

Бразилия Суль-ди-Минас

19 фajn-кап сухой

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

Цена действует при одновременном приобретении 10 и более упаковок любых наименований.

Характеристики

География	Южная Америка
Скрин	19+
Способ обработки	сухой
Упаковка	джутовый мешок
Вес упаковки в кг	59
Классификация	NY2

Регион: Суль-ди-Минас

Высота: 850–1150 метров над уровнем моря

Сбор урожая: июнь — октябрь

Поставщик: Коошупе

Спецификация: NY2 (до 6 полных дефектов на 300 г), фajn-кап

Этот бразильский кофе из региона Суль-ди-Минас примечателен не только крупным размером зерна (19 скрин), но и лучшей спецификацией NY2 — не более 6 полных дефектов по классификации нью-йоркской биржи арабики, схожей с более распространенной

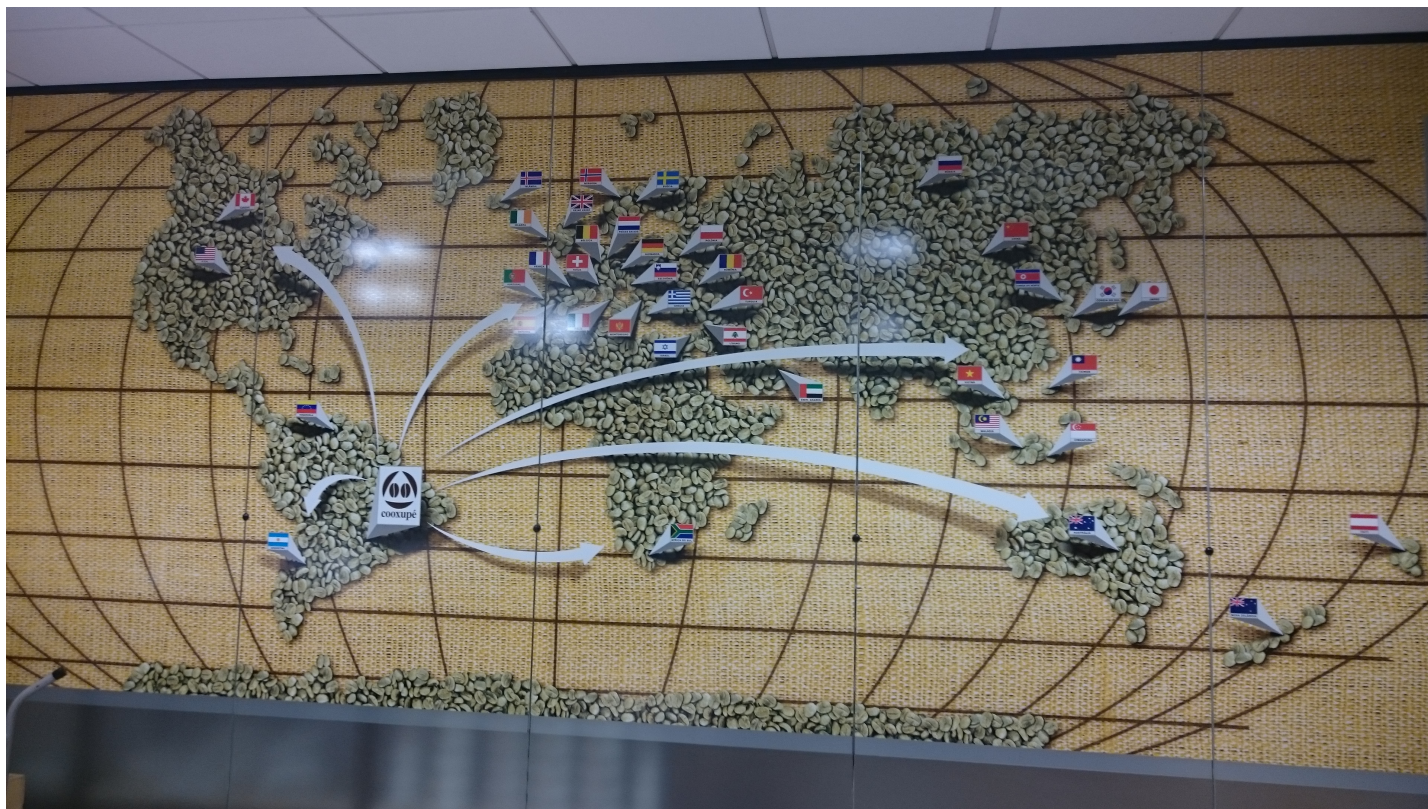
классификацией SCA, но несколько все же отличающейся, на 300-граммовый образец зеленого кофе, и файн-кап — лучшее значение качественного показателя чашки.

Файн-кап (FC) — это мягкий, чистый и сохраняющий свои вкусовые характеристики по мере остывания кофе, гуд-кап (GC) — более «заурядная» чашка. Также можно найти промежуточный вариант — верхний уровень приготовления гуд кап, называемый либо «гуд ту файн кап» (good to fine cup), либо «вери гуд кап» (very good cup).

Коошупе

Коошупе — кооператив производителей кофе, включающий 14 000 членов, базируется в городе Гуашупе штата Минас-Жерайс. Из ≈ 5 млн мешков, производимых членами кооператива, ≈ 4 млн мешков уходит на экспорт: каждый час 365/24/7 кооператив отгружает $\approx 1,5$ контейнера зеленого кофе, состоящего на 95% из сухих и на 5% из мытых арабик.

Основными направлениями экспорта Коошупе являются США, Германия и Бельгия. Основным же покупателем Коошупе в мире выступает Чибо (по слухам закупает у Коошупе до 1 млн мешков). Оставшийся миллион мешков кофе продается на внутреннем бразильском рынке.



Закупочная система Коошупе имеет двухступенчатую структуру. Первая ступень включает в себя решение комплекса взаимоотношений «фермер — закупочная станция». Сразу оговоримся, что соотношение получаемых Коошупе регионов произрастания приблизительно таково: Минас-Жерайс ($\approx 85\%$), Серрадо ($\approx 10\%$) и Можиана ($\approx 5\%$).

Сортовой состав доминирующего региона условно состоит из: катуаи 60%, мундо-ново 20%, катукаи 20%. Весь кофе, поступающий на закупочные станции Коошупе, обрабатывается непосредственно на фермах членов кооператива самостоятельно, при этом крупные и средние члены кооператива (площадь фермы от 20 га и выше) имеют возможность

установить оборудование только для обработки своего урожая, что экономически оправдано, а мелкие фермеры (площадь фермы менее 20 га) могут выжить на рынке, либо кооперируя усилия, покупая и используя оборудование вскладчину, либо привлекая передвижное оборудование для обработки у третьих лиц.

Получившуюся после сушки (4–5 дней патио — солнце + механическая сушка, без которой обработка таких объемов просто невозможна) и дехаллинга балковую смесь под названием *bica corrida* фермеры доставляют на закупочные станции (последние также выполняют роль временных складов), по факту чего получают складскую расписку, под которую можно получить часть оплаты за кофе, если есть срочная потребность в деньгах.

Спустя один-два дня после доставки фермер получает расписку с описанием качества его кофе с градацией от RA1 до RA55. Стоимость *bica corrida* будет напрямую зависеть от качества поставленного фермером на закупочную станцию балкового кофе. Наконец, каждая закупочная станция, а всего их у Коошупе 32, оборудована своим магазином, публичными пространствами для встреч членов кооператива, а также экраном, транслирующим котировки NYKC, и, что намного более важно для фермера, котировкой за условный RA2 (15% дефектных зерен).

Расписка о приемке товара на склад и его грейде (кстати, каппинг всегда проводится в Коошупе вслепую по сквозным бар-кодам) имеется на руках у фермера, и он может спокойно дожидаться интересующего его уровня закупки. До тех пор, пока товар не продан, издержки хранения товара будет нести фермер.

Вторая ступень — это комплекс вопросов, относящихся к звену «закупочная станция — экспорт». На данном этапе появляется экспортная станция.

Несколько слов об образцово-показательном экземпляре — станции Джапи.

Джапи

Расположенная в городе Гуаксупе экспортная станция Джапи способна пропустить через себя до 2,5 млн мешков. Чем занимается Джапи? Всю поступающую к ним *bica corrida* надо очистить и сортировать по качествам и скринам. Полная автоматизация и контроль под чутким наблюдением Oracle позволяют оперативно справляться с этим комплексом вопросов.



Очищенный, сортированный и гомогенизированный по качеству товар собирается в отдельные силосы, где и хранится вплоть до необходимости создания смеси из различных качеств для дальнейшей упаковки в экспортную тару для стаффинга контейнеров. Размер каждого силоса — 3000 тонн. Каждое силос по размерам напоминает трехэтажный дом.



Все стадии процесса, начиная с поступления на закупочную станцию, тщательно контролируются отдельно стоящей лабораторией, позволяющей одновременно работать на 20 столах, каждый по 10 станций (всего одновременно ≈ 2000 чашек). Основные фишки лаборатории: очистка воды через систему фильтров и контроль за температурой залива по всем столам.



Таможенный пост, занимающийся оформлением экспортной документации, находится в сотне метров от экспортной станции Джапи. Таким образом, подготовка документации и ее передача в таможню осуществляется практически на месте — товар едет в порт уже прошедшим таможенный контроль (для порта остаются фитосанитария и коносамент).

На выходе система Джапи дает около 20% FC, 40% GC и 20% Grinders + RIO и смеси. Как вы уже могли понять, однородность и постоянство наших SDM 19, FC 17/18, GTFC 17/18 — это результат кропотливой работы всех звеньев цепи внутри кооператива.

* FC — fine cup, GC — good cup, Grinders — грайндерс, RIO — рио-минас. Итак, производимые Джапи качества делятся именно в такой пропорции.