

SAN JOSÉ OCAÑA

DOUBLE SOAK COCOA WASHED



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR San José Ocaña

TERROIR San Juan Sacatepequez, Département de Guatemala, Guatemala

VARIÉTÉS BOTANIQUES Bourbon et Catuai

RÉCOLTE Janvier - Mai 2021

ALTITUDE 1950m d'altitude

TRAITEMENT Double soak cocoa washed

MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

Notes de dégustation :
Chocolat, prune, vanille, caramel,
baies, miel et pomme verte

DOSE (g) 20

TEMP. INFUSION (°C) 94

QT D'EAU (g) 340

RATIO (CAFÉ/EAU) 1:17

DURÉE TOTALE (MIN) 3:35

SAN JOSÉ OCAÑA D.S.C.W.

LES PRODUCTEURS & LE TERROIR

Ce délicieux café provient d'un domaine familial situé dans la municipalité de San Juan Sacatepéquez au Guatemala. Nommé Finca San José Ocaña, cette ferme de production de café guatémaltèque appartient à la famille Sanchez depuis plus d'un siècle, plus précisément depuis 1905 ! Au cours de ses plus de 115 années d'existence, ce producteur a réussi à établir plus de 150 acres pour la culture de leurs cafés tout en conservant le restant de leurs terres, qui est un total de 260 acres à leur état naturel pour que la faune et la flore locale puissent y vivre en toute sécurité. Ce producteur possède son propre moulin où la sélection, le dépulpage et le séchage des cerises y sont méticuleusement exécutés et où tous procédés techniques y sont opérés. Ce producteur est fier d'être autonome de la sélection à l'exportation du café.

TRAITEMENT

Cueillies strictement lorsque la couleur du fruit est similaire à la betterave sucrière, donc au-dessus de 25 brix, les cerises sont ensuite broyées par voie humide dans de l'eau partiellement recyclée, riche en mucilages, contenant une forte concentration de fructose (sucres de la pulpe de café) et des bactéries de fermentation, qui renforcent fortement ses arômes et attributs gustatifs. Depuis les cuves de fermentation, où les grains attendent patiemment pendant 28 à 36 heures (après que les bactéries aient travaillé en éliminant le mucilage), ils sont par après acheminés vers la station de lavage pour éliminer tous les restes de mucilage avec la même eau que

celle avec laquelle ils ont été dépulpés. Environ 75 % de cette eau sera réutilisée pour le prochain lot. Ils sont ensuite trempés dans de l'eau fraîche provenant de leur source naturelle d'eau, pendant deux cycles de 12 heures, en changeant l'eau une fois entre les cycles. Les grains sont ensuite séchés lentement au soleil sur une terrasse pendant un total de 16 jours. Dès que les grains atteignent un taux d'humidité parfait de 10.5 %, ils sont transportés dans l'entrepôt de repos, qui est un rez-de-chaussée sous un bâtiment en bois, créant un climat de stockage parfait de 20 ° à 21 ° C.

PROFIL AROMATIQUE

Ce mélange de Bourbon et de Catuai trempé, rincé et lavé à la méthode cocoa vous donne un café sucré, frais, doux et très savoureux. Avec ses notes de chocolat, prune, vanille, caramel, baies, miel et pomme verte, il est difficile, même impossible de ne pas l'aimer !

LA RÉGION

