

Колумбия Ла Фамилья

сухой анаэробный сухой

15.85 \$/кг

Нет на складе

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

Характеристики

Разновидность	катурра
География	Южная Америка
Способ обработки	анаэробный сухой
Упаковка	грейн про
Вес упаковки в кг	35

Регион: Армения

Станция обработки: ферма Эль Пласер

Название лота: Ла Фамилья

Данный лот *Ла Фамилья* — лот катурры из района Армения, который был обработан Себастианом Рамиресом на его ферме *Эль Пласер*.

Ферма *Эль Пласер* была основана в 1937 г. и представляет собой традиционную колумбийской кофейную ферму. Владелец с 2010 года является Себастиан Рамирес, 7 лет назад он принял решение производить только специалти кофе, начав масштабную реорганизацию. Первые кофейные деревья на ферме, разновидности типика и бурбон, были посажены более 130 лет назад прадедом Себастиана. Сегодня Эль Пласер управляется Себастианом и его отцом Эрнесто. Семья Рамирес выращивает гешу,

розовый и желтый бурбон, а также катурру и кастильо высокого качества.

Помимо обычных методов обработки, которые применяются на ферме, Себастиан также работает с экспериментальными методами анаэробной ферментации, что позволяет ему получать чистые чашки кофе с ярким фруктовым и цветочным ароматом, с хорошим телом и приятной сладостью. Он очень внимателен к технологиям обработки и вкладывает много энергии в ее постоянное совершенствование, на этом этапе Себастиану помогают Q-грейдеры и Q-процессинг.

Обработка и сушка

На станции обработки установлены дисковые депульпаторы, бетонные резервуары для мытой обработки, рециркуляторы воды, каналы для промывки, сточные каналы. Вся вода, которую расходуют во время промывки и замачивания, затем по сточным каналам поступает в почву, это позволяет экономить ресурсы.

1. Промывание озонированной водой для снижения микробной нагрузки.
2. Первая фаза ферментации в аэробной среде продолжительностью 24 ч.
3. Вторая фаза ферментации в пластиковых пакетах с моссто (соком из спелых кофейных ягод) в течение 96 ч при температуре до 40 °C.
4. Сушка на патио в течение 18 дней.