

Brazil

Vila Boa



ÇİFTLİK : VILA BOA

ÇİFTÇİ: MONICA BORGES TA PETRONIO OTÁVIO BORGES DE SOUZA

Ülke: Brazil

Çeşit: Blend of Catuai and Catucaí

Rakım: 1250 m.a.s.l.

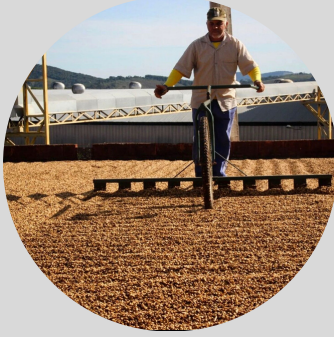
İşleme yöntemi: Unwashed (Natural)

ÇİFTLİK VE KOOPERATİF HAKKINDA

Vila Boa Çiftliği, Grande ve São Francisco nehirlerinin havzaları arasındaki Vertentes bölgesinde yer almaktadır. Çiftliğin tarihi yaklaşık yü z yıllık olmasına rağmen, Monica Borges onu 1988'de babasından miras aldı. Çok genç yaşta kız, psikolog mesleğini bırakmaya ve hayatını kahveye adamaya karar verdi. İlk 7 hektarda Monica ve kocası, daha sonra coğrafi olarak Campo das Vertentes adını alan kahve yetiştirmeye başladılar.

Çiftliğin adı "hoş şehir" olarak tercüme edilir, çünkü onun yardımıyla sahipleri benzer düşünen insanlardan oluşan kaliteli bir topluluk yaratmak isterler. Şu anda 1.200 hektarlık çiftlik, yerel topluluktan 450 kişiye iş sağlayarak ve çeşitli sosyal projelerle yardımcı oluyor. Vila Boa, GRÖN tarafından karbon nötr sertifikasına sahiptir; bu, çiftliğin yaydığından daha fazla karbonu emdiği anlamına gelir.

Vila Boa, 30'dan fazla ülkeye Brezilya'nın en önemli özel kahve ihracatçılarından biri olan Coffee Senses Ltd kooperatifinin bir üyesidir. Kooperatif, Cerrado Mineiro, Sul de Minas, Chapada de Minas, Matas de Minas, Espírito Santo, São Paulo - Mogiana bölgelerinden 8 çiftlik içermektedir. Coffee Senses beş bölgede de faaliyet gösteriyor. Minas Gerais ve Espírito Santo, RFA, UTZ ve Organik dahil olmak üzere sertifikalı malzemelerle.



Ana Flávia Miranda ve Pedro Gabarra tarafından yönetilen şirketin kendi mikro lot projesi "Senses" var ve bir dizi sosyal, çevresel ve kültürel girişime katılıyor. Özellikle, Povoado dos Campos kırsal kesiminde eğitim, kültür, sanat, yaşam kalitesinin iyileştirilmesi ve ekonomik kalkınmanın geliştirilmesini destekleyen bir STK olan Icafe ile işbirliği yapmaktadır.

DOĞAL İŞLEME

Hasattan sonra meyveler yıkanır ve fluoterden temizlenir. En olgun ve kaliteli kirazlar, kuruması için eşit olarak ayrıştırıldığı, düzenli olarak karıştırıldığı ve boyutlandırıldığı verandaya gönderilir. Kurutma için, "Afrika yatakları" olarak adlandırılan, yerden yüksekte özel hangarlar kullanılır.

Doğal işleme yaklaşık 3-4 hafta sürer ve en uzun yöntemlerden biridir. Kahve, meyvelerin kabuğu belirgin bir koyu renk elde edene kadar kurutulur ve çekirdek, kurutulmuş kabuğun ortasındaki karakteristik tıklatmak ile kontrol edilen kurutulmuş hamurdan tamamen ayrılır. Çekirdekteki nem içeriği% 12'ye ulaşmalıdır. Bu aşamada, meyveleri iyice karıştırmak ve kusurları gidermek önemlidir.

Kurutulduktan sonra meyveler, çekirdeğin nem alışverişi yapabilmesi için çuvallarda toplanır.

Son aşamada, çekirdek tüm üst katmanları çıkarmak için haler'e gönderilir. Bitmiş kahve, Grain Pro korumalı 69 kg'lık jüt çuvallarda paketlenir ve ihracata gönderilir.