



BRASIL 17/18 FC SWISS WATER

País	Brasil
Región	Cerrado
Variedades	Bourbon, Catuai y Mundo Novo
Procesos	Natural, descafeinado mediante proceso Swiss Water®
Altitud	1.000 m a 1.300 m
Cosecha	de mayo a septiembre

El distrito de Cerrado cuenta con una altitud media de unos 900 metros que va desde los 800 a los 1300 metros sobre el nivel del mar. La temperatura media de la región es de 20°, con abundancia de lluvia y dotada con unos suelos muy fértiles ideal para la agricultura, y en este caso para el café. Esta situación climatológica favorable ha sido explotada por la población para plantar café –una de las fuentes principales de riqueza de la región-. El 100% del café producido en la región es Arábica, siendo el 80% procesado por el método Natural de secado y el 20% por el Semilavado, más conocido como “Cereja Descascada”. El método de recolección es en su mayoría manual, alcanzando un 30% la recolección mecanizada. Las variedades botánicas de la región son: Bourbon, Catuai, Mundo Novo, Icatu y Obata pero la más extendida es Mundo Novo con cerca de un 70% de la producción. Se trata de un café fino con notas dulces y un gran cuerpo.

Proceso de descafeinización [Swiss Water®](#)

La eliminación de la cafeína se logra empleando un Extracto de Café Verde (agua sobresaturada con los componentes solubles del café a excepción de la cafeína) y un sistema especial de filtros de carbón. La cafeína es extraída por el ECV, el cual está en continua circulación pasando de los filtros de carbón a las columnas de extracción y viceversa. Estos filtros solo atrapan la cafeína y permiten que el resto de componentes regresen a los granos. Se trata de un proceso 100% sostenible ya que los filtros de carbón cargados de cafeína se queman en un horno de regeneración, dotando de energía a todo el sistema. El resultado es un proceso neto de extracción mediante el cual solamente es eliminada la cafeína, dejando intactas las características del sabor del café según su origen.

