

Kenya Gichathaini PB

О кофе

Обработка: мытая

Урожай: 2019/20

Упаковка: вакуумная коробка

Регион: округ Ньери, Матира

Станция обработки: Гичатаини

Разновидности: SL28, SL34, руиру-11, батиан

Сбор урожая: март — апрель, октябрь

Высота произрастания: 1600–1900 метров над уровнем моря

В регионе преобладают красные вулканические почвы. Диапазон температур — 18–25 °С.

Здесь два сезона дождей: с апреля по июнь (основной) и с октября по ноябрь. За год выпадает в среднем 1200–1600 мм осадков.

Тип почв: красные вулканические почвы

Средняя площадь фермы: 1 акр на одного фермера

Среднее количество кофейных деревьев: 200 на одного фермера

Станция обработки Гичатаини относится к кооперативу Гиканда (Gikanda FCS). Станция обслуживает 1045 фермеров (770 активных).

Гичатаини находится в 6 км от города Каратина. Рядом течет река Рагати, которая является источником воды для станции обработки.

**PB — пиберри — это не два сросшихся зерна, а именно одно целое (peaberry).*

СБОР, ОБРАБОТКА И СУШКА / PROCESSING: fully washed / kenyan style

Сбор и сортировка урожая

**Кофе на фермах растет в тени эвкалипта, макадамии и гревиллеи. Вместе с кофейными деревьями на фермах часто высаживают кукурузу и банановые деревья.*

Спелые ягоды собирают вручную и доставляют на станцию обработки в тот же день, ягоды дополнительно сортируют вручную работники станции при поступлении.

Обработка и сушка

На станциях обработки установлены дисковые депульпаторы, резервуары для ферментации (обычно бетонные). Станции мытой обработки оборудованы рециркуляторами воды, каналами для промывки/сточными каналами. Вся вода, которую расходуют во время промывки и замачивания, затем по сточным каналам поступает в почву.

После депульпации кофе ферментируют в течение ночи. Далее (после ферментации) кофе в парчменте тщательно промывают и замачивают на несколько часов в чистой воде, затем равномерно распределяют для сушки на африканских кроватях.

В зависимости от погодных условий сушка занимает от 7 до 15 дней. В течение сушки

парчмент перебирают вручную, удаляя дефекты. Во время дождя парчмент накрывают, также его накрывают в полдень (чтобы избежать перегрева и повреждения парчмента).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Кооператив и относящиеся к нему станция обработки Гичатаини получают финансовую поддержку от Coffee Management Services (CMS).

Для увеличения производительности и качества фермеры постоянно проходят обучение, у них есть доступ к различным образовательным ресурсам, в том числе семинарам по надлежащей сельскохозяйственной практике и руководству по устойчивому ведению сельского хозяйства, которое ежегодно обновляется и распространяется среди членов кооператива. Также проводятся полевые дни от Министерства сельского хозяйства и агрохимических компаний.

Каждой станцией обработки управляет менеджер, которого назначает кооператив. Менеджер контролирует всю деятельность станции: взвешивание кофейных ягод, сортировка, процессы обработки и сушки, оплата фермерского труда и рассмотрение жалоб от фермеров.

Менеджер каждый год проходит повторное обучение, так как в его обязанности также входит ежедневное обучение работников станции и фермеров, которых обслуживает станция обработки.

P. S. Весной 2019 г. и зимой 2020 г. наши коллеги ездили в Кению (Найроби) для того, чтобы выбрать кофе свежего урожая и познакомиться с кенийской кофейной инфраструктурой.

Поездка была организована совместно с Dormans Coffee — один из передовых экспортеров зеленого кофе в Кении, который напрямую сотрудничает с лучшими фермерами и кооперативами.

Наши ребята не теряли времени даром и пока находились в Кении записали содержательный

видеоролик для всех, кому интересно, как производится кофе в этой стране:

— «Кения. Часть 1: терруар, местные разновидности кофе»:

<https://www.youtube.com/watch?v=pa1LRitcOgk&t=0s>

— «Кения. Часть 2: сбор урожая и способы обработки кофе»:

<https://www.youtube.com/watch?v=0LJxcFKxagc&t=0s>

— «Кения. Часть 3: кофейная инфраструктура»:

<https://www.youtube.com/watch?v=liydyjQHrzk&t=0s>

В этих видеороликах коллеги рассказывают в том числе и о субъектах, входящих в кофейную инфраструктуру Кении: от ферм и станций обработки до кофейного аукциона и экспортеров.

Приятного просмотра!