



COSTA RICA

Jaguar Honey

Proceso Honey:

Es un proceso que comenzó en Costa Rica y se ha extendido a otros países de América Central. En este proceso, parte o todo el mucílago de la cereza de café, o simplemente la miel de café, que recubre el pergamino se deja en la etapa de secado, dando al café un sabor más dulce, cercano a un café natural.

Desde el cafeto hasta los beneficios, el café es recogido, despulpado y trasladado a patios o camas africanas donde permanecerá al menos una semana secándose, hasta que haya alcanzado el punto deseable de acuerdo con la temperatura y la humedad.

El proceso Honey ofrece algunas ventajas en comparación con otros procesos de secado. Una diferencia importante es que el uso del agua es menor. Además, debido a un período de fermentación más corto, el café adquiere una acidez a medio camino entre los cafés naturales y lavados.

En otras palabras, el proceso Honey permite la producción de cafés con algunas de las características únicas de cafés naturales en menos tiempo y con menores riesgos de obtener inesperados efectos tales como la sobre fermentación.

Información del Microlote:

PAÍS	Costa Rica
REGIÓN:	Tarrazú
ALTITUD:	1.350 – 1.500 <i>m.s.n.m</i>
FINCA / PRODUCTOR:	Mora & Dittel S.A William Mora
VARIEDAD:	Caturra, Catuaí, Catuaí Amarillo
MÉTODO DE PROCESAMIENTO:	Honey
PERIODO DE COSECHA:	Enero a Marzo
CLASIFICACIÓN:	Microlote Specialty – Criba 16/18