



EL MARCHITO

 Colombie • Tolima • Gaitania

COLOMBIA

FERMENTATION ANAEROBIQUE



EL MARCHITO

Membre de l'association ASOCANAFI, Justiniano Paya a isolé un microlot de la variété Colombia.

Après la récolte, les cerises de café fermentent pendant 120 heures environ, dans des sacs plastiques, en milieu anaérobie.

Ensuite, les cerises sont dépulpées et lavées. Le café fermente maintenant en parche, dans le même environnement, entre 24 et 60 heures.

Puis, la parche sèche ensuite entre 72 et 240 heures, à l'ombre des auvents de la ferme.

En ce qui concerne les durées, tout dépend, comme souvent, de la météo. Selon la chaleur, l'exposition au soleil et l'humidité ambiante, les périodes de fermentation et de séchage peuvent être plus ou moins longues.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Ferme	El marchito
Producteur	Justiniano Paya
Espèce	Arabica
Process	Fermentation Anaerobique
Séchage	Sous serres
Altitude	1500 - 2000
Période de récolte	Mars - Juin
Type de récolte	Manuelle