

EL MARCHITO

 Kolumbien • Tolima • Gaitania



ÜBER DIESEN KAFFEE

Als Mitglied der ASOCANAFI-Vereinigung hat Justiniano Paya ein Mikrolot der Varietät Colombia isoliert.

Nach der Ernte fermentieren die Kaffeekirschen etwa 120 Stunden lang in Plastiksäcken unter anaeroben Bedingungen.

Anschließend werden die Kaffeekirschen entpulpt und gewaschen. Der Kaffee fermentiert nun als Pergamentkaffee, in derselben Umgebung, zwischen 24 und 60 Stunden.

Danach trocknet der Pergamentkaffee zwischen 72 und 240 Stunden im Schatten der Farmdächer.

Was die Dauer betrifft, hängt alles, wie so oft, vom Wetter ab. Je nach Wärme, Sonneneinstrahlung und Umgebungsfeuchtigkeit können die Fermentations- und Trocknungszeiten kürzer oder länger sein.

Plantage	El marchito
Produzent	Justiniano Paya
Arten	Arabica
Varietäten	Kolumbien
Verfahren	Anaerobe Fermentation
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1500 - 2000
Ernte	März - Juni
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

