

## Indonesia Sumatra Gayo Belangi Gr.1

### О кофе

**В чашке:** фрукты, ваниль, шоколад

**Урожай:** 2020

**Упаковка:** грейн про

**Оценка:** 84,00

### О регионе

Провинция: Ачех

Округ: Бенермераих

Производители: 490 небольших землевладельцев

Область производства: 505 га

Высота произрастания: 1250–1450 метров над уровнем моря

Разновидность: типика и гайо супер

Сбор урожая: основной урожай — с октября по январь, промежуточный урожай — с апреля по июнь

Спецификация: грейд 1, double picked

Обработка: гилинг-басах

Сертификация: органик и UTZ

### Об Индонезии

Выращивание кофе в Индонезии имеет 300-летнюю историю, сильное влияние на которую оказала колонизация страны голландцами. После объявления независимости плантации были либо закрыты, либо перешли в собственность государства. Сегодня Индонезия является четвертым по величине производителем кофе в мире. Около 92% производства страны находится в руках небольших производителей, использующих традиционные техники.



Многие сорта отсюда называются в честь этнической группы Гайо, живущей преимущественно в северной части острова Суматра. Небольшие землевладельцы, производящие этот кофе, находятся в округе Бенермериах в центре провинции Ачех.

Зерна суматранского кофе визуально отличимы от зерен из других регионов — их цвет более темный (темно-зеленый, голубовато-темно-зеленый). Причиной этого является особенная для страны обработка — так называемый гилинг-басах.

Этот метод обработки осуществляют следующим образом: сразу после сбора фермеры депульпируют ягоды и оставляют зерна в пергаментной оболочке и клейковине ферментироваться на ночь.

Ферментация позволяет легко отделить клейковину от пачмента (пергаментной оболочки). Далее фермер отправляет пачмент сушиться на несколько часов. Изначально влажность пачмента составляет 65%. Когда уровень влажности достигает 50%, пачмент отправляется на станцию обработки.



Там его еще немного подсушивают и отправляют дальше, на халлинг. Если обычно халлинг делают для кофе влажности 11-12%, то здесь он попадает на халлинг более влажным (около 40%), поэтому метод гилинг-басах по-английски так и называется — wet hulled. Это придает суматранскому кофе специфические древесно-пряные оттенки, этим объясняется и темно-зеленый цвет зерен.

Сушка уже зеленых зерен до экспортного уровня в 12%, грейдинг и подготовка к экспорту осуществляется уже в Медане.

Предлагаем вам ознакомиться со статьей, посвященной этому сорту: Кофе из Азии для обжарки под фильтр и эспрессо.



Зеленый кофе для обжарщиков  
Оптовые поставки

**+7(495)795-2693**

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