



Parques Nacionales Naturales
de Colombia



BENEFICIO DEL CAFÉ Y MANEJO EN BENEFICIADERO

RECOLECCION DE GRANO



- RECOLECCION DE GRANO MADURO Y SOBRE MADURO
- GRANO RECOLECTADO
- GRANO BENEFICIADO

BALSEO Y CLASIFICACION DE GRANO



FERMENTACION Y LAVADO





Parques Nacionales Naturales de Colombia



MINAMBIENTE



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

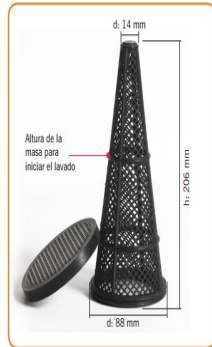


Figura 1. Dispositivo cono truncado diseñado para aplicar el método Ferraestro para el control de la fermentación.



Figura 2. Cono truncado dentro de la masa de café en proceso de fermentación.

SECADO DE GRANO



Cardenillo

Causas

- Fermentaciones prolongadas.
- Interrupciones largas del proceso de secado.
- Almacenamiento del café húmedo.



Grano cardenillo

Decolorado sobresecado

Causas

- Demasiado tiempo en el secado.



Grano decolorado sobresecado

Cristalizado

Causas

- Temperaturas en el secado superiores a 50 grados centígrados.



Grano cristalizado

Decolorado veteado

Causas:

- Rehumedecimiento del grano después de secado.



Grano decolorado veteado

ALMACENAMIENTO DE CAFE

