



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café Arabica de variété Red Bourbon d'Impexcor est cultivé par 137 producteurs enregistrés, qui livrent leur récolte à la station entre mars et juin. Ces cerises, cultivées avec soin sur de petites exploitations familiales, sont transportées jusqu'à la station soit à vélo, soit à la main, selon la taille et l'accessibilité de la ferme. À leur arrivée, chaque livraison est soumise à un premier contrôle qualité, au cours duquel les lots conventionnels et biologiques sont séparés. Les cerises sont pesées et les producteurs reçoivent un reçu pour leur contribution.

Les cerises sélectionnées sont ensuite versées dans une trémie et mises à flot pour éliminer celles qui sont sous-mûres ou défectueuses. Le dépulpage est réalisé à l'aide d'une machine Penagos, après quoi le café est fermenté dans des cuves pendant 12 à 15 heures, selon la température. Une fois la fermentation terminée, le café est soigneusement lavé puis passe par un canal de tri, où il est séparé par densité grâce à l'eau.

Le café trié est placé sur des tables de séchage primaires pour un premier classement, afin de ne conserver que le parchemin de la plus haute qualité.

Ferme	Murambi
Producteur	IMPEXCOR ENR. LTD
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1600 – 1886
Période de récolte	Mars - Juin
Type de récolte	Manuelle

