

Prácticas clave para producir café de buena calidad

		Recolección	Frutos de café			Control con Mediverdes
		Recibo				Monitoreo con Mediverdes y Carta de color
Proceso de pasillas	Flotes	Clasificación hidráulica	Café despulpado			Separador Hidráulico o Doble Caneca
	Pasillas sin despulpar	Clasificación por tamaño				Máquina bien calibrada
		Despulpado sin agua	Café lavado			Zaranda limpia y bien seleccionada
		Remoción del mucilago				Equipos limpios y bien calibrados
	Pasillas lavadas	Clasificación por densidad	Café pergamino seco			Equipos limpios y bien calibrados
		Secado				Monitoreo con Gravimet SM o SS
		Almacenamiento			Limpio, aireado y sobre estibas	

Caficultor:

Realice adecuada y oportunamente los procesos para cumplir con las prácticas claves y producir café de buena calidad
 Consulte con su Extensionista.

MÁS AGRONOMÍA
 más productividad
 MÁS CALIDAD