1.000

Slide 30 – Diploma de Reconhecimento as Boas Práticas e Sustentabilidade. Para concorrer o produtor deverá ser sócio do clube illy e responder ao questionário que será enviado pela ADS.

Slide 31 – O segredo do sucesso da *illy*: ALTA QUALIDADE, UMA MARCA, UM ÚNICO “BLEND”. Satisfação do produtor ao consumidor. Presente em mais de 140 países.

Slide 32 – *illy* desde 1933. 75 anos de sucesso. FIM.

Produção: Aldir A. Teixeira & A. Regina R. Teixeira  
E-mail: [assicafe@terra.com.br](mailto:assicafe@terra.com.br). F. (11) 5579-8042