

Ethiopia Guji Gr.1 Anasora Cinnamon

О кофе

Обработка: мытая

В чашке: корица, шоколад, выпечка,
цитрус

Урожай: 2020/21

Упаковка: грейн про

Оценка: 84,00

Регион: зона Гуджи, Оромия

Разновидность: эфиопское наследие (heirloom)

Высота произрастания: 2300 метров над уровнем моря

Производитель: Израиль Дегфа (Israel Degfa)

Ферма: Анасора (частная ферма)

Количество осадков: 1200-1400 мм в год

Почва: красная (железистая) почва

Этот кофе производится на частной ферме Израиля Дегфы в Анасоре. До фермы легко добраться на машине, она ближе всего расположена к станции мытой обработки Адола.

Израилю принадлежит также 26 станций на юге и юго-западе Эфиопии и ферма Анасора (Гуджи, Оромия).

Станции обработки Израиля объединяет не только их удачное местоположение (близость к городам, высоты), но и то, что Израиль вкладывает средства и ресурсы в их развитие,

улучшая качество производимого кофе.

На станциях обработки работает большая команда, которая сортирует кофе по качеству, а также выбирает дефекты.

На станциях установлены также флотаторы (позволяющие разделить более спелые кофейные ягоды от менее спелых).

Израэль Дегфа улучшил прослеживаемость производимого им кофе (для экспорта). Весь произведенный кофе разделяют по дням и районам сбора урожая, а также по способу обработки кофе.

Кофе хранится на складе, расположенном на станции обработки. Перед отправкой в Аддис, образец кофе проходит проверку в местной лаборатории ЕСХ, далее ему присуждается грейд (Q 1 и т. д.).

Израиль также инвестировал в модернизацию станции сухой обработки/предэкспортной подготовки (Dry mill) в Аддисе, где теперь установлен современный склад, колорсортеры, лаборатория.

Обработка и сушка

На официальном сайте поставщиков Керчанше опубликована интересная статья, об экспериментах с обработкой кофе с добавлением фруктов: <https://www.coffee-beans-exporters-suppliers-ethiopia.com/2021/01/08/fermenting-coffee-with-fruit-trends-in-speciality-coffee-sector/>

Обработка «корица мытый» во многом похожа.

Сначала кофе обрабатывают мытым способом (классический мытый), затем промывают в воде, далее помещают в пластиковые мешки (грейн-про) на несколько дней с добавлением корицы (анаэробная среда).

Далее кофе промывают чистой водой, затем сушат на африканских кроватях.

Процесс мытой обработки

Работники станции предварительно сортируют вручную всю поступившую к ним партию кофе (кофейные ягоды).

Перед депульпацией и ферментацией флотаторами кофейные ягоды по плотности на качество 1 и 2 класса, затем (со 2 классом) процедура проводится повторно.

Ферментация: 24-72 часа (в зависимости от погодных условий)

Промывка водой в каналах: да



Сушка

Пергамент сушат на солнце в течение 9–12 дней, в зависимости от погодных условий, на африканских кроватях.

Для получения кофе высокого качества в течение сушки пергамент перебирается вручную (удаляются дефекты), в полдень и ночью пергамент накрывают пленкой.



Зеленый кофе для обжарщиков
Оптовые поставки

+7(495)795-2693

sales@sft-trading.com
sft-trading.ru