DEFECTOS DEL CAFÉ

Una característica sensorial desagradable en la bebida del café es considerado un defecto y por ende castiga su calidad, estos son el indicador de malos manejos en la finca, procesamiento o el tueste, afortunadamente los defectos pueden ser controlados y eliminados con los procesos correctos, en cada defecto se puede apreciar cual es el origen y mejorar su trazabilidad.

En el proceso de obtener un café especial, se deben hacer varias selecciones, estas se obtienen de manera manual o por medio de maquinas laser seleccionadoras, pero si un defecto pasa desapercibido, se hace notorio en taza.

DEFECTOS SEGÚN LA FNC

Según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, existen 14 defectos que afectan la calidad de la bebida, estos están divididos en 2 grupos,

El 1 es el que incide directamente en taza, mientras que el 2 el defecto es mas leve y no es tan castigado.

CLASIFICACION DE DEFECTOS

PRIMER GRUPO

- Grano negro o parcialmente negro.
- Grano vinagre (fermentado) o parcialmente vinagre.
- Grano decolorado: Reposado con tendencia al amarillo
  - Ámbar o mantequillo.

SEGUNDO GRUPO

- Grano cardenillo.
- Grano Decolorado: veteado o blanqueado.
- Grano mordido y cortado.
- Grano picado por insectos.
- Grano sobresecado o quemado.
- Grano partido.
- Grano aplastado.
- Grano flotador o balsudo.
- Grano flojo.

DEFECTOS ENCONTRADOS EN TAZA

En el mundo del café encontramos todo tipo de calidades, algunas con defectos muy marcados, estos se dan por:

Mezcla de cochadas

Recolección de granos sobre maduros y secos

Falta de higiene en el beneficiadero

Mal almacenamiento

Tiempos prolongados de almacenamiento

Malas condiciones de humedad en el almacenamiento.

Mal secado

Re humedecimiento (desarrollo de microorganismos)

Contaminación cruzada por fuentes de combustión

Contaminación con aguas sucias o reposadas.

Y EN SABORES ENCONTRAMOS……

Agrio

Vinagre

Cebolla

Fermento

Pulposo

Stinker

Madera

Reposo

Envejecido

Moho

Humo

Acre

Metálico

DEFECTOS DEL CAFE

- FERMENTO
- REPOSO
- DULZON
- MOHOSO
- CEREAL
- QUIMICO
- VINAGRE
- FENOLICO
- AHUMADO
- STINKER
- TERROSO
- TABACO
- RANCIO
- SUCIO
- COSTAL
- PERSISTENCIA DESAGRADABLE
- INDEFINIDO

FERMENTO:

Sabor y olor desagradable, aumento de la acidez proveniente de malas condiciones de cosecha y beneficio

REPOSO

Olor y sabor característico de materias primas almacenadas durante largo tiempo.

DULZON

Aroma y sabor asociado con la presencia de dulce o caramelo, en la bebida; se produce por recalentamiento

MOHOSO

Sabor y olor de la bebida a moho, guardado y/o humedecido, ocasionado por almacenamiento inadecuado, puede haber presencia de mico toxinas

CEREAL

Olor y sabor característico que recuerdan granos de cereal, harinas, causado por adulteraciones; la bebida no posee cuerpo, acidez y aroma.

QUIMICO

Aroma y sabor asociado con la presencia de producto químico. Generalmente causado por contaminación.

VINAGRE

Sabor y olor del vinagre (ácido acético) causado por sobrefermentación en el beneficio.

FENOLICO

Olor y sabor desagradable de compuestos químicos fenólicos, (2,4,6 Tricloroanisol) en cafés que son cafés lavados con aguas muy cloradas.

AHUMADO

Aroma y sabor asociado con un grado de tostión excesivo o a la presencia de humo durante la tostión que impregna el grano.

STINKER

Sabor a podrido, descompuesto, causado por malas practicas en el beneficio.

TERROSO

Olor y sabor indeseables a tierra recién removida, proveniente de malas condiciones de secado (sobre tierra).

TABACO

Aroma y sabor característico a cigarrillo, se presenta en bebidas preparadas con cafés envejecidos.

RANCIO

Sabor y olor desagradable encontrado en cafés procesados cuyos aceites se han oxidado por la presencia de oxígeno.

SUCIO

Sabor indeseable que se percibe por la presencia pelusa o polvo o en un café que no esta limpio.

COSTAL

Sabor extraño que se percibe en infusiones de café debido al humedecimiento del empaque o por mal proceso del fique .

PERSISTENCIA DESAGRADABLE

Sabor residual o persistente luego de haber probado la bebida con defectos pronunciados (como el fermento, stinker o amargo excesivo)

INDEFINIDO

Olor y/o sabores desagradables que no son discriminados.

PUNTOS PARA RECONOCER UNA MALA TAZA DE CAFÉ



FALTA DE MADURACIÓN EN GRANOS

El fruto del cafeto se llama cereza. Cuando ésta es muy verde o muy oscura -y no de un rojo cereza- no está en su punto de maduración. Si se utilizan así la bebida estará falta de acidez y cuerpo. Es muy probable que esta característica únicamente la identifiquen expertos y barista, sin embargo, no deja de ser un punto sumamente importante para una taza de café de calidad.

SABOR Y OLOR MOHOSO

Cuando la semilla tiene mayor porcentaje de humedad del debido se corre el riesgo de que el grano desarrolle hongos. Esto sucede cuando los granos de café no están bien secados y almacenados, por lo que la humedad se eleva por arriba del 12% permitido. Lo percibirás en el aroma y el sabor.

SABOR FENÓLICO

Este sabor en taza es atribuido a una reacción química que sucede en los granos de árboles afectados por la sequía y el calor. Dichos granos no pueden ser detectados visualmente y no existe un método reconocido que pueda revertirlo.

Los granos de café que pueden adquirir sabores extraños o desagradables son los que se conocen como hediondos invisibles, granos que han sido afectados por sustancias químicas como el ácido carbólico, por ejemplo, o granos que sufrieron infecciones de bacterias durante la etapa de crecimiento.

SOBREFERMENTADO

Cuando un café está sobre fermentado te darás cuenta porque el sabor es muy amargo y con un gusto parecido al de los medicamentos.

¿Por qué sucede? Después de remover la cáscara del grano del café -proceso llamado despulpamiento- se obtiene un textura algo babosa que debe fermentarse posteriormente.

SOBREXTRACCIÓN Y SUBEXTRACCIÓN

Lo que se busca con la extracción es sacar los ácidos solubles del café, los cuales son los responsables de dar sabor a tu tacita. La sobre extracción sucede cuando la molienda es demasiado fina y el contacto del agua con el café es mayor, lo que provoca que el café se sature y se escapen demasiados aceites. El resultado es un café quemado, con crema intensa, sabor ácido y amargo, difícil de beber.

La sub-extracción es cuando no hay suficiente contacto del agua con el café, por lo que no se logran extraer los aceites encargados de dar sabor y densidad a la bebida. El resultado es una taza débil, simple y sin cuerpo.

CAFÉ QUEMADO

Lo que sucede con las grandes compañías de café es que tuestan de más sus granos para una duración más larga. Cuando se sobre tuesta el grano pierde la mayoría de sus propiedades, sus moléculas solubles, sus sabores complejos y su acidez, lo que provoca un sabor amargo e incluso astringente en taza.

CAFÉ CASI HIRVIENDO

La temperatura de una taza de café es muy importante. Es cierto que una taza calientita es como un abrazo lleno de amor, pero si calientas demasiado el café pierde su acidez, uno de lo parámetros para identificar una buena taza.

También tienes que considerar que el vaso o taza tienen que estar precalentados para que no ocurra un choque térmico al tener contacto con el café caliente.

ACTIVIDAD

- Comprar 5 diferentes marcas comerciales de café y una de café especial, preparar una mesa de catacion con ellos y cada uno rotularlo tanto el empaque como la taza donde se va a catar;
- ejemplo: marca (xxxxx) #001
  marca (xxxxx) #002

según los defectos anteriormente mencionados evaluar cada taza de café en el formato propuesto a continuación.

MUESTRA	COLOR	FRAGANCIA	AROMA	SABOR	RESIDUAL	DEFECTO
001						

- Muestra: 001
- Color: según la tostion: Alta, Media o Baja
- Fragancia: se evalúa percibiendo el olor de café en seco
- Aroma: se evalúa después de agregar agua caliente hasta el borde de la taza
- Esperamos 3 minutos y retiramos la espuma o la concentración de café que queda en la parte superior de la taza, a esto llamamos romper taza.
- Sabor: con la cuchara sorbemos la bebida
- Residual: evaluamos que sensación o sabor nos queda en boca después de tragar o escupir la muestra
- Defecto: ya que tenemos vocabulario y memoria sensorial, basado en los defectos aprendido hoy, definimos cuales encontramos en estos tipos de café, si es posible compararlo con un café especial.

BIBLIOGRAFIA

https://perfectdailygrind.com/es/2018/07/19/guia-del-productor-defectos-del-cafe-como-evitarlos/

https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/defectos-del-cafe/

INSTRUCTOR
ANDRES FELIPE HOYOS