

CONFIDENTIAL

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

- **MONODOSIS, OPORTUNIDADES PARA PRODUCTORES Y VISIÓN 2030 (pg. 3)**
- **CAMBIO CLIMÁTICO Y SEPARACIÓN DE CEREZAS DE CAFÉ REVISITADO (pg. 4)**

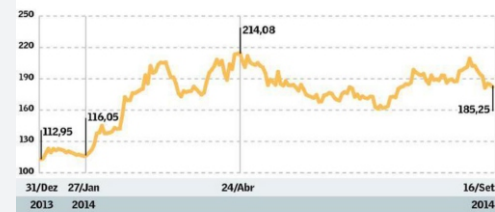
VOLATILIDAD TAMBIÉN AFECTA EL COMERCIO DOMÉSTICO DE CAFÉ

El comercio del café ha estado inusualmente "trancado" para este tiempo del año en el mercado doméstico debido a la alta volatilidad y baja demanda internacional, con lo productores reteniendo sus cafés esperando por mejores precios. Una parte considerable de la ventas fue hecha en el primer semestre cuando los precios del café incrementaron significativamente luego de un largo período de bajos precios. El Arábica de buena calidad, por ejemplo, fue negociado a R\$ 500 (US\$ 208) por saco en comparación al actual R\$ 440 (US\$ 183). Los exportadores también están embarcando café vendido con anterioridad. De acuerdo con los expertos, las ventas de café en Brasil, físicas y anticipadas, alcanzaron 38% de las de la cosecha 2014/2015 hasta Julio 15, mucho más altas que el 21% durante el mismo período del año pasado.

Fuente: Valor Econômico

MERCADO VOLÁTIL

Cotizaciones del café en NY - en US\$ cents/libra-peso



Variaciones

📈 Día 1.67%
📉 Mes -7.93%
📈 Año 64.01%
📈 12 meses 55.35%

Fuente: Dow Jones Newswires e Valor PRO. Elaboração: Valor Data. * Mercado futuro, segunda posição

CLIMA ADVERSO REDUCE PRODUCCIÓN DE CAFÉ DESPULPADO NATURAL

El clima seco y el fuerte calor registrados en Brasil en 2014 ha acelerado la maduración del café y afectado la "disponibilidad" de cerezas maduras y la producción de cafés despulpados naturales (CD, para Cereza Descascado en portugués). Ha habido una considerable reducción en el volumen de cafés despulpados naturales que usualmente justifican mejores precios para los productores debido a su mejor calidad. Este tipo de café generalmente significa 12 a 15% de la producción de café en Brasil. Los despulpados naturales, con menos cuerpo y mayor acidez, son usados como sustitutos para los lavados colombianos y principalmente buscados para preparaciones de espresso en USA y Europa. Las exportaciones brasileiras de cafés especiales incrementaron 10% durante el primer semestre, en comparación al mismo período de 2013 teniendo preocupados a los compradores de café en relación a la escasez del producto.

Fuente: Valor Econômico

PRODUCTORES OBJETAN PREDICCIONES GUBERNAMENTALES DE ESTIMADO DE COSECHA 2015

Los productores de café en Brasil representados por el Consejo Nacional del Café (CNC) y la Confederación Nacional de Agricultura (CNA) criticaron fuertemente la reciente publicación del gobierno del estimado de 48,8 millones de sacos para la cosecha 2015, argumentando que no sólo está sobreestimada, sino que ha sido basada solamente en estadísticas, sin visitas actuales de campo. El CNC estima una producción de 40 a 43 millones de sacos. La futura cosecha definitivamente será también afectada por la severa sequía en Brasil por varios meses en 2014.

Fuente: Reuters

INDUSTRIA PREVÉ ALTOS PRECIOS PARA CONSUMIDORES BRASILEROS

ABIC, Asociación Brasileira de Tostadores de Café, quizá no sea capaz de evitar un alza en los precios al consumidor para el año próximo, como sucedió este año, en caso de que la producción de café de 2015 también esté afectada por la sequía. Los tostadores han reducido sus márgenes de ganancias en 2014 para no pasar a los consumidores los precios altos del café verde. Muchas compañías tostadoras brasileiras han pagado hasta 80% más por el café verde este año pero sólo incrementaron el precio de su producto en 18% a 20%.

Fuente: Folha de São Paulo

SEMANA INTERNACIONAL DEL CAFÉ CONSOLIDA POSICIÓN EN CALENDARIO DE EVENTOS CAFETALEROS

La Semana Internacional del Café de 2014, que se celebró en Septiembre en Belo Horizonte, Minas Gerais, generó R\$ 85 millones (US\$ 36 millones) en transacciones de negocios - R\$ 25 millones (US\$ 11 millones) durante el evento y R\$ 60 millones (US\$ 25 millones) de forma indirecta. El evento, el mayor del sector café en Brasil, incluyó un programa extenso con feria comercial, seminarios, talleres y varias competencias de café. Thiago Sabino de Octavio Café

ganó el primer lugar en la 14°. Competencia de Baristas y el café Arábica de la finca Ninho de Águia en la región de Matas de Minas fue el campeón del Premio Café del Año. La Semana del Café de 2015 ya ha sido programada para el 24-26 de Septiembre en Belo Horizonte. Por favor, vea la sección "Fotos del Mes" para imágenes del evento.

Fuente: Café Editora

USO NOVEDOSO DE CRIBAS DE MUESTRAS PINHALENSE



La cafetería concepto Coffee Lab de São Paulo está usando las cribas de muestras Pinhalense como platos para servir panes y otras exquisiteces. Encontradas usualmente en lugares donde se califica y se cata el café alrededor del mundo y diseñadas para clasificar muestras de café verde de acuerdo a su tamaño y forma de los granos, las cribas de muestras Pinhalense ahora se han ganado un nuevo uso en el negocio de comida y bebidas gourmet gracias a la brillante idea de la dueña de Coffee Lab, Isabella Raposeira. ¿Qué tal un ristretto o un macchiato en una criba de caracolillo número 11? ¿O un batido de café y un brownie en una bandeja malla 18?

Fuente: P&A

MEJORÍAS DE CALIDAD DE CONILON EN SUR DE ESPÍRITO SANTO

INCAPER, el instituto a cargo de la investigación y extensión rural en Espírito Santo, está organizando eventos de mejora de la capacidad para pequeños productores en el sur del estado, enfocándose en la mejora de la calidad del café Conilon (Robusta). En municipalidades como Itapemirim y Jerônimo Monteiro, los productores están siendo entrenados en temas tales como buen cosechado y prácticas de pos-cosecha, producción sustentable y el entendimiento de las tendencias de los mercados globales, entre otras asignaturas.

Fuente: CaféPoint

REVOLUCIÓN ENERGÉTICA EMPEZANDO EN ZONAS CAFETALERAS

Un innovador experimento que ya ha sido probado con éxito en varios países de Centro América está siendo implementado por el programa de certificación UTZ Certified en Brasil y Perú. Este programa ayuda a generar biogás desde los residuos del procesamiento del café y protege las fuentes de agua evitando contaminación ambiental. El proyecto llamado "Energía de los Residuos del Café" utiliza bio-digestores anaeróbicos hecho de materiales fácilmente encontrados en las áreas cafetaleras. En las fincas pequeñas, están directamente conectadas a las casas de los productores, mientras que en propiedades de mayor tamaño hay instalaciones más complejas. Los impactos del proyecto fueron tan positivos – más de 5.000 personas en áreas cafetaleras en Nicaragua, Honduras y Guatemala – que UTZ ahora replica el experimento en otros países. La iniciativa, que comenzó en 2010, ha llevado a los productores a tratar la totalidad de los residuos contaminados del agua del café, que les ahorró de 60% a 70% del agua usada durante el beneficio húmedo y obtuvieron un considerable volumen de biogás. Los grandes productores obtienen aún mejores resultados. UTZ Certified está en la búsqueda de apoyo de la industria para expandir la iniciativa también en África y Asia.



Productora de café, Fátima Blandón, cocinando con biogás, Yaii, Jinotega, Nicaragua

Fuente: UTZ Certified

Fotos del Mes: SEMANA INTERNACIONAL DEL CAFÉ 2014



MONODOSIS, OPORTUNIDADES PARA PRODUCTORES Y VISIÓN 2030

Monodosis está empujando el consumo del café en mercados tradicionales y emergentes por igual. Los "pouches" de café han estado presentes por décadas pero la revolución monodosis ganó preponderancia con las cápsulas, Nespresso casi en todos lados y Keurig en EE.UU. luego de los esfuerzos pioneros de Senseo en los países Benelux. Un tipo diferente de monodosis – 3 en 1: café soluble, crema no-láctea y azúcar – lidera el proceso en los mercados emergentes. Cualquier tipo de monodosis (por ejemplo, cápsulas en Brasil y 3 en 1 en Indonesia) o ambos están ayudando la expansión del consumo en los países productores.

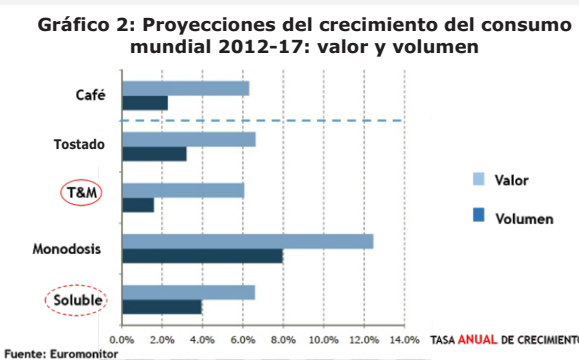
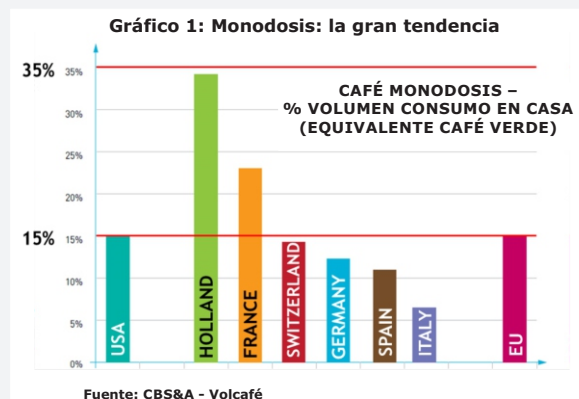
¿Dominarán el mercado los sistemas "cerrados" patentados como Nespresso o sistemas "abiertos" como Keurig en los próximos años? Esto puede impactar el grado de concentración del mercado en el futuro. El panorama se torna borroso debido al final de las patentes de Nespresso y el surgimiento de cápsulas genéricas compatibles con Nespresso, por un lado, y movimientos recientes de Keurig para restringir el acceso de cápsulas hechas por otros para sus máquinas, por el otro lado. El panorama se complica aún más por la entrada de Nespresso, que tiene base en el espresso, en café filtrado en Estados Unidos con un nuevo tipo de máquina. Y el movimiento de Keurig en espresso (cuya base es el filtro), sin mencionar la otra línea monodosis de Nestlé, Dolce Gusto.

Hay mucho en juego y el éxito de Nespresso, Keurig y Senseo están atrayendo cada vez mayor competencia de compañías de todos los tamaños, en especial considerando que la penetración del monodosis aún es moderada en la mayoría de los mercados como se muestra en el gráfico 1. Las oportunidades son, por tanto, enormes para aumentar la cuota de mercado del monodosis y las actuales marcas líderes se moverán para entrar en los mercados claves más importantes del otro: UE para Nespresso y Estados Unidos y Canadá para Keurig. Al mismo tiempo, tendrán el reto de los nuevos jugadores que también están creciendo en mercados específicos y son susceptibles de ganar escala.

Las tasas promedio de crecimiento del consumo en EE.UU. y Europa dan testimonio a la importancia del café monodosis y ensombrece la opinión que la pérdida de la cuota de la fuga causará que el monodosis lleve el consumo de café a caer. Esta visión pesimista, que niega el concepto de homo economicus y asume que las sobras de café preparado por varias personas será continuado y consistentemente descartado en el fregadero, es probable que se mantenga siendo sólo una opinión y no un hecho real como demostrado por la asociación entre monodosis y la expansión del consumo.

A medida que el mundo del café discute cada vez más una visión de 2020, vale preguntarse cuáles serán los impactos de la monodosis en la producción del café. Muchas teorías pueden ser propuestas. Primero, los productores pueden tener mejores oportunidades para agregar valor a su producto vía monodosis que vía cafeterías porque las características intrínsecas del café son más valiosas en el primero que en el segundo, lo cual también agrega valor al café con la ayuda de la atmósfera, servicio, etc. En segundo lugar, los consumidores cambiarán de una mezcla singular (y marca), que es consumida día tras día, a una variedad de mezclas ofrecida por las diferentes opciones de monodosis. Tercero, si pocas compañías dominan el mercado global de monodosis, las preferencias regionales de café se debilitarán en favor de "mezclas mundiales", por ejemplo, lo que va dentro de las cápsulas líderes, con una preferencia que emerge para proveedores de café que pueden suministrar volúmenes crecientes con calidades consistentes.

Parece demasiado temprano para que todo esto sucediera antes de 2020. Considerando que estamos llegando a la mitad de la década y que el mercado monodosis tendrá que hacer movimientos importantes antes de que realmente se popularice, sería mejor mirar a 2030. A pesar del crecimiento fenomenal de las cápsulas y 3 en 1 en muchos mercados, Brasil e Indonesia respectivamente por ejemplo, tomará un largo tiempo crecer en una pequeña base y aún mayor tiempo hasta que un buen porcentaje de consumidores asiáticos de 3 en 1 cambien a cápsulas. Mientras tanto las proyecciones en el gráfico 2, crecimiento del consumo (volumen y valor), confirman que el mercado definitivamente se distanciará del café tostado y molido y hacia otras formas de consumo más tecnológicamente intensivas, con monodosis liderando la tendencia.



Precios Brasileños

30 de septiembre, 2014

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ saco de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	475,00 =
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	470,00 =
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	470,00 =
Arabicas Semi-lavados (R\$/ saco de 60 kg)	
Cerrado-MG	535,00 ↓
Sur de Minas	530,00 ↓

+ 13,8%

Conilon/ Robusta (R\$/ saco de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	260,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2014	229,30 ↓
Mar 2015	238,40 ↓
Sep 2015	241,50 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
30 de septiembre	2,45 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

CAMBIO CLIMÁTICO Y SEPARACIÓN DE CEREZAS DE CAFÉ REVISITADO

Lo que parecía una posibilidad cuando este artículo fue por primera vez publicado en 2010 ahora es un hecho: el cambio climático ha llegado para quedarse. Existe una creciente evidencia de patrones erráticos de lluvias y de incremento en temperaturas promedio alrededor del mundo productor de café. Mientras que del último existe una fuerte posibilidad de que sólo el tiempo lo confirmará, el primero pareciera que ya está pasando y que estaría por determinarse cuán extenso será y con qué regularidad acontecerá.

Las lluvias erráticas interfieren con la floración del café y hacen que la maduración de las cerezas sea menos uniforme. Como resultado, las expectativas son que más cerezas que no están completamente maduras serán recogidas con las maduras, indistintamente del sistema de cosechado utilizado. Esto requiere la separación de las cerezas con diferentes grados de maduración y el despulpado por separado de estas fracciones de cereza, para poder producir café lavado de primera calidad desde las cerezas totalmente maduras y obtener la mejor calidad y precios posibles de las otras fracciones.

Pinhalense ha dominado las técnicas de la separación mecánica de las cerezas y el despulpado por separado de las cerezas con diferentes grados de maduración a un nivel sin parangón hoy día. Esto se logra con la ayuda del sifón mecánico, desarrollado y patentado por Pinhalense, y el singular despulpador de criba de Pinhalense que permite el despulpado por separado de las cerezas totalmente maduras, las parcialmente maduras y las inmaduras, de ser necesario.

El sifón mecánico LSC separa las cerezas sobre-maduras y las parcialmente secas de las totalmente maduras, las parcialmente maduras y de las inmaduras. El despulpador de criba que equipa los despulpadores ecoflex y los beneficios húmedos compactos pueden despulpar sólo las cerezas maduras de alta calidad y descartar las parcialmente maduras y las inmaduras. Estas cerezas no óptimas – parcialmente maduras e inmaduras – pueden ser despulpadas, conjuntamente o por separado, en el mismo despulpador de criba usando técnicas especiales y procedimientos desarrollados por Pinhalense.

Las ventajas de esta separación multi-etapa y el despulpado por separado de las diferentes fracciones de cereza son muchas:

- Las cerezas son limpiadas previamente al despulpado (hojas, ramas e impurezas de mayor o menor tamaño que el café así como piedras son removidas)
- Agua y mano de obra son ahorradas con el uso de los sifones mecánicos que reemplazan los tanques sifones convencionales;
- Separación de cerezas en el sifón mecánico puede evitar taza fermentada;
- El despulpador con criba innovadora permite la completa eliminación de astringencia en la taza;
- El despulpador con criba asegura que se obtenga lo mejor de cada fracción de cereza;
- Diferentes productos son creados para diferentes mercados, con diferentes características organolépticas y precios; y
- Los sistemas de despulpado Pinhalense evitan daño físico al pergamino y los granos, la pérdida de café con pulpa, y pulpa mezclada con pergamino.

Los sistemas de beneficio húmedo avanzado Pinhalense hacen posible arreglárselas con floraciones múltiples, para manejar las cerezas con diferentes grados de maduración y para mejorar la eficiencia del cosechado sin pérdidas en la calidad del café pero con ganancias adicionales obtenidas de la maximización de cada fracción de cereza recogida.



**LSC-10PX
SIFÓN MECÁNICO**

**ecoflex-4X
DESPULPADOR DE CRIBA, REPASADORA Y
DESMUCILAGINADORA**

