

DESMUCILAGINADORA DMP

Mucho ha sido escrito y dicho acerca de si la remoción mecánica del mucílago, y fermentación en tanques con o sin agua produce los mismos resultados en aspecto y calidad. Sin embargo, el argumento debería ser entendido desde una perspectiva diferente: protección del ambiente.

Es bien conocido que la fermentación del café pergamino para remover el mucílago da cuenta de más de 70% de consumo de agua y por lo menos 50% de la carga contaminante en el beneficio húmedo. En tiempos en que la protección al ambiente y la sustentabilidad de la actividad productora cafetalera están en evidencia, es altamente aconsejable buscar alternativas a la fermentación.

Confrontados con la necesidad de usar removedores mecánicos de mucílago, la primera pregunta que usualmente se hacen los productores de café es si podrán producir la misma calidad actual de producto usando fermentación. La respuesta correcta a esta pregunta es que cada productor debería usar desmucilagadoras de una forma en la que se minimice la contaminación de las aguas, se mejore el control del proceso y produzca la calidad que el cliente quiere. Para hacer esto, las desmucilagadoras pueden reemplazar completamente la fermentación pero también se pueden combinar en maneras en las cuales se reduzca la contaminación de las aguas.

La sugerencia que Pinhalense hace a sus clientes que compran las desmucilagadoras por primera vez, es que la máquina DMP de última generación puede ser usada en formas diferentes: para lavar café fermentado, para remover el mucílago de café parcialmente fermentado, y para remover el mucílago mecánicamente sin ninguna fermentación previa.

La nueva Desmucilagadora DMP lanzada por Pinhalense es el resultado de 25 años de investigación en esta área específica. Este esfuerzo de desarrollo produjo tres modelos previos de máquinas que fueron en sí mismas grandes éxitos en ventas, en especial el modelo DFA el cual precedió el DMP y del cual se vendieron miles de unidades en el mundo.

El modelo DMP se genera substancialmente del DFA

Aunque la característica del flujo ascendente ha sido mantenida, el DMP tiene un sistema interno más simple que es más eficiente y más duradero. Una malla de acero inoxidable ahora viene en forma estándar con el equipo. Los clientes que tienen el removedor de mucílago viejo DFA y el DMP trabajando lado a lado han comentado que aunque estaban contentos con el DFA, el DMP sobrepasó sus expectativas.

Las ventajas de usar una Desmucilagadora DMP son muchas:

- control del consumo de agua y su contaminación, como explicado arriba;
- ahorros por mano de obra, ya que los trabajadores no tienen que hacer el tedioso lavado a mano del café en los tanques de fermentación;
- flujo continuo;
- mejor control del proceso, evadiendo la necesidad de lavar el café manualmente en diferentes momentos, lo cual si no se hace a menudo causa fermentaciones indeseadas y el desarrollo de granos con mal olor;
- consistencia de calidad, requerida por tostadores de cualquier tamaño, de café especial y comercial, y permitida por el proceso mecánico que no depende de la temperatura ni de la más subjetiva decisión de cuando parar la fermentación;
- posibilidad de quedarse con mucílago, en caso de ser requerido, para incrementar el cuerpo de los cafés lavados; y por último pero no menos importante,
- ganancias de peso que van desde un mínimo de 1 a 2% a un máximo de 5 o 6% dependiendo de la temperatura dominante en el área, de modo que más alta la temperatura, más alta la ganancia por peso.

La Desmucilagadora DMP de Pinhalense es un bien importante para los productores y procesadores en el negocio cafetalero hoy día, el cual está marcado por requerimientos de alta calidad, preocupaciones relacionadas a la sustentabilidad, y por márgenes de ganancias reducidos.

Para mayor información contáctenos
P&A International Marketing
E-mail peamarketing@peamarketing.com.br

Número telefónico 55-19-3651-3233
Fax 55-19-3651-2887
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil

