

Бразилия Фазенда Сантуарио Суль стармайя анаэробный сухой

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

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

Характеристики

Разновидность	стармайя
География	Южная Америка
Скрин	15+
Способ обработки	анаэробный сухой
Упаковка	мешок-полипропилен
Вес упаковки в кг	30

Ферма: фазенда Сантуарио Суль

Производители: Луис Пауло Диас Перейра и партнеры

Регион: Кармо-ди-Минас

Высота: 1380–1430 м над уровнем моря

Площадь фермы: 120 га

Площадь посадок: 80 га

Разновидность: страмайя

Обработка: анаэробная сухая



Фазенда Сантуарио Суль была основана в 2015 году.

В дополнение к традиционным бразильским разновидностям, 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.



К настоящему времени fazenda завоевала особые позиции на рынке благодаря качеству и новаторскому духу, кофе с fazendas Сантуарио Суль участвует в различных конкурсах и показывает хороший результат:

- Cup of Excellence Brazil 2018: 9 место;
- Cup of Excellence Brazil 2019: финалист;
- Cup of Excellence Brazil 2022: финалист;
- Carmo Best Cup 2017: 18 и 19 место (среди 700 образцов);
- Carmo Best Cup 2018: 15 место (среди 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 становится все лучше и лучше!»



Этапы обработки:

- измеряется уровень сахаров в ягоде по шкале Брикс (°Bx) для определения спелости ягод (степень зрелости);
- затем ягоды промывают в чистой воде;
- далее ягоды сортируют по плотности в воде (при помощи сортировочной машины, известной как «лавадор» в Бразилии) и удаляют флотеры (ягоды с низкой плотностью);
- затем ягоды помещают в специальные бочки (без перемешивания) на 72 часа;
- после кофе сушат на подвесных грядках (около 22–24 дней).