

La
Parla
WORKCAFÉ

Coffee exporters

FINCA CAMPO HERMOSO



Vereda La Cristalina, Municipio Circasia,
departamento del Quindío.



15 °C todo el año.



1600 msnm



523ml aproximadamente.



26 cuadras de café - 153.600 metros







Edwin Noreña

Ingeniero Agroindustria.

Aspirante a Magister en Biotecnología.

Caficultor/ Consultor.

Herederero de la finca Campo Hermoso



Se benefician por el trabajo directo en la finca de 10-30 familias por cosecha.

Capacidad de producción de 1 contenedor de café por semana.



Se procesa: Pink bourbon, yellow bourbon, bourbon sidra, gesha, cenicafé 1.



En la finca Campo Hermoso todas las variedades de café empiezan desde el mismo punto: son recogidas las cerezas en punto óptimo de maduración por medio de selección manual, para pasar por una selección hidráulica de flotes en agua. En éste punto se lleva, cada variedad, a fermentación, la cual es diferente para cada una en su proceso de fermentación y duración en la misma.

Bourbon Sidra

56 h de fermentación anaeróbica.

IPA Bourbon

120 horas de fermentación anaeróbica.

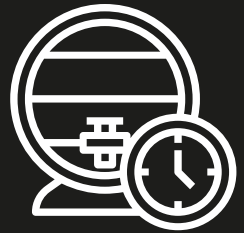
Purple honey sidra

100 horas de fermentación anaeróbica.

Pink bourbon red honey

56 horas de fermentación anaeróbica.

La fermentación anaeróbica es en baja presencia de oxígeno.





Después de la fermentación se pasa, en algunos casos, a despulpado en seco de las cerezas, para luego pasar nuevamente a un segundo proceso de fermentación, en esta oportunidad algunos tienen adiciones especiales para aprovechar mejor las cualidades de cada variedad.



Bourbon Sidra

Despulpado en seco y fermentación sin adiciones de 48 horas.

IPA Bourbon

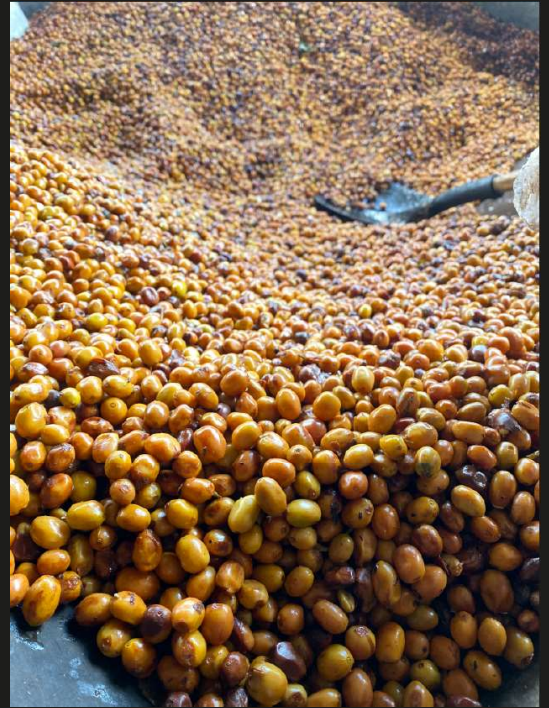
Despulpado en seco, segunda fermentación anaeróbica de 96 horas, inoculada con mezcla de malta y lúpulo

Purple honey sidra

Segunda fermentación anaeróbica de 72 horas, con adición de mosto y una levadura, despulpado en seco..

Pink bourbon red honey

Segunda fermentación de 48 horas sin adiciones, despulpado en seco.



La última etapa es el secado, se hace en camas africanas de diferentes niveles según lo que se quiera lograr con cada variedad. La temperatura promedio es de 30* al recibir el sol directo, tiene una humedad relativa media de 75%.

Bourbon Sidra

Secado en piso o en cama africana en la parte más alta, 100% secado al sol.

IPA Bourbon

Secado lento en las partes inferiores de las camas africanas.

Purple honey sidra

Secado sin lavar y ubicado en camas africanas medias.

Pink bourbon red honey

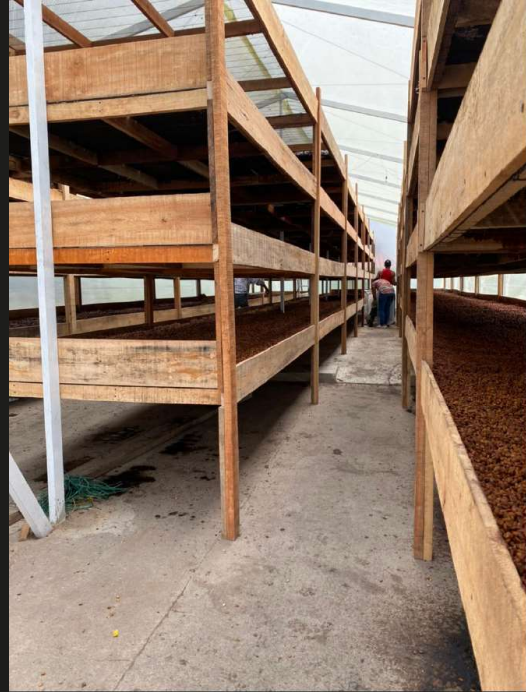
Secado en piso o cama africana en la parte superior, 100% secado al sol.

El tiempo de secado de cada variedad depende de la ubicación en las camas africanas.

En las camas altas el secado es de un promedio de 15 días.

En las camas bajas es de un promedio de 20 a 25 días





La
Parla
WORKCAFÉ