

ORIENTAÇÕES SOBRE COLHEITA E PÓS-COLHEITA DO CAFÉ PARA OBTENÇÃO DE BEBIDAS DE QUALIDADE

Anderson William Dominghetti

Engenheiro Agrônomo

Professor do Ifes Campus Centro-Serrano

Alice Volkers Boone

Ellen Eduarda Schulz

Huelisom Stein Wogmocher

Lavínia Siqueira Silva

Rolliver Wanderson Schoeffler Guetler

Thália Barbosa Ribeiro

Discentes do Curso Técnico em Agricultura

Integrado ao Ensino Médio do Ifes Campus

Centro-Serrano

A colheita da safra de café 2023 está chegando ou já se iniciou em muitas propriedades pelo Brasil, e talvez este seja o momento mais aguardado pelo produtor, pois esta etapa é o resultado de um ano inteiro de muito trabalho, dedicação e altos investimentos. No entanto, todo o trabalho feito no ano pode ser prejudicado ou até mesmo perdido caso sejam adotados manejos incorretos dos grãos após a colheita. Quando bem conduzida, a colheita é responsável pela obtenção de um café de alta qualidade. Além disso, escolher o método de colheita mais adequado para cada sistema de produção é essencial para uma melhor relação custo-benefício para o produtor, sendo econômica, produtiva e sustentável. Desta forma, o objetivo deste artigo é trazer algumas orientações sobre os cuidados a serem tomados para a colheita, secagem e armazenamento do café, de forma a garantir melhor qualidade de bebida e consequentemente melhores preços de venda.

A primeira preocupação que o produtor deve ter é: quando devo iniciar a colheita do meu café? Quando optar pelo sistema de colheita completa (colher todos os grãos ao mesmo tempo), deve ser iniciada quando as plantas de café estiverem com o menor número possível de grãos verdes. Neste caso, recomenda-se que se inicie com aproximadamente 15% de grãos em estágio verde. O produtor deve fazer uma amostragem minuciosa dos frutos de cada talhão, separadamente, definindo em qual deles a colheita será iniciada. Em situações em que será realizada a colheita seletiva, pode ser iniciada com uma porcentagem maior de frutos verdes, pois neste sistema serão colhidos apenas frutos maduros em mais de uma etapa. Sabemos que cada produtor tem uma realidade, sendo difícil fixar um momento ideal para todas as propriedades do país. Portanto, a idéia central neste caso é: quanto menos grãos verdes colhidos, melhor para a qualidade do lote. Cada produtor, na sua realidade, deve buscar caminhos para melhor se aproximar deste parâmetro.

Após iniciar a colheita, atente-se para alguns pontos importantes:

- 1) Realize a colheita sobre o pano ou em peneiras, evitando o contato dos frutos com o solo e a mistura com os grãos que caíram da planta e já sofreram possíveis fermentações e perda de qualidade;
- 2) É desejável que o café colhido seja transportado da lavoura para o terreiro em no máximo 4 horas, para que não ocorram fermentações indesejáveis dentro dos sacos. Nunca deixe o café colhido armazenado na lavoura de um dia para o outro.
- 3) Na lavoura, o café colhido deve ser armazenado em sacos de rafia e nunca em sacos plásticos, pois o plástico pode favorecer processos fermentativos indesejáveis.

Depois da lavoura, o café deve partir para o processo de secagem em terreiro. Porém, antes de iniciar a secagem propriamente dita, o café tem a opção de passar pelo lavador, que na verdade tem a função principal de separar os grãos leves (bóia) dos pesados (verdes e maduros), um processo importante visto que os grãos bóia possuem secagem mais rápida do que os demais, provocando desuniformidade no processo de secagem quando não ocorre a separação dos mesmos no lote de café vindo da lavoura. Além da passagem pelo lavador, existe ainda a opção do processo de descascamento e despulpamento do grão. Este processo visa, entre outras questões, evitar processos fermentativos originados da alta concentração de açúcares da mucilagem do café, e ainda reduz o tempo de secagem do grão. Após este preparo, o café segue para secagem em terreiro. Neste ponto, enfatizamos que a melhor opção atualmente, para grandes volumes de café, é a utilização de terreiros de concreto. Terreiros de terra, embora ainda muito utilizados, não são recomendáveis, uma vez que prejudicam a qualidade dos grãos. Para volumes menores de café, temos ainda a opção dos terreiros suspensos. Nesta metodologia de secagem, é comum a utilização de grãos descascados ou despulpados, devido à redução de volume obtida neste processo, não impedindo, no entanto sua utilização para secagem de grãos naturais (seco com a casca).

No terreiro, é importante que o grão perca umidade o mais rápido possível, de forma natural. Isso fará com que se reduza substancialmente a ocorrência de fermentações ruins. Nesse sentido, sugerimos as seguintes práticas de secagem:

1º e 2º dias de terreiro: o café deve permanecer exposto ao sol espalhado grão a grão, em camada única, sem que haja revolvimento. Isso faz com que o grão perca uma grande quantidade de água rapidamente, possibilitando ao produtor caminhar sobre o lote após o terceiro dia sem haver descascamento. É comum observarmos, em algumas propriedades, lotes de café colhidos em diferentes dias serem misturados no terreiro. Quanto a esta questão, a orientação técnica é que, caso seja possível, não sejam misturados estes lotes, por conterem teores de umidade diferentes. Caso não seja possível, devido à realidade do produtor, o ideal seria misturar lotes colhidos em no máximo 2 dias diferentes.

3º dia de terreiro: no terceiro dia o lote de café que estava espalhado grão a grão deve ser “dobrado”, ou seja, a área deve ser reduzida pela metade, engrossando o lote. A partir deste estágio, o café deve ser revolvido cerca de 12 vezes ao dia.

5º dia de terreiro: no quinto dia de terreiro, o lote é novamente dobrado ao meio, passando agora a ocupar 25% da área que ocupava no primeiro dia. Continua-se o revolvimento cerca de 12 vezes ao dia.

Após o sexto dia de terreiro, deve-se observar diariamente a evolução do teor de umidade dos grãos. Ao atingir a meia seca, ou seca, 30% de umidade, o café deve ser enleirado ao final do dia, por volta de 15 horas, e coberto com pano de ráfia (embaixo) e lona (em cima). O pano de ráfia auxiliará na contenção da umidade que condensa embaixo da lona durante a noite, evitando que a água retorne para os grãos de café. No outro dia, os grãos voltam a ser esparramados em terreiro após as 9 horas da manhã. Este procedimento deverá ser feito até que o lote atinja a umidade de beneficiamento (11,5% de umidade).

Caso o produtor tenha secador disponível na propriedade, o café pode ser levado para secagem mecânica ao atingir os 30% de umidade. Neste caso, alguns cuidados são importantes: após encher o secador, comece a movimentar o café ainda sem aquecimento. Em seguida, coloque fogo na fornalha gradativamente até atingir 45°C na massa de grãos para cafés naturais (secos com a casca) ou 40°C para cafés descascados ou despulpados (secos sem a casca). **ATENÇÃO:** esta temperatura deve ser mensurada na massa de grãos, não na saída do ventilador, e não deve ser ultrapassada, mantendo assim a qualidade do lote. Ao final do dia, retire o fogo e deixe os grãos circulando por cerca de 30 minutos. Após este processo, desligue o secador e só reinicie ao processo de secagem no outro dia. O descanso do café durante a noite no secador é importante para a uniformização da umidade entre os grãos.

É importante ressaltar ainda que não devem ser misturados lotes com umidades muito discrepantes no secador, o que pode prejudicar o produto final. Podem-se misturar lotes diferentes de café, desde que tenham a mesma umidade.

Após o processo completo de secagem, em terreiros ou secador, o café deve permanecer por um período de cerca de 30 dias em descanso, antes do beneficiamento. Se os grãos forem armazenados em tulhas, atente-se ao material utilizado na confecção das paredes e na cobertura, de forma que não ocorram problemas de umidade nos grãos. Se os grãos forem armazenados em sacos, os mesmos devem ser colocados sobre estrados de madeira e longe das paredes. O mesmo procedimento deve ser adotado após o beneficiamento, quando o lote for acondicionado em sacos de juta.

É evidente que outros fatores não associados à pós-colheita podem interferir na produção de um bom café, como a cultivar plantada, o clima da região de produção, a altitude da lavoura, entre outras questões, porém se o produtor atentar-se aos aspectos aqui mencionados, terá grandes chances de obter um café de alta qualidade e com melhores preços no mercado, apenas ajustando alguns aspectos do processo sem, contudo, grandes investimentos financeiros adicionais.

Fiquem atentos! No nosso próximo Boletim Técnico, a ser divulgado em junho, falaremos sobre a importância da amostragem do solo para o manejo das culturas!