

Бразилия Фазенда Сантуарио Суль судан руме анаэробный сухой

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

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

Характеристики

Разновидность	судан руме
География	Южная Америка
Скрин	16/18
Способ обработки	анаэробный сухой
Упаковка	вакуумная коробка
Поставщик	Santuario Project
Вес упаковки в кг	30

Регион: Кармо-ди-Минас

Фазенда: Сантуарио Суль

Высота: 1380–1430 метров над уровнем моря

Площадь фазенды: 120 га

Площадь посадок кофейных деревьев: 80 га

Владелец фазенды: Луис Пауло Диас Перейра (Luiz Paulo Dias Pereira), Камило Мерисальде (Camilo Merizalde) и партнеры

Фазенда *Сантуарио Суль* является частью проекта Сантуарио в Бразилии (руководитель проекта Сантуарио — наш добрый друг *Камило Мерисальде*).

В дополнение к традиционным бразильским сортам (таким, как желтый бурбон) сегодня на фазенде Сантуарио Суль выращивают около 30 экзотических разновидностей кофе: руме судан, гейша, иргачеффе, SL и др. (эксперименты с селекцией разновидностей под конкретный терруар).

Здесь применяют различные методики посадки кофейных деревьев (в тени деревьев или под солнцем) и инновационные способы обработки кофе по стандартам проекта Сантуарио (что позволяет получить новые вкусовые профили).

К настоящему времени фазенда завоевала особые позиции на рынке благодаря качеству и новаторскому духу. Несмотря на то, что в текущем году на ферме собрали только третий урожай, кофе с фазенды проекта Сантуарио участвует в различных конкурсах и показывает хороший результат:

- Cup of Excellence Brazil 2018: 9 место;
- Carmo Best Cup 2017: 18 и 19 место (более 700 образцов);
- Carmo Best Cup 2018: 15 место (более 400 образцов).

Луис Пауло, один из руководителей фазенды, делится планами на будущее: *«Наша цель — всегда быть в авангарде рынка и предлагать кофе, качество которого с каждым годом все становится все лучше и лучше!»*

ПРОЦЕССЫ: сбор, обработка и сушка

Сбор

Исследования проекта Сантуарио показали, что пик содержания уровня сахаров в ягоде для одной разновидности может приходиться на красный цвет кожуры, для другой — на розовый, для еще одной — на бургундский красный (по аналогии и для желтого, оранжевого и розового цвета кожуры спелой ягоды).

В связи с этим пикерам ежегодно даются четкие рекомендации — ягоды какого цвета

для конкретной разновидности нужно собирать. К деревьям подходят несколько раз за

сезон.

Обработка и сушка

Natural Anaerobic 88 hours:

- ягоды промываются чистой водой, при помощи воды удаляются флотеры (ягоды с низкой плотностью);
- анаэробная ферментация в специальных резервуарах в течение 88 часов;
- сушка на африканских кроватях в течение 20 дней в контролируемых условиях до влажности 10,5%.

ССЫЛКИ

- Статьи о проекте Сантуарио (блог SFT Trading):

- https://sft-trading.ru/news/the_santuario_project_workshop_colombia_2019/ — воркшоп проекта Сантуарио (Колумбия 2019);
- https://sft-trading.ru/news/the_santuario_project_standards/ — стандарты проекта Сантуарио;
- https://sft-trading.ru/news/videozapis_seminara_ot_kamilo_merisalde_i_dzheffa_uottsa/ — семинар от Камило Мерисальде и Джеффа Уоттса.

- Видеоролик «Инновационные методы обработки кофе проекта Сантуарио»: <https://www.youtube.com/watch?v=3K3uVMEmlil&t=0s>

- Ссылка на интервью с Камило Мерисальде: <https://www.youtube.com/watch?v=mCHtGm3uc5I&t=0s>

- Инстаграм The Santuario Project: <https://www.instagram.com/thesantuarioproject/>

- Инстаграм Fazenda Santuario Sul: <https://www.instagram.com/fazendasantuariosul/>

- Фото Fazenda Santuario Sul:

<https://drive.google.com/drive/folders/15vNZPL9KPj37EOH4juqxpT27zfMRfFWK>