

# CONFIDENTIAL

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

- COVID-19, SOSTENIBILIDAD Y MITOS DEL MERCADO - 2 - FERMENTACIÓN (pg. 3)
- REMOCIÓN DEL MUCÍLAGO (pg. 4)

## ☞ NUEVA APP DE ABIC GARANTIZA SEGURIDAD Y TRANSPARENCIA AL CONSUMIDOR FINAL

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) ha lanzado recientemente su aplicación gratis ABICAFÉ cuyo objetivo es garantizar la seguridad alimentaria y la transparencia, así como generar acercamiento entre la industria y el consumidor. La nueva app permite rápida consulta al momento de la compra para chequear si el producto está certificado y cumple con los estándares de Pureza y Calidad de ABIC. Información acerca del perfil de sabor y otros atributos también estarán disponibles en la plataforma. El usuario también podrá usar la aplicación para tener acceso a información acerca de la asociación y sus acciones, así como enviar sugerencias y preguntas.

Fuente: Notícias Agrícolas

## ☞ CAFÉ EXPORTADO DURANTE LA PANDEMIA AYUDA A SEMBRAR NUEVOS ÁRBOLES

Finca Daterra, situada en la región del Cerrado Mineiro, creó el Proyecto Beanstalk: por cada kilogramo de café tostado exportado durante la pandemia, un árbol nativo será sembrado. Tal acción resultará en más de 37 mil árboles nativos plantados en un bosque de 20 hectáreas. Desde su fundación en 1995, la compañía ya ha sembrado más de 610 mil árboles nativos. En 2016, Daterra también creó la Fundación Bioterra, un área de 200 hectáreas en la cual los investigadores y científicos pueden hacer sus pruebas microbiológicas de suelo y así contribuir a la innovación científica.

Fuente: Globo Rural

## ☞ SOSTENIBILIDAD MANTENIDA DURANTE TIEMPOS DE COVID-19

La cosecha de café ha empleado mucha gente que perdió sus empleos en tiempos de Covid-19 permitiéndoles ganarse la vida pero también apoyar los negocios locales. Este es otro ejemplo de sostenibilidad de la producción brasilera que resulta de la continua inversión en investigación y desarrollo, tecnología e innovación. La productividad ha saltado de 8 a 32 sacos/ha en las dos últimas décadas. Brasil producía 18,9 millones de sacos en un área de 2,4 millones de hectáreas en 1997, sin embargo, se espera que produzca 60 millones de sacos en un área de 1,9 millones de hectáreas este año. Produciendo más en un área menor y generando más de 8,4 millones de empleos, la producción de café responde a las preocupaciones de los consumidores acerca de la sostenibilidad ambiental y social.

Fuente: CNC

## ☞ SEMANA INTERNACIONAL DEL CAFÉ SERÁ 100% DIGITAL Y GRATIS

Celebrado anualmente en Belo Horizonte, Minas Gerais, el principal evento cafetalero brasilero y uno de los cinco mayores en el mundo, la Semana Internacional del Café (SIC), anunció que debido a la pandemia su edición 2020 será 100% digital y gratis. Conocida por su extensivo programa, millones de dólares en negocios, y una amplia red de conexiones, la SIC será celebrada del 18 al 20 de noviembre a través de una exclusiva plataforma en-línea. Ofrecerá conferencias en-línea, paneles, premios, cursos, competencias y recursos para reuniones y entrevistas. Las compañías interesadas podrán exponer sus productos y marcas dentro de la plataforma y venderlos a los participantes de la SIC. La edición 2019 de la SIC tuvo un récord de 23 mil visitantes de 31 diferentes países, R\$ 50 (US\$ 9,3 millones) en negocios iniciados, 40 eventos simultáneos y 220 exponentes.

Fuente: Semana Internacional del Café (SIC)

## ☞ POLINIZACIÓN AYUDA A AUMENTAR EN 20% PRODUCTIVIDAD DEL CAFÉ

La polinización de las abejas juega un importante papel en el aumento de la productividad en muchos cultivos, y el café no es excepción. En esta temporada se registró un aumento de 20% sobre la productividad en cosechas de café que recibieron polinización asistida e

inteligente de abejas. Tal técnica – polinización como bio-insumos – aún es nueva dejando muchas oportunidades para su expansión. Adicionalmente al aumento de la productividad, los servicios de ecosistema suministrados por animales polinizadores generaron ahorros estimados de R\$ 43 billones (US\$ 8 m) en 2018. La soya representó 60% del valor estimado seguido por el café, con 12%.

Fuente: Canal Rural

## AVISPONES COMO GRANDES ALIADOS PARA CONTROLAR MINADOR DE LA HOJA

Un estudio del Instituto Federal de Minas Gerais indicó que los avispones son grandes aliados en el control de los minadores de la hoja en cultivos de café. Los ensayos tomaron lugar en dos condiciones diferentes. Una con abundante área verde alrededor de la plantación de café, y la otra sin el área verde. El estudio mostró que cosas simples como tener una asociación con plantaciones, árboles de banana o áreas verdes próximas al café, acerca a los insectos para actuar como predadores de plagas y ayudar en otros servicios ambientales.



Fuentes: EPTV y G1

## AUMENTAN EXPORTACIONES BRASILENAS DE CONILON Y CAFÉS DIFERENCIADOS

Las exportaciones brasileiras de café alcanzaron 22,9 millones de sacos de enero a julio de 2020, representando el segundo récord histórico para este período. Los ingresos alcanzaron US\$ 3 billones, un crecimiento de 29% en comparación al período previo. Arábica representó 78,4% del volumen total exportado, Conilon 11,2% – crecimiento de 15% en relación al mismo período en 2019 – y los cafés solubles representaron 10,3%. Las exportaciones de cafés diferenciados llegaron a 3,8 millones de sacos, el segundo mayor volumen embarcado en los últimos cinco años, correspondiendo a 16,6% del volumen exportado y 21,1 % de los ingresos.

Fuente: Embrapa Café

## CONILON SEMBRADO EN SÃO PAULO



Aunque el área occidental del estado de São Paulo es predominantemente una región productora de café Arábica, está comenzando a producir Conilon como parte de un proyecto de 12 años de la Agencia de Tecnología de Agronegocio de São Paulo (APTA). Los clones de Conilon fueron adaptados a las condiciones regionales y la productividad promedio ya llega a 70 sacos/ha. Los clones son tolerantes al nematodo y presentan menor incidencia de la roya y del minador de la hoja. Bueno desarrollo de las plantas, alta productividad, bajos costos de producción y proximidad a las industrias que demandan café Conilon hace que la producción de esta variedad sea una alternativa sostenible para los productores de café de São Paulo.

Fuente: Notícias Agrícolas

## PRODUCTORES DE CAFÉ LLEGAN DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR

Productores en Sur de Minas Gerais están yendo más allá de la siembra, cultivo, cosecha, y procesamiento del café y llegando al consumidor final. Esta nueva posición está agregando un valor considerable al producto, aunque no puedan producir grandes volúmenes. Dos razones pueden haber impulsado esta tendencia: las competencias de calidad de cafés especiales y el hecho de que los consumidores están cada vez más alertas sobre el origen del café que compran y consumen. La subcontratación de tostado, molido, y empaquetado ha garantizado una entrada constante de nuevos productores de café en este mercado. Las ventas de cafés procesados pueden duplicar las ganancias de los productores comparándolas con las ventas de granos verdes de café. Sin embargo, es importante resaltar que los productores deben ofrecer calidades consistentes.

Fuente: G1

## Precios Brasileños: Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Agosto de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	575,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	411,00 ↑
Mogiana	570,00 ↑		
Sur de Minas	570,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	655,00 ↑	Sep 2020	133,75 ↑
Sur de Minas	650,00 ↑	Dic 2020	135,35 ↑
		Mar 2020	134,70 ↑
		Real R\$ / Dolar US\$	
		31 Ago 2020	5,48 ↑

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## COVID-19, SOSTENIBILIDAD Y MITOS DEL MERCADO - 2 - FERMENTACIÓN

En la Perspectiva anterior, se mencionó que los mitos de mercado conllevan al uso ineficiente de la mano de obra y a altos costos de producción. Se agregó que tales ineficiencias van más allá de la mano de obra e incluyen el inevitable daño ambiental. Todos los **mitos** se refieren a la producción de café de calidad que, de acuerdo a ellos, requiere:

1. **recolección selectiva**

2. **fermentación natural** y

3. **secado al sol**

La recolección selectiva fue abordada en el previo Perspectiva. Ahora atacamos la fermentación, que fue creada para la remoción del mucílago del pergamino luego de que las cerezas son despulpadas. Las posibilidades de la fermentación húmeda y seca existieron desde el comienzo pero la primera fue adoptada mucho más ampliamente.

La fermentación húmeda requiere de mucha agua, se necesita mano de obra en varias etapas, pero especialmente para lavar el pergamino fermentado, y el tiempo que se requiere, de 12 a 30 y hasta 40 horas, lo cual hace imposible el procesamiento continuo. El consumo de agua es especialmente alto porque la fermentación húmeda por lo usual requiere un volumen de agua igual a dos o tres veces el volumen del tanque de fermentación: un volumen cuando el tanque se llena con pergamino y el agua transportadora se drena, otro de agua limpia para permitir la fermentación húmeda y, dependiendo de cómo se hace, un tercer volumen de agua para lavar el pergamino desmucilado y para moverlo del tanque. Dispositivos mecánicos para lavar café fermentado pueden disminuir la necesidad de mano de obra pero los ahorros en agua están restringidos a sólo parte del tercer volumen requerido.

Las primeras máquinas para eliminar el mucílago del pergamino, creadas en la primera mitad del siglo, hicieron un buen trabajo de “limpieza” en el pergamino, pero consumían igual o hasta más agua que la fermentación húmeda. Del lado positivo, requirieron mucho menos mano de obra y permitieron proceso continuo del despulpado al secado. Estas desmucilagadoras no cambiaron mucho sino hasta los 1980’s y 1990’s cuando sucesivas generaciones de máquinas hicieron que el consumo de agua cayera considerablemente a una parte muy pequeña de lo que la fermentación húmeda requería y cercano a cero pero aún no a ese nivel. Las desmucilagadoras también pueden ser usadas para lavar pergamino luego de la fermentación parcial o completa sin necesidad de más agua o mano de obra.

El uso de fermentación húmeda parcial combinada con máquina de lavado o remoción completa mecánica del mucílago, tiene el mayor beneficio de acortar el tiempo de la fermentación, evitando la pérdida de peso en el café. Esto no fue mencionado antes pero el tiempo gastado en fermentación causa que el producto final, café verde, pese menos. Esta pérdida de peso, que depende del tiempo de fermentación y de la temperatura prevalente en el área, puede ser de 1 a 2% hasta 6 o inclusive 9% en condiciones extremas. Por esta razón, las desmucilagadoras pueden tener un gran impacto sobre la rentabilidad de la producción de café, con el mayor impacto cuando no se usa fermentación del todo.

El mito a ser abordado aquí es que la fermentación natural es necesaria para producir café de calidad. ¿Es esto cierto y puede ser traducido en mejores precios del café para los productores?

Es un hecho que la fermentación puede afectar la calidad del café pero si esto es substancial y notable dependerá de las condiciones ambientales, en especial la altitud donde el café es producido. Usualmente se asume que a mayor altitud la fermentación aumentará la acidez en taza. Si esto se traducirá en mejores precios del café para los productores también dependerá del grado del aumento, y muy importantemente, del acceso del productor al mercado, por ejemplo, su habilidad de mercadeo y ventas para monetizar esta diferencia de calidad.

La evidencia empírica muestra que además del micro-lote y en la parte superior de los mercados de cafés especiales, donde puede ser posible de monetizar en los matices de alta calidad, la remoción mecánica del mucílago es ampliamente aceptada convirtiéndola en realidad en un mito que la fermentación natural es necesaria para producir café de calidad. Adicionalmente, la verdad es que la catación ciega de muestras del mismo café fermentado y mecánicamente desmucilado no mostrará diferencias de calidad para la mayoría de los terroirs.

Otro factor a favor de la remoción mecánica del mucílago es la ganancia en peso; inclusive asumiendo que el productor será capaz de monetizar en la diferencia de calidad, ¿será suficiente para compensar la pérdida de peso en fermentación? Ya que también hay evidencia empírica de que la fermentación por un período corto de tiempo de 8 a 10 horas – por ejemplo: durante la noche – seguido de remoción mecánica del mucílago puede simular fermentación completa, la pérdida en peso puede ser minimizada pero no el consumo de agua en el caso de una fermentación corta seguida por desmucilado mecánico.

## REMOCIÓN DEL MUCÍLAGO

**FERMENTACIÓN**



- alto consumo de agua
- mano de obra intensiva
- costosos tanques de fermentación
- pérdida en peso
- difícil control

**DESMUCILADOR**

Ø  
?  
+



- no hay pérdida en calidad
- proceso continuo
- no hay pérdida en peso
- calidad consistente
- control total

Puede que suene raro que la palabra “calidad” esté presente del lado derecho y no del lado izquierdo. Sin embargo, a pesar de todas las asociaciones entre calidad y fermentación natural, que han creado el mito, para evitar las pérdidas en calidad en la fermentación se requiere una serie de procedimientos relacionados a la mano de obra los cuales involucran entrenamiento y experiencia. La decisión de cuándo parar el proceso para evitar fermentación indeseada y el lavado del café fermentado requiere personal entrenado y dedicación. Dependiendo de las condiciones climáticas, la fermentación puede terminar tarde en la noche o en las tempranas horas de la mañana cuando el lavado tiene que llevarse a cabo debido al riesgo de que la calidad del café se pierda. Adicionalmente, el cambio del clima y en especial de temperaturas requiere diferentes tiempos de fermentación con diferencias en calidad que pueden reducir la consistencia.

Las desmucilagadoras DMPE de Pinhalense evitan pérdidas en calidad relacionadas a la sobre-fermentación y permiten la producción de cafés con calidades consistentes, un requerimiento de los tostadores que va desde los cafés especiales hasta los comerciales. Además del control total del proceso, las máquinas DMPE permiten el flujo continuo del café, desde la recepción de la cereza hasta el secado del pergamino. Finalmente, el grado de la remoción del mucílago también puede ser ajustado para producir diferentes tipos de café honey, con un grado variable de mucílago adherido al pergamino.

Las desmucilagadoras Pinhalense se ofrecen en varias capacidades para recibir café desde las líneas de despulpado de diferentes tamaños. Pueden también ser usadas para lavar café que ha sido sometido a fermentación seca o húmeda, parcial o total. El uso de las desmucilagadoras en combinación con la fermentación elimina el riesgo de sobre-fermentación. Las DMPE son vendidas por separado o pueden formar parte de una máquina compacta con o sin separador de verdes *antes* del despulpador vertical, una criba rotativa (opcional) y la propia desmucilagadora.

