

Kenia Mtaro X531V

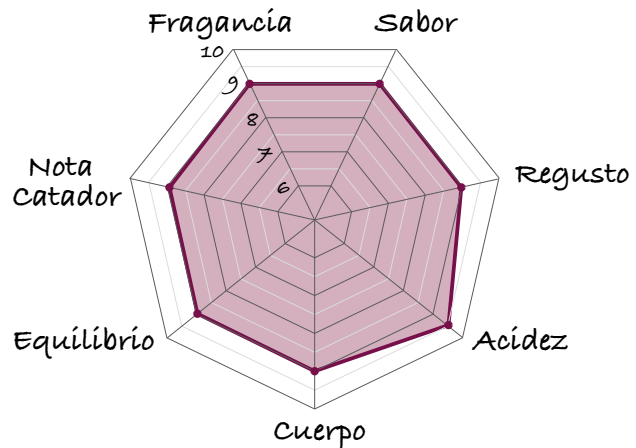


País: Kenia
Región: Kiambu
Finca: Mtaro Estate
Altitud: 1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Ruiru 11 - SL 28 - SL 34 - K7 -
Batian
Proceso: Natural
Cosecha: 2024/2025
OIC: 37-00045-250490

PUNTUACIÓN SCA: 93.5

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 9.00
Sabor: 9.00
Sabor residual: 9.00
Acidez: 9.50
Cuerpo: 9.00
Balance: 9.00
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 9.00
Puntaje final: 93.50



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática frutal con notas a frutas tropicales de piña, mango y naranja con intensos tonos de miel, base de caramelo, mantequilla y chocolate; Su cuerpo es oleoso y acidez media/alta. Final sostenido tropical dulce y vinoso.

Kenia Mtaró X531V

Mtaró Estate (Garton Ltd.) es una de las fincas de café propiedad de Kofinaf Co. Ltd (antes Socfinaf Co. Ltd.) Anteriormente era propiedad de Kakuzi Ltd hasta su adquisición por Socfinaf (ahora Kofinaf) en 2002. La explotación se dedica únicamente a la producción de café bajo la gestión de Coffee Management services (CMS).

Mtaró Estate se encuentra fuera de Nairobi - Thika carretera, a 10 km a lo largo de Juja - Gatundu carretera en Kiaora Ubicación, Juja distrito, condado de Kiambu unos 40 km al norte de Nairobi en el aberdare rangos 1600m ASL (Sobre el nivel del mar).

La finca de Mtaró está dotada de suelos profundos y fértiles de color marrón rojizo de la serie Kikuyu loam. Los suelos tienen una gran capacidad de retención de agua y nutrientes.

La gestión de la materia orgánica, el fósforo, la potasa y la reacción del suelo son los principales pilares de la producción sostenible de café limpio de primera calidad en esta finca. La adecuada composición de nutrientes en el programa de fertilización proporciona granos de café de muy alta calidad.

La finca se encuentra en una zona cálida, de pluviosidad media a alta, con una precipitación media anual de entre 900 mm y 1.350 mm. Los periodos húmedos y frescos, a veces muy fríos, que tienen lugar entre abril y julio predisponen al café a un periodo de maduración lento y más largo que culmina en el desarrollo de atributos de sabor y aroma de calidad superior característicos del café keniano.

Para garantizar altos niveles de producción de café de alta calidad, la finca ha adoptado el ciclo de conversión de 5 años. La ventaja es que las cabezas jóvenes producen mayores rendimientos, granos más grandes y son menos susceptibles a enfermedades y plagas. Mediante prácticas culturales oportunas, como la poda, el acolchado y el deshierbe, la producción se ha mantenido a niveles sostenibles en esta finca. La producción media oscila entre 350 y 400 toneladas.

Procesamiento

Tras la recolección y una cuidadosa clasificación, las cerezas se despulpan mediante despulpadoras pinahlense que utilizan un sistema mecánico de sifonado más eficiente en el consumo de agua que las despulpadoras convencionales. Además, favorece la calidad al separar el café pesado del ligero.

Se pone gran cuidado en mantener la calidad del grano y asegurar el color verde azulado grisáceo del grano crudo mediante una fermentación y un secado adecuados del pergamino despulpado. Se evitan a toda costa la rehumectación del café seco y la sobrefermentación.

El secado se realiza en dos fases: la fase húmeda a negro paso rápido y la fase negro a blanco paso lento y bien vigilado. Si el pergamino no se voltea continuamente o se cubre a altas temperaturas, puede estropearse.

La humedad se controla regularmente con un medidor de humedad in situ y el objetivo es alcanzar un contenido de humedad de entre el 10,5 y el 11% para que el café esté listo para el molido. Existen depósitos de acondicionamiento para almacenar el café a la espera de su entrega al beneficio. Se extraen muestras al azar y se envían al beneficio para su licuado y reserva para molienda.

- Tiempo de fermentación tiene una duración de entre 8-12 horas
- Tiempo de remojo es de 8 horas
- Tiempo de secado es de entre 7-14 días