

# CONFIDENTIAL

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

- ¿BENEFICIO *HÚMEDO SIN AGUA*? (pg. 3)
- SEPARACIÓN DE CEREZAS INMADURAS Y DESPULPADO (pg. 4)

## LA MÁS ALTA DE LAS BAJAS COSECHAS

El segundo estimado de la cosecha publicado por CONAB el 14 de Mayo indica que Brasil producirá 48,6 millones de sacos de café en 2013. Si la predicción es cierta, será la producción de café más alta para un año de baja producción en el ciclo bienal en la historia brasilera. De acuerdo al Conab, Minas Gerais puede entregar más de 25 millones de sacos de Arábica, mientras que Espírito Santo puede llegar a 9,25 millones de sacos de Conilon.

Fuente: Valor Econômico



## EXPORTADORES BRASILEOS SOLICITARÁN REDUCCIÓN DE DESCUENTO ANTE ICE

La Asociación Brasileña de Exportadores de Café (CeCafé) está preparando un documento para ser presentado en breve a ICE Futures de Nueva York, solicitando la reducción del descuento de US\$ 0,09/lb para los cafés Arábicas brasileros, los cuales están ahora disponibles para entrega. El reporte de CeCafé debería estar listo en 60 a 90 días.

Fuente: Dow Jones

## GOBIERNO CONFIRMA FONDOS DE FUNCAFÉ PARA COSECHA 2013

El Ministerio de Agricultura ha confirmado la liberación de R\$ 3,1 billones (US\$ 1,5 billón) desde el Fondo Brasileiro del Café (FUNCAFÉ) para financiar el cultivo, la cosecha, el almacenaje y operaciones de trade en 2013 por productores, cooperativas, exportadores y la industria.

Fuente: Agência Estado

## RECOLECCIÓN Y SEPARACIÓN MECÁNICA DE CONILON

Debido a los altos costos laborales y la creciente escasez de mano de obra en las zonas cafetaleras, los productores de Conilon en Espírito Santo están comenzando a adoptar una combinación de cosecha manual y mecanizada. Los productores de Nova Venécia y de las áreas del norte del estado están conduciendo pruebas con excelentes resultados: la nueva técnica de cosechado está produciendo ahorros de hasta 70% en costos laborales. En las fotografías abajo, el cosechado y la poda están siendo hechos simultáneamente con el uso de mano de obra y máquinas. Fotos adicionales pueden ser vistas en la sección Fotos del Mes.

Fuentes: Revista Procampo y P&A



## **SISTEMA DE "ALERTA DE HELADAS" DE IAPAR EN OPERACIÓN**

El sistema de "Alerta de Heladas" del Instituto Agronómico de Paraná (IAPAR) ya está operativo. El sistema suministra información detallada acerca del clima y orientación a los productores vía mensajería de texto (y también en-línea) para evadir o minimizar los duros efectos de las bajas temperaturas en las plantaciones de café en la región, durante los períodos fríos de Mayo a Septiembre.

Fuente: IAPAR

## **GEN RESISTENTE A SEQUÍA SERÁ USADO EN OTROS CULTIVOS**

El Centro de Debates Estratégicos y Estudios del Congreso Brasileiro sostuvieron una reunión con Embrapa en Brasilia para discutir sobre el uso de un gen resistente a la sequía en culturas como caña de azúcar, soya, arroz, trigo y frijoles. El objetivo es garantizar la disponibilidad de productos esenciales inclusive durante las peores sequías. Aparte de ser más resistentes, los investigadores creen que las nuevas plantas causarán menor impacto ambiental ya que necesitarán menos agua para su desarrollo. Embrapa espera completar los estudios para la adaptación genética de las plantas a las regiones brasileras semiáridas en un período de 6 a 8 años.

Fuente: Embrapa Café

## **GRANDES POSIBILIDADES PARA MONODOSIS EN BRASIL**



El mercado de monodosis de café se está dinamizando aún más en Brasil con la llegada de los nuevos actores, incluyendo los tostadores locales. Luego del éxito de experiencias internacionales como Nespresso y Senseo en años pasados, compañías brasileras como Café Utam y 3 Corações están ahora invirtiendo en el segmento. Utam se ha asociado con la portuguesa Kaffa Caffè y desde Marzo ha estado importando sus cápsulas compatibles con las de Nespresso. La compañía también planifica lanzar su propia línea de máquinas, Utam Uno, en Julio. 3 Corações/Strauss, el segundo mayor tostador de café del país, está invirtiendo R\$ 100 millones (US\$ 50 millones) en su proyecto monodosis. Inicialmente asociándose con la italiana Caffita para producir las cápsulas ya que la unidad manufacturera en Brasil aún no está lista - deberá estar en funcionamiento en 2014/2015, probablemente en Minas Gerais - el sistema de 3 Corações será llamado TRES: una máquina flexible capaz de servir 16 tipos de bebidas, entre espresso, café filtrado, capuccino, chocolate caliente y té. El lanzamiento de TRES se espera para Agosto 2013. Desde Febrero DE Master Blenders ofrece sus cápsulas L'OR Café do Ponto, y las cápsulas Ethical Coffee ahora están en las principales cadenas minoristas; ambas son compatibles con las máquinas Nespresso.



Fuentes: Valor Econômico y P&A

## **COFFEE DINNER BRASILEIRO DISCUTE EL FUTURO: CONSUMO Y PRODUCCIÓN**



El 5º Coffee Dinner & Forum, organizado cada dos años por CeCafé, la Asociación Brasileira de Exportadores de Café, fue celebrado en São Paulo el 28 de Mayo para tratar de las tendencias del consumo del café y como pueden afectar el futuro del suministro del mismo. El evento reunió expertos cafetaleros nacionales e internacionales para presentar sus puntos de vista sobre la evolución y dinamismo del consumo del café, la creciente importancia del Robusta, el mercado monodosis, los nuevos consumidores y las tendencias de producción, entre otros temas relevantes. El creciente rol del soluble y de cafés Robustas en el nuevo escenario de consumo fueron temas presentes en la mayoría de las presentaciones.

Fuente: Valor Econômico



## **Fotos del mes**

### **RECOLECCIÓN Y SEPARACIÓN MECÁNICA DE CONILON**



Fuente: Revista Procampo

## ¿BENEFICIO HÚMEDO SIN AGUA?

Por más de un siglo, el beneficio húmedo de café fue un proceso con uso intensivo de agua, como el nombre lo indica, y hubo poca preocupación por el consumo de agua así como por la contaminación. En la tecnología convencional que prevalecía en ese entonces y aún es usada en muchas áreas hoy día, el agua es usada para separar las cerezas sobremaduras y secas de las maduras y verdes (flotación), en el despulpado, en la remoción del mucílago, llevada a cabo por fermentación natural o fricción en máquinas, y en el transporte del café y sus sub-productos (por ejemplo pulpa).

La creciente preocupación por el ambiente en el último cuarto de siglo XX llevó al cuestionamiento del uso y contaminación de tanta agua - a menudo 10.000 m<sup>3</sup> por tonelada de café verde - en el procesamiento húmedo del café. Las reacciones tecnológicas a las preocupaciones ambientales se hicieron evidente de distintas formas.

**Reciclaje del agua** - La primera y más obvia reacción fue reciclar las aguas residuales luego de algún tipo de "tratamiento", principalmente sedimentándolas y/o filtrándolas para remover la materia sólida que de otra forma pudiera obstruir el sistema.

**Transporte en seco** - Otra reacción obvia fue la de desligarse de la práctica de mover el café con la ayuda de agua. La solución fue usar gravedad donde fuera posible (por ejemplo tolvas de recepción en seco) y, más importantemente, para evitar el transporte de café con agua en canales y tuberías usando alternativamente las opciones mecanizadas, como transportadores y elevadores.

**Despulpado Semi-seco y Seco** - Luego vino la drástica reducción y hasta eliminación del agua en el despulpado; ya que la pulpa es rica en agua, se encontró que el proceso de fricción o desgarre que remueve la pulpa alrededor del grano de café puede llevarse a cabo agregando poco o nada de agua. Los despulpadores de bajo consumo de agua y los despulpadores en seco usados hoy día no son muy diferentes de los "húmedos" convencionales. Los cambios técnicos, que comenzaron al final de los años 80, están en su mayoría relacionados a la facilitación del flujo de café y pulpa en la ausencia de agua "lubricante". Varias tecnologías y tipos de tales nuevos despulpadores están ahora disponibles en el mercado.

**Remoción Mecánica del Mucílago** - La última frontera de la reducción de agua y/o eliminación de residuos en la remoción del mucílago que queda adherido al pergamino que envuelve al grano de café. La técnica original de romper la capa de mucílago vía fermentación natural en tanques con o sin agua seguido por el lavado fue progresivamente combinada y hasta reemplazada con por la remoción del mucílago por fricción en varios tipos de máquinas que también hacían uso intensivo del agua en el pasado, pero que hoy son eficientes en este aspecto. Aunque los removedores de mucílago han existido por más de un siglo, fue sólo hasta 2 o 3 décadas que los modelos de bajo consumo de agua se hicieron disponibles, con énfasis no sólo en los ahorros de agua sino también en la total remoción del mucílago con un mínimo de daño al café.

Aunque hoy existe poco debate acerca de los impactos del reciclado del agua en la calidad del café y la reducción de su uso en transporte, la flotación y el despulpado, aunque el daño al grano puede incrementarse con el despulpado en seco, el debate aún está lejos de estar resuelto en lo pertinente a la conservación del agua en la remoción del mucílago. Este es el paso que por mucho todavía consume y contamina el mayor volumen de agua.

Hay catadores expertos quienes insisten que la fermentación es la única manera de mejorar características específicas en la taza, por ejemplo: acidez, en especial en café de altura. Argumentan que la remoción mecánica del mucílago aún no debe producir los mismos resultados en estos casos aunque las diferencias de taza pueden disminuir y hasta desaparecer a medida que también disminuye la altitud. Sin embargo, del otro lado del argumento, hay estudios que muestran que dadas las dificultades para controlar el proceso natural de fermentación, la remoción mecánica puede, en promedio, producir café de mejor calidad. Pero otros estudios muestran que la fermentación natural por unas horas seguida de remoción mecánica, la cual causa que el consumo de agua se reduzca considerablemente, puede producir la misma calidad en taza en la mayoría de las altitudes. Puede convertirse en inevitable que el procesamiento de cafés *mainstream*, de alta calidad y hasta de lavados especiales progresivamente recurra a la remoción mecánica completa o parcial del mucílago. La fermentación natural pareciera que seguirá siendo la opción para menos y menos cafés cuyos precios tendrán que eventualmente reflejar el costo de tratar las aguas residuales generados por su procesamiento.

## Precios Brasileños

31 de Mayo, 2013

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	295,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	290,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	290,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	305,00 ↓
Sur de Minas	300,00 ↓

5,2%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	260,00 ↓
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2013	153,10 ↓
Sep 2013	156,30 ↓
Dec 2013	161,00 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
31 de Mayo	2,13 ↑

Fuente: [www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

## SEPARACIÓN DE CEREZAS INMADURAS Y DESPULPADO

A medida que la calidad de la cosecha baja y más altos porcentajes de cerezas inmaduras se recogen, su separación se convierte en inevitable así como en una parte crítica del beneficio húmedo. Sólo las cerezas totalmente maduras deben ser despulpadas para producir café lavado y despulpado natural de alta calidad.

Pinhalense ha sido pionera y ha adoptado un sistema de despulpado que descarta las cerezas inmaduras al mismo tiempo que despulpa las maduras. Además de las ventajas originales - despulpar sólo cerezas con el grado deseado de maduración - Pinhalense encontró que su sistema de despulpado con criba separadora daña menos al café que los despulpadores convencionales de tambor que rompen la pulpa con fricción entre un tambor rotativo y un pechero o canales estacionarios. Las cribas despulpadoras de Pinhalense remueven la pulpa suavemente a medida que las cerezas pasan a través de sus ranuras; es como presionar cada una de las cerezas suavemente con los dedos para sacar los granos envueltos en pergamino y mucílago.

Más recientemente, otros sistemas han usado un despulpador convencional - usualmente de tambor pero también de discos - con menos presión de lo usual sobre las cerezas para permitir que las inmaduras pasen a través de las no despulpadas a ser separadas del pergamino en fecha posterior. Bueno como pareciera, este ángulo es menos eficiente que el sistema Pinhalense de separación y despulpado simultáneo, porque tiende a dañar las cerezas inmaduras y no puede ser ajustado para despulpar cerezas a un grado deseado de maduración. Para agravar el problema, el daño se incrementa a medida que el consumo de agua se reduce o se elimina.

Pinhalense escogió retener su propio sistema e investigar formas para reducir al mínimo el consumo de agua. Esto le llevó al lanzamiento de su actual generación de despulpadores de criba - despulpadores con separador de cerezas inmaduras - los cuales requieren muy poca agua, pueden ser ajustados para (a) despulpar sólo 100% cerezas maduras; (b) despulpar también cerezas parcialmente maduras, conjuntamente con las maduras o por separado; y, los desarrollos recientes, (c) despulpar cerezas inmaduras y (d) despulpar también las sobre-maduras por separado, o hasta juntas pero definitivamente separadas de las cerezas maduras de mejor calidad.

El esquema arriba mencionado, tan confuso como pudiera percibirse a primera vista, tiene importantes ventajas:

- se puede producir café especial de calidad superior sólo de cerezas 100% maduras;
- se puede producir cafés de buena calidad de cerezas maduras y parcialmente maduras, si así se desea; y
- se puede despulpar cerezas a casi cualquier grado de maduración para producir café lavado para mercados que demanden menor calidad.

En otras palabras, el volumen de café lavado se maximiza indistintamente de la menor calidad del producto cosechado con porcentajes crecientes de cerezas inmaduras, parcialmente maduras y sobre-maduras mezcladas con las totalmente maduras!

¿Acaso es correcto fingir que los tiempos no han cambiado y que sólo 100% de las cerezas maduras son recogidas en un momento de escasez de mano de obra, migración rural a la ciudad y crecientes costos laborales? En vez de insistir en las tecnologías de despulpado convencional que sólo pueden manejar 100% de las cerezas maduras en una forma eficiente, Pinhalense ha enfrentado la realidad y creado un sistema de despulpador de cribas el cual es totalmente compatible con los retos posados por las condiciones de cosecha prevalentes hoy día. Todavía puede ser necesario un poco de agua, la cual puede ser reciclada y reusada fácilmente, pero la recompensa es grande en términos de más café lavado disponible en un rango de calidades que abarque diferentes mercados.

Y si Usted todavía tiene la habilidad, la cual está desapareciendo rápidamente, para cosechar cerezas 100% maduras o separarlas manualmente, los despulpadores Pinhalense con criba todavía se desempeñarán excelentemente, separarán la pulpa mejor y dañarán menos café que cualquier otro sistema en el mercado hoy día. Ese es el por qué los productores de mediano tamaño y los de gran tamaño y de alta tecnología favorecen los sistemas de despulpado Pinhalense, originalmente para Arábica pero ahora para Robusta también. Ya que los despulpadores del mismo tipo están también disponibles en pequeño tamaño para pequeños productores, más y más de ellos están dándose cuenta de que su forma de cosechar ya no es perfecta tampoco y Pinhalense puede tener el sistema de beneficio húmedo a pequeña escala y alta tecnología que ellos necesitan.

