

Principales defectos en el grano



Todo el mundo presume de tener el mejor café, pero muchas veces cuando no somos unos expertos en la materia creemos que si es verdad, para que no suceda esto aquí te presentamos algunos de los principales defectos en el grano los cuales pueden tener su origen tanto en la plantacion como en el proceso de beneficiado humedo.

Granos Negros

Proviene de frutos no desarrollados por el ataque de hongos o por diferencias nutricionales de la planta.

Granos sobrefermentados

De coloración pálida y apariencia cerosa, con la ranura libre de tegumentos y el germen reventado, si el daño es total. Generalmente provienen de granos rezagados en el equipo y tanques de fermento.

Granos partidos

Muestran una abertura longitudinal por defecto del marteo, los granos con mas del 12 por ciento de humedad tienden a aplastarse abriéndose por los extremos.

Granos mordidos

Granos enteros que muestran roturas o alteraciones normalmente por acción mecánica en el proceso de beneficiado húmedo en la etapa de despulpe.

Granos carcomidos

Granos enteros que muestran alteraciones en sus tejidos, producidas por el ataque de enfermedades fungosas sobre el fruto en la plantación.

Granos verdes

Granos decolorados caracterizados por tener la típica forma de media luna con la cara plana hundida y de tamaño ligeramente inferior al normal.

Granos blanqueados o descoloridos

Presentan una decoloración uniforme o bien en las aristas y parches blancos irregularmente distribuidos. Puede suceder en un café mal almacenado o partidas con mas del 12 por ciento de humedad.

Granos brocados

Presentan perforaciones en distintos sentidos provocadas por el insecto de la broca del café.

www.maskafe.com