

CONFIDENTIAL

您获取巴西咖啡业信息的最好来源，而且，本期还有：

- 巴西咖啡种植区的葡萄酒生产 (PAGE 3)
- 除石机用于各种规格批次的咖啡鲜果、带壳豆和咖啡生豆 (PAGE 4)

再生农业的在线培训

现在，巴西种植者和技术援助提供者可以免费获得咖啡种植再生农业的在线培训。该倡议是名为LabAgroMinas计划的一部分，该计划于2022年通过米纳斯吉拉斯州开发银行和巴西农业研究公司 (Embrapa Cerrados) 之间的合作启动。其目的是促进再生农业，并为该州的农业综合企业竞争力做出贡献。该课程包括七个模块和科目，涉及生物投入、控制病虫害的生物管理、土壤再矿化剂以及该州三个地区的田间日活动。

Source: Correio Sudoeste

巴西咖啡出口商协会推出EUDR登录页面

巴西咖啡出口商协会 (Cecafé) 推出了一个登录页面，以便更容易理解欧盟森林砍伐条例 (EUDR) 及其对巴西咖啡生产和贸易的影响。它包括针对生产商、出口商和进口商的问题和答案。通过其Smart ESG平台，可以验证和监测农村产业的社会环境信息。

Source: Cecafé

用于咖啡幼苗生产的基质

可以使用由农场材料制成的基质在托盘中生产咖啡幼苗。这种基质被称为“caipira”，可以用来替代商业基质。使用45%的牛粪、45%的腐烂咖啡壳（黑色）和10%的沙土对其成分进行了测试。包膜缓释肥料 (Osmocote 15-9-12) 也以1.3公斤/立方米基质的比例添加。结果表明植物发育良好，有6对叶子，根系与商业基质种植的植物相同。

Source: CaféPoint



CAIPIRA COMMERCIAL

超过50亿雷亚尔的资金用以支持2024/25年巴西咖啡作物

巴西农业和畜牧业部 (MAPA) 已从巴西咖啡基金 (Funcafé) 向金融机构拨款8.93亿美元，为2024/25年的作物提供资金：3亿美元用于种植、4亿美元用于咖啡销售、2.83亿美元为贸易融资、1.77亿美元用于合作社、烘焙商和速溶咖啡业的营运资金，530万美元用于恢复受损的咖啡种植园。

Source: DATAGRO

对欧盟的咖啡出口增长了8倍

巴西圣埃斯皮里图州向欧盟出口的咖啡量在一年内增长了八倍，从31.66万袋跃升至230万袋。随着欧洲十大圣埃斯皮里图咖啡进口商的需求不断增长，出口创下7个月历史新高。

Source: Notícias Agrícolas

数字系统来预测咖啡产量

巴西Matas de Minas地区的咖啡种植者将很快有一个预测咖啡产量的数字系统。该项目由米纳斯吉拉斯州农业和畜牧业研究所 (EPAMIG) 与米纳斯吉拉斯州农业和动物养殖联合会 (FAEMG) 和国家农村学习服务机构 (SENAR) 合作开展。该项目的的一个阶段是安装16个气象站, 提供温度、空气湿度、风速和太阳辐射等天气信息。



Source: Revista Cafeicultura

咖啡、可可和巴西莓与知识产权项目

欧盟知识产权局 (EUIPO), 负责实施AL-INVEST Verde IPR项目, 已从阿根廷、巴西和巴拉圭挑选了几组种植者接受地理标志的专门指导。在巴西, 该计划由巴西小企业促进局 (SEBRAE) 和巴西专利局 (INPI) 实施。明智地使用地理标志将使种植者能够专注于产品的质量、产地和真实性, 以进入国际市场。选定的巴西产品包括来自朗多尼亚的可可、来自米纳斯吉拉斯的咖啡和来自亚马逊的巴西莓。

Source: ASN

促进优质咖啡生产的法律

巴西亚马逊地区阿克里州政府颁布了一项法律, 以促进高质量咖啡的生产。其指导方针是环境、社会和经济可持续性; 咖啡种植的技术发展; 利用该国的文化、环境、土壤和气候多样性; 联邦、州和市政府与私营机构之间的合作; 刺激当地经济; 减少地区不平等。州政府将为种植者特别是小农户和中型种植者提供信贷, 以生产和商业化他们的高品质咖啡。

Source: Revista Cafeicultura

阿拉比卡咖啡遗传育种方法研究

巴西农业研究公司 (Embrapa Café) 发布了题为“改良阿拉比卡咖啡的最佳遗传选择方法”的论文。它介绍了育种计划成功的主要因素及其背后的理论, 并就阿拉比卡咖啡种植中的这些因素提出了切实可行的建议。应常规使用杂交育种策略, 然后进行选择和商业无性繁殖, 以获得最大的生产率, 并保证植物对病虫害的抗性。这种同时使用营养和种子繁殖数据的阿拉比卡咖啡遗传选择方法是创新和高效的。

Source: Embrapa

Brazilian Prices: Arabica and Robusta at same level!

Main Producing Regions / Farm Gate

August 30, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1,425.00 ↓	Colatina-ES fair average price	1,490.00 ↑
Mogiana	1,420.00 ↓		
South Minas	1,420.00 ↓		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1,505.00 ↓	Sep 2024	295.60 ↑
South Minas	1,500.00 ↓	Dec 2024	295.35 ↑
		Mar 2025	295.50 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		Aug 30, 2024	5.57 ↓

Source: www.qualicafex.com.br

巴西咖啡种植区的葡萄酒生产

受到我的家乡Pinhal正在发生的事情，和我的朋友Morten Scholer写的同名书的启发，我建议巴西百年历史最悠久的农业综合企业协会即巴西农村协会（SRB），举行一次类似名称的混合式面对面在线会议。我与巴西精品咖啡协会创始人Marcelo Vieira共同主持了SRB咖啡部的这次会议，我引用Morten的话说，尽管咖啡和葡萄酒在一些国家的同一地区生产，例如巴西、埃塞俄比亚、印度和中国，我还补充说肯尼亚；但巴西是唯一一个在同一个农场生产这两种产品的国家，而且这两个产品是相邻的，我再次补充说，Pinhal一直是这样做的先驱地区之一。

第一位发言者是智利酿酒师Cristian Sepúlveda，他先是在巴西东北部工作，在Pinhal和圣保罗州的领先酒厂Guaspari工作，现在是Terra Nossa酒厂的合伙人。他解释了创新的双修剪系统如何使葡萄能够在干燥的冬季生产，而不是在多雨的夏季，此时葡萄在巴西南部正被传统采摘。Cristian指出，这导致了高品质、获奖葡萄酒的生产，这一过程已经从Pinhal所在的Mantiqueira山脉，以及Mogiana和南米纳斯地区种植咖啡的地方，发展到巴西圣埃斯皮里托和巴伊亚等也生产咖啡的地区。

SANTANA ESTATE COFFEES... AND WINE - PINHAL REGION



Video by Felipe Bartolomei Aliperti



Reunião
Departamento
do Café

Programação:

Cristian Sepúlveda
Enólogo responsável pela vinificação de uvas em fazendas de café em 5 estados

Eduardo Sampaio
Agrônomo e consultor de café e uva

Fabiano Borré
Produtor de café e vinho na Bahia

Tiago Pimentel
Governança da cadeia da uva e vinho em Espírito Santo do Pinhal

Antonio Sérgio Nogueira
Viticultura em área cafeeira: "pool" de investidores e agro turismo

27 de agosto - 10 h
(evento híbrido)

vinho e café

INFORMAÇÕES:
(11) 97737-1537

第二位发言者是Eduardo Sampaio，一位著名的咖啡农学家，目前正在种植葡萄来酿造葡萄酒，并领导着葡萄种植协会。这个葡萄酒生产商协会希望创建一个地理标志（GI），覆盖圣保罗州的Espírito Santo do Pinhal和Santo Antônio do Jardim市，以及米纳斯吉拉斯州的Jacutinga 和Albertina市。Eduardo解释了Pinhal和该地区的风土条件如何有利于生产高品质的咖啡和葡萄酒，这使该地区有资格获得葡萄酒产区地理标志。Região de Pinhal已经是咖啡地理标志，现在正在申请成为原产地命名（DO）。

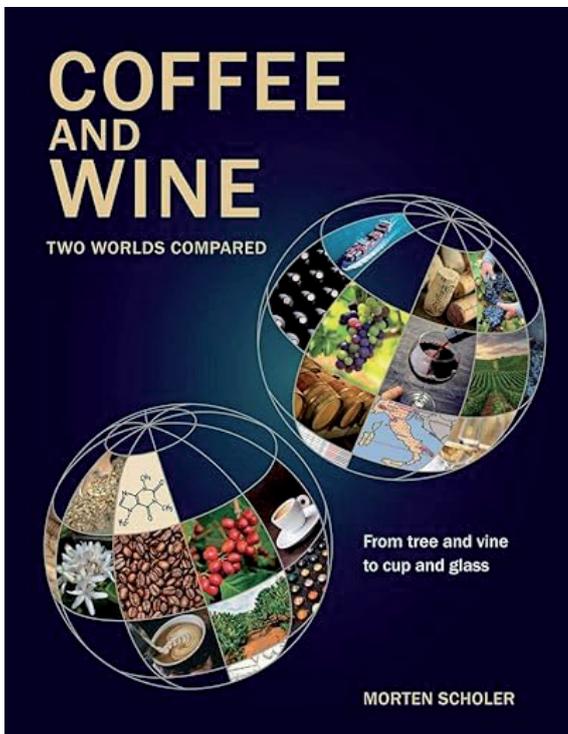
第三位发言者Fabiano Borré带我们去了巴伊亚州的高地，他是当地一家大型咖啡种植户Fazenda Progresso的合伙人。他解释了他们如何以及为什么决定种植葡萄，并为他们的UVVA葡萄酒建造一个酿酒厂和游客中心。Fabiano解释了葡萄酒如何吸引那些本来不会来他的农场的游客，在那里他们也被介绍到高品质的咖啡。这是生产咖啡和葡萄酒协同作用的典型例子。

第四位发言者Antonio Nogueira是一名品酒师，也是一家公司的董事会主席，该公司将投资者聚集在一起，收购了一个咖啡农场，并将其转变为葡萄酒生产和旅游业。他解释说，在Pinhal地区的几个海拔高度的咖啡种植地现在正在生产Amana品牌下的几种葡萄酒。他补充说，靠近圣保罗和坎皮纳斯有助于吸引游客。

Rio Manso酒庄的总监Tiago Pimentel结束了这场会议，他解释了如何建立一个管理方案以促进来自30多个项目的葡萄酒、传统生产的咖啡以及历史小镇Espírito Santo do Pinhal和该地区的旅游业。因此，两个相关的活动 - 贸易展销会和展示会 - 以及一个冬季节日得到了推广。Tiago说，后者汇集了超过72家酒庄，由国际和国内专家提供课程，并举行了品酒会，吸引了数千人参加，很可能成为Pinhal地区葡萄酒、咖啡和美食的里程碑。

我在Pinhal和其他在咖啡种植地生产葡萄酒的地区所学到的，印证了我的朋友兼作家Morten Scholer经常在他的咖啡和葡萄酒演讲中所说的话，如下所述。

咖啡有一个很长的价值链，涉及几个国家的许多人。从树到杯子，产品多次易手和所有权。葡萄酒只在一个地方种植、收获、加工、储存/陈酿、包装和销售，并经常在附近消费。对于今天的任何产品来说都是独一无二的。



在漫长的生产过程中，咖啡可能会以多种方式变质，但品质却无法提高（只有少数例外）。葡萄酒的品质可以通过十几种“技巧”来提高，其中一些令人印象深刻。

最大的咖啡公司规模庞大，占供应量的20%以上。在葡萄酒行业，最大的公司只占不到3%的份额。

咖啡已经成功地建立了全球相同的可持续发展标准和认证。有机、公平贸易、4C、雨林，所有国家都一样：令人印象深刻！对于葡萄酒，每个国家都有自己的标签标准和条件，有时甚至有几个。让人困惑。这就是葡萄酒可以向咖啡学习的地方。。。

咖啡和葡萄酒可以相互学习，但似乎前者可以从后者学习更多东西！

除石机用于各种规格批次的咖啡鲜果、带壳豆和咖啡生豆

出于几个明显的原因，咖啡在到达烘焙厂时确保无杂质是非常重要的。从咖啡中去除灰尘、石头和其他杂质的机器，如预清洁机和除石机，不仅可以清洁产品并提高最终产品的质量，还可以保护加工线上的其他机器免受石头和其他不需要的材料可能造成的损坏。

理想情况下，预清洁机和除石机应在干燥后并在干壳豆加工（脱壳、抛光、分级等）之前，且应放置在咖啡原产国的加工厂里。这样，咖啡的加工过程不会损坏机器，出口时也不会有杂质。或者，如果需要的话，进口国的加工厂可以使用这些设备以清洁之前在原产地没有清洁过的咖啡。

由于预清洁机不能去除与咖啡颗粒大小相同的石头，因此在清洁阶段后总是需要使用除石机。



皮亚兰斯 (Pinhalense) 研制的精确、低功耗、低噪音的流化床式除石机，其型号为CPF和CPFBNR，能有效去除咖啡中不同大小的石头和其他杂质，可用于处理咖啡干果、带壳豆和咖啡生豆。

除石机有一个倾斜的振动平台，其筛网下方安装有风机以产生强烈的向上气流使咖啡悬浮。当咖啡被送入机器，倾斜的平台使其向下移动时，气流使咖啡豆悬浮，而“较重”的石头则与波纹筛网保持接触，迫使它们向上移动，然后从机器的后部排出。

去除石头的“悬浮”咖啡在重力作用下流向机器的前部。

处理咖啡干果的除石机称为CPF，每小时可以处理1.8至8吨干果，具体取决于机器的型号。用于咖啡生豆的除石机称为CPFBNR，每小时可处理6至14吨咖啡，并可配备可选的吸尘装置（“吸尘罩”）。带壳豆的除石，可以使用上述两款除石机的任一款，需根据具体需求和Pinhalense技术部门的建议。

螺栓、螺钉、钉子和其他金属材料，可以在预清洁和除石之前、期间或之后，使用固定或旋转磁铁来去除。磁铁可以安装在预清洁机（PRELI）、除石机（CPF和CPFBNR）的进料点或出料口。

Pinhalense 除石机是组合脱壳机（COMPACTA和CON系列）的内置组件，适用于农场和小型壳豆加工厂。



各种规模的咖啡种植者、加工商和出口商都可以信赖和使用Pinhalense除石机，向全球买家和烘焙商交付微型、中型和大型批次的已去除石头的清洁咖啡。