

CONFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- UN BRAVO NUEVO MUNDO DE PROCESAMIENTO: DESPULPANDO CEREZAS INMADURAS, FERMENTANDO CEREZAS MADURAS Y MAS (pg. 3)

- PINHALENSE RECIBE PREMIO POR MEJOR NUEVO PRODUCTO DURANTE LA SCA 2017 (pg. 4)

PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN SUR DE MINAS AUMENTA 1.300% EN 50 AÑOS

La producción de café en Sur de Minas, la mayor región productora en Brasil, creció de 1,2 millón de sacos en los ´70 a más de 16 millones de sacos en 2016. Hubo una fuerte expansión durante el comienzo de los años 1970 basado en créditos y asistencia técnica y un Plan de Renovación Cafetalera Nacional que incluyó nuevas plantaciones, nuevas variedades y un espaciado más adecuado para luchar en contra la roya de la hoja del cafeto, una amenaza en aquel momento. En solo poco más de una década, la producción en el Sur de Minas creció de 1,2 a 10 millones de sacos; luego la mecanización y la apertura de nuevas áreas para el café contribuyeron a otro salto en la producción. Hoy el Sur de Minas comprende 642.000 hectáreas de tierra de café y representa más de 30% de la producción nacional de café.

Fuente: G1 Sul de Minas

PRECIOS MÍNIMOS DEL CAFÉ INCREMENTADOS PARA COSECHA 2017/18

El Ministerio de Agricultura ha incrementado los precios mínimos del café para el período Abril 2017 a Marzo 2018: café Arábica tipo 6 (hasta 86 defectos; malla 13 y arriba) tuvo el precio ajustado a R\$ 333 (US\$ 106) por saco mientras que el Robusta/Conilon tipo 7 (hasta 150 defectos; malla 13 y por arriba) ahora tiene un precio mínimo de R\$ 223,60 (US\$ 71) por saco. Los precios mínimos definidos por el gobierno sirven como una referencia para programas de soporte a los productores de café en tiempos de fuertes caídas de precios en el mercado.

Fuente: Reuters

PINHALENSE DESTACA NUEVAS TECNOLOGÍAS DURANTE FERIA AGRÍCOLA

Pinhalense exhibió dos nuevos productos durante el 24º Agrishow, la mayor feria comercial del agronegocio en Brasil. Terrena es una máquina auto-propulsada que recoge el café del suelo y se adapta fácilmente a la pendiente del terreno. Puede ser usada por pequeños medianos y grandes productores por igual. El secador estático es otro nuevo producto: tiene una estructura modular y expandible y un intercambiador de calor indirecto, requiere menos energía, reduce el tiempo de secado en relación al patio y ahorra mano de obra. El Agrishow se celebró del 1 al 5 de Mayo, en Ribeirão Preto. Pinhalense es el mayor proveedor mundial de equipos para procesamiento de café, con máquinas operando en más de 90 países en los segmentos de café, cacao, nueces, granos y especias.

Fuente: Peabirus



“HONGO BUENO” QUE MEJORA CALIDAD DEL CAFÉ

Bio Protector, un producto innovador y totalmente ecológico para café, estará pronto disponible en Brasil. El producto, desarrollado por científicos en la Universidad Federal de Lavras (UFLA) y producido en asociación con el Instituto de Investigación Agrícola de Minas Gerais (Epamig), está basado en el hongo *Claridosporium claridospoides*, conocido como el “hongo bueno” debido a su impacto benéfico en la calidad del café. El Bio Protector, actualmente esperando por registro para ser liberado, ya está siendo utilizado por productores de café en Minas, quienes reciben consultoría especializada y muestras gratis. El producto, una suspensión concentrada del hongo sin aditivos químicos, será ofrecido en versiones líquida y polvo. El *Claridosporium claridospoides* ha sido estudiado por más de 20 años por la Dra. Sara Chalfoun quien encontró que el hongo inhibe el desarrollo de otros hongos popularmente conocidos como moho que son dañinos a la calidad del café. La presencia del *Claridosporium* mejora el sabor y el aroma del café.

Fuente: Uai - Estado de Minas

NUEVA VARIEDAD DE CAFÉ RESISTENTE A SEQUÍA

El nuevo cultivar Acauãma es altamente productivo y resistente a la roya de la hoja del cafeto y al déficit hídrico. Acauãma, que significa Acauã Amarillo, es un cruce natural probablemente entre Catuaí Amarillo y Acauã en un campo de ensayo en la municipalidad de Domingos Martins, estado de Espírito Santo. Plantas seleccionadas de este nuevo material también han sido plantadas en Varginha y Elói Mendes, en Minas Gerais, sin irrigación. Acauãma se distingue de otras variedades por su alto vigor, productividad y resistencia a las condiciones de sequía.

Fuente: Procafé

CAFÉ DE FLORESTA AMAZONICA PROTEGE AMBIENTE Y GENERA INGRESOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES

Los pequeños productores de café de la municipalidad de Apuí han estado invirtiendo en café Conilon 100% producido en el estado de Amazonas usando un sistema agroforestal basado en estándares de sostenibilidad. El sistema convierte plantaciones tradicionales y dañadas en sombreadas, con cultivos intercalados como madera y otras especies de Amazonas tales como guaraná y açai. En el proyecto, llamado Café Agroforestal, los productores reciben fondos y apoyo técnico y aprenden acerca de las buenas prácticas agrícolas, biofertilizantes y formas de control de plagas tales como la broca. El proyecto apunta a recuperar partes del bosque original mientras suministra mayores ingresos a los productores de las ventas del café y otros productos. El ingreso promedio de las familias que participan en el proyecto ha crecido más de 200% de 2012 a 2015. Las expectativas para el 2017 son aumentar la productividad de café y tener el café del proyecto certificado como orgánico.

Fuente: Globo Rural

MAYOR INCIDENCIA DE ROYA Y MINADOR DE LA HOJA EN ALTA MOGIANA

Una mayor incidencia de la roya de la hoja del cafeto y del minador de la hoja se detectó en cosechas en Alta Mogiana, una región conocida por sus cafés de alta calidad. En marzo, las lluvias estuvieron por debajo del promedio y las temperaturas cercanas al promedio. La incidencia del minador aumentó mucho y los números de la roya saltaron de 36% a 44% de las hojas infestadas en los cultivos de control. Se observó también la broca del café, con un promedio de 2,5% de granos afectados en la región.

Fuente: Notícias Agrícolas

LANZADA EDICIÓN ESPECIAL DE LOS MEJORES CAFÉS BRASILEROS

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) recientemente ha lanzado su 13ª Edición Especial de los Mejores Cafés Brasileiros. Esta selección exclusiva es hecha con granos de los lotes finalistas de la 13ª Competencia Nacional de Calidad del Café, que fueron comprados por tostadores y cafeterías en la subasta celebrada en enero. Los cafés de la edición especial estarán disponibles en supermercados y tiendas gourmet así como en línea en empaques distintivos y numerados, diseñados por GSB2, socia publicitaria de P&A.

Fuentes: ABIC y P&A

MÁS INTERÉS POR LOS CAFÉS ESPECIALES DE BRASIL EN CHINA

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) y la Agencia Brasileira para Promoción de Comercio e Inversión (Apex-Brasil) han elegido al país asiático como mercado objetivo en el proyecto sectorial llamado "Brasil. La Nación del Café". Catorce compañías cafetaleras de Brasil participaron en la Hotelex Shanghai Expo en marzo pasado e hicieron negocios de US\$ 2 millones. Desde 2009, cuando comenzó el proyecto, a 2016, las compras chinas de cafés especiales de Brasil han crecido 1.400%. China ya consume más de 2 millones de sacos de café con 16% de aumento por año, a lo largo de la última década, de acuerdo a la Organización Internacional del Café (OIC).

Fuente: BSCA

Precios Brasileiros

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de Abril de 2017

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	475,00 =	Colatina-ES calidad mediana	395,00 ↓
Mogiana	470,00 =		
Sur de Minas	470,00 =		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		[B] ³ ex-BM&F (US\$/60kg de Arabica)	
Cerrado MG	495,00 ↓	Mar 2017	155,40 ↓
Sur de Minas	490,00 ↓	Sep 2017	162,20 ↓
		Dic 2017	166,45 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		28 Abr 2017	3,19 ↑

Fuente:

www.qualicafex.com.br

UN BRAVO NUEVO MUNDO DE PROCESAMIENTO: DESPULPANDO CEREZAS INMADURAS, FERMENTANDO CEREZAS MADURAS Y MAS*

El procesamiento del café puede cambiar la calidad, el sabor y el gusto del café, pero solo unos pocos pasos de procesamiento pueden hacerlo, a saber: el despulpado, la remoción del mucílago y el secado. Despulsar o no; remover el mucílago, cuánto y cómo; y cómo uno seca el café afectan la calidad en la taza. Todas las otras fases del procesamiento eliminan impurezas o defectos y/o preservan la calidad existente pero no la cambian.

La definición de los tipos de café abajo se enfoca en estas mismas fases de procesamiento:

- los cafés *naturales* son secados con pulpa y mucílago;
- los cafés *despulpados naturales, honeys o semi-lavados* son secados sin pulpa y con un poco o todo el mucílago adherido al pergamino; y
- los cafés *lavados* son secados sin la pulpa y sin el mucílago adherido al pergamino.

Por más de 150 años el mundo sólo conoció acerca de cafés lavados y no lavados que solo recientemente, cerca de hace dos décadas, comenzaron a ser llamados naturales, afortunadamente. En una forma general por no llamarla cruda, los cafés lavados están asociados con mayor acidez y aroma mientras que los cafés naturales con más cuerpo y dulzura en la taza.

Las máquinas mecánicas que remueven el mucílago, creadas en la primera mitad del siglo pasado, avivaron el debate sobre las características de taza de los cafés lavados que son fermentados o desmucilados mecánicamente. ¿Son diferentes o iguales? ¿Depende de la altitud donde se cultiva el café? ¿Y qué decir del café que es parcialmente fermentado y luego mecánicamente lavado?

No fue sino hasta finales de los ´70, en Brasil de todos los lugares, porque Brasil es conocido por los naturales, que Pinhalense usó las sugerencias y los resultados de los ensayos de unos pocos productores en Sur de Minas para crear la máquina que facilitó el procesamiento de cafés despulpados naturales, primero con todo el mucílago adherido al pergamino y luego con un poco de mucílago removido para que el secado fuera más fácil. Esto acabó con un paradigma de 150 años que afirmaba que era imposible secar pergamino con mucílago adherido.

Como resultado, un nuevo tipo de café comenzó a ser ofrecido por Brasil, con algunas o la mayoría de las características de los cafés naturales, pero sin el sabor indeseable de las cerezas inmaduras que no son despulpadas por la nueva máquina. Unas cuantas décadas después, el proceso fue adoptado en Centro América donde los despulpados naturales, llamados CD en Brasil, quedaron conocidos como cafés *honeys*.

De último pero no de menor importancia, ahora estamos presenciando un interés creciente por naturales en países que son tradicionalmente productores de cafés lavados, y también por las nuevas tecnologías introducidas por Pinhalense que permiten el despulpado de cerezas inmaduras y sobre-maduradas que son cosechadas en proporciones cada vez más crecientes debido a la escasez y alto costo de la mano de obra, que impiden la recolección de cerezas 100% maduras. Si por un lado las nuevas formas de fermentación y la fermentación de los mismos naturales amplían la calidad y crean nuevos sabores, por el otro lado, las características en taza de las cerezas inmaduras y sobre-maduradas lavadas son mejores que aquellas de los cafés naturales inmaduros y de los sobre-madurados. ¡Es de hecho un nuevo bravo mundo de procesamiento!

Todo esto debería ser música para los oídos de los productores de café. ¿Por qué? Porque inclusive un gran productor está por lo usual restringido a un terroir específico, quizá a unos cuantos terroirs si hay variaciones en la altitud o en el suelo disponibles en la finca. Ahora, con esta gama de opciones de procesamiento disponibles, un productor, aunque pequeño, puede ofrecer una amplia gama de calidades, de sabores y aromas, usando diferentes procesos. Algunos de estos procesos pueden también ser usados para mejorar la calidad de las cerezas que no han sido recogidas en su madurez.

Esta gama de procesos también abre nuevas oportunidades a los tostadores que ahora pueden contar con nuevas opciones de suministro. Este ha sido el caso de un pequeño tostador de cafés especiales en São Paulo que acostumbraba a depender de varios suplidores en diferentes áreas de las regiones Sur de Minas y Mogiana para hacer sus mezclas y ahora puede ofrecer la misma mezcla, la misma calidad, usando cafés de una sola finca usando diferentes procesos. De hecho, hoy ofrece dos mezclas diferentes que vienen de la misma finca.

*El texto arriba estuvo basado en la presentación del autor en el panel "Tendencias Emergentes en la Calidad del Café" durante la Expo de la SCA 2017. La mayoría, si no todas las opciones de procesamiento presentadas arriba, serán abordadas en el Curso Intermedio de Certificación de Procesamiento del CQI (Instituto de Calidad del Café) a ser celebrado en la Finca Santana, en Espírito Santo do Pinhal, región Mogiana de Brasil, del 22 al 27 de Mayo.

PINHALENSE RECIBE PREMIO POR MEJOR NUEVO PRODUCTO DEL AÑO EN LA SCA 2017

El ECO SUPER, despulpador ecológico con separador de cerezas inmaduras que no consume agua, lanzado por Pinhalense, fue seleccionado como el nuevo producto del año en la Global Specialty Coffee Expo 2017 en Seattle, USA, el mes pasado.

Habiendo competido con muchos otros productos, la selección del ECO SUPER resultó de un proceso de evaluación con criterios como innovación, tecnología, sostenibilidad y beneficios. Cada uno de los cinco jurados americanos y extranjeros – tostadores, catadores, consultores y productores – visitaron el stand de Pinhalense y no solo chequearon las especificaciones y material técnico disponible, sino también entrevistaron al equipo de Pinhalense /P&A acerca del uso actual del producto en el campo.

Pinhalense ha participado y tenido stand en la Expo, antigua Conferencia y Feria de la SCAA, por los últimos 20 años. La compañía ha sido pionera de la idea de presentar equipos de procesamiento de café verde en los eventos que reúnen a las tiendas de café, minoristas, industria, comercio y productores, que luego sería secundada por competidores mucho después.

El stand Pinhalense en la Expo 2017 se enfocó en dos productos o líneas: el nuevo despulpador ecológico, ECO SUPER, cero consumo de agua, con separador de cerezas inmaduras que se convirtió en la atracción principal de la feria, apoyado por otros equipos de procesamiento húmedo, y máquinas para procesar micro lotes – C2DPRC y CON – en respuesta a esta creciente tendencia del mercado de café.

El ECO SUPER ofrece el doble de la capacidad de la máquina Pinhalense que la precedió con un requerimiento eléctrico mucho menor por unidad de café procesada. Adicionalmente, la máquina mantiene el recientemente actualizado separador de cerezas inmaduras en una versión cero consumo de agua. En conjunto, la nueva máquina mantuvo sus características singulares – menor daño físico al pergamino y menor cantidad de pulpa mezclada con el pergamino, sin pérdida de pergamino en la pulpa – pero ahora sin consumir agua.

Si la previa línea de despulpadoras ya era de la preferencia de los beneficiadores de húmedo conscientes de la calidad y que buscaban buen costo-beneficio, a pesar de su reducido consumo de agua, el ECO SUPER ahora también apelará a los usuarios que tienen acceso limitado al agua. El ECO SUPER tiene un buen chance de convertirse en un nuevo estándar de referencia en la industria en un momento en que la calidad de la cosecha está cayendo y la recolección de cerezas inmaduras se convirtiendo en la norma más que en la excepción. De último pero no de menor importancia, el separador de cereza inmadura está localizado *antes* (no después) del despulpador, que sólo se usa para separar pulpa y para repaso. Esta secuencia equipa la máquina con una singular habilidad para separar cerezas de acuerdo a su grado de madurez: inmaduras, parcialmente maduras, y maduras, además de tener un repasador incorporado. Las cerezas inmaduras y parcialmente maduras que son separadas pueden y deben ser procesadas por separado para obtener la más alta calidad disponible en cada fracción de cereza.

Los equipos Pinhalense de beneficio húmedo y de micro lotes también fueron presentados en el programa educacional de la Expo 2017 por conferencistas independientes y panelistas. El panel de La Expo 2017 “El procesamiento como una herramienta innovadora para obtener perfiles de taza” mostró el equipo Pinhalense de beneficio húmedo usado para procesar y entrenamiento en el Parque Tecnológico de Tecnicafé, el cual entrena a los productores y trabajadores colombianos, y el panel “Tendencias Emergentes en la Calidad del Café” presentó el equipo Pinhalense de beneficio húmedo en operación en Colombia y Centro América.

