

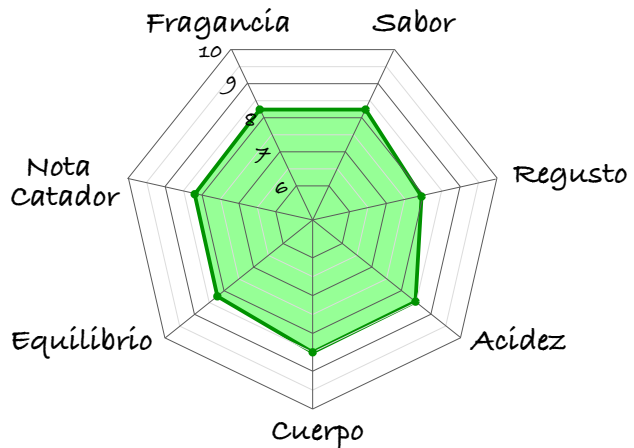


País: Kenia
Región: Nyeri
Est. Lavado: Sociedad Cooperativa de Agricultores
Altitud: 1.700 - 2.200 msnm
Especie: Arábica
Variedad: SL 28 - SL 34 - Ruiru 11 & Batian
Proceso: Lavado
Cosecha: 2024/2025
OIC: 37-3705-250485

PUNTUACIÓN SCA: 88

Fragancia/aroma:	8.25
Sabor:	8.25
Sabor residual:	8.00
Acidez:	8.50
Cuerpo:	8.50
Balance:	8.25
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.25
Puntaje final:	88.00

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática caramelizada, base de chocolate, notas de caramelo, nuez, especiado, ligera flor y ligera fruta; es equilibrado, dulce, acidez alta y buen cuerpo.

AB FAQ es una mezcla de cafés cuidadosamente seleccionados por su perfil de taza de las zonas Central y Occidental de Kenia. En esas regiones de Kenia hay más de 500.000 caficultores que entregan sus cerezas de café a las fábricas de las cooperativas de agricultores para procesamiento del café.



Kenia tiene dos cosechas: la cosecha principal y la cosecha temprana.

La cosecha principal se recolecta de septiembre a diciembre, mientras que la cosecha temprana es de mayo a julio de cada año. Esta mezcla procede de la cosecha principal.

Las precipitaciones son bastante fiables y caen en dos estaciones, una de principios de marzo a mayo (las lluvias largas) y una segunda durante octubre y noviembre (lluvias cortas).



Procesamiento

En el sector minifundista, la recolección se lleva a cabo mediante una cuidadosa selección manual cuando las cerezas de café están perfectamente maduras y se entregan a los beneficios húmedos de los agricultores el mismo día.

Las cerezas se clasifican para garantizar que sólo se utilicen las mejores y se eliminan las de calidad inferior.

El proceso de despulpado, fermentación y lavado se supervisa minuciosamente, antes de trasladar el pergamino a las mesas de secado para un secado lento al sol en las famosas camas africanas. Aquí se le da la vuelta con regularidad y se le protege del sol del mediodía.

Cuando el café se ha secado y acondicionado adecuadamente, la cooperativa lo traslada al beneficio seco, donde se clasifica el café.