DUKUNDE KAWA MUSASA

Rwanda • Province du Nord • Musasa



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce Bourbon rouge est produit par la coopérative Dukunde Kawa dans les collines du nord-ouest du Rwanda. Mbilima est l'une des quatre stations de lavage de la coopérative, dans laquelle est produit ce honey process.
Pour réaliser ce process, les cerises sont dépulpées, puis mises à sécher avec le mucilage, au pic de la récolte. Seules les cerises les plus mûres et denses sont récoltées par les cueilleurs, qui travaillent à la main.
Le dépulpage est effectué mécaniquement pour enlever la pulpe sans utiliser d'eau. Ensuite, la parche humide est transportée sur un lit surélevé, déposé en couche de 3 cm de haut maximum, pendant 3 jours, sans y toucher pour la fermentation.
Au bout de 2 jours, le café peut être retourné pour éviter toute fermentation sauvage. Le café est retourné autant de fois que possible au cours de la première semaine et les grains défectueux sont retirés jusqu'à ce que le processus de séchage soit homogène.
Le processus de séchage dure environ 25 à 30 jours, en fonction des conditions météorologiques.

Ferme	**Dukunde Kawa Musasa Cooperative**
Producteur	**Dukunde Kawa**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Bourbon rouge**
Process	**Honey**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**2000 - 2200**
Période de récolte	**Mai - Juin**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR