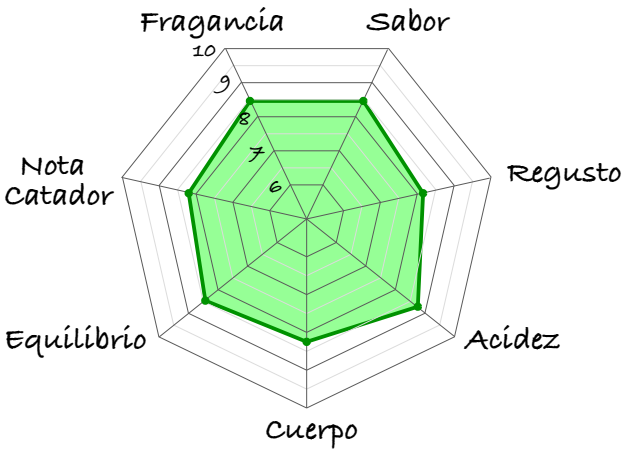
Kenia
Kegwa AB
X211G

País:	Kenia
Región:	Kirinyaga
Est. Lavado:	Kegwa Coffee Factory
Altitud:	1.504 msnm
Especie:	Arábica
Variedad:	Ruiru 11 - SL 28 - SL 34 - Batian
Proceso:	Lavado
Cosecha:	2021
OIC:	37-3075-0160

PUNTUACIÓN SCA: 89

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma:	8.50
Sabor:	8.50
Sabor residual:	8.25
Acidez:	8.75
Cuerpo:	8.25
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Balance:	8.50
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.25
Puntaje final:	89.00



DESCRIPCIÓN

Destaca su fragancia enzimática a flor blanca, con notas frutales, litchi, notas de caramelo, miel, vainilla y chocolate; es intenso, meloso, con cuerpo cremoso y acidez alta.

Kenia
Kegwa AB
X211G

Kegwa Coffee Factory

La fábrica de café Kegwa está situada en la provincia central, en el condado de Kirinyaga, en la localidad de Njukiini de la División Gichugu, cerca de la ciudad de Kianyaga. Se estableció en la década de 1960 y se encuentra en un terreno de 3 acres que da servicio a los pueblos de Kegwa, Mwiboini, Cieni y Kithiga A y B. Actualmente está afiliada a Ngiriambu Farmers Co-operative Society Ltd y cuenta con 1.400 miembros, de los cuales 1000 son agricultores activos mientras que 400 son agricultores inactivos. El aspecto más singular de esta fábrica es que está situada cerca del mercado de Mbiri.

La fábrica de café Kegwa está dirigida por un director de fábrica que supervisa todas las actividades de la misma.
Junto con otros miembros del personal, realizan tareas como el pesaje del café, la selección y selección y clasificación del café, el pago a los agricultores y la resolución de las quejas de éstos.

Kenia
Kegwa AB
X211G

En consonancia con la creciente concienciación sobre la necesidad de conservar el medio ambiente, la fábrica ha excavado, para las aguas residuales, lejos de la fuente de agua, donde se permite que las aguas residuales se empapen de nuevo en el suelo.

La fábrica se encuentra a unos 1504m, precisión de 13m, ubicación (00 28.102S, 037 22.198E). El suelo es rojo. La zona experimenta una precipitación bimodal moderada de unos 1200 mm al año con temperaturas que oscilan entre los 13 y los 25 grados centígrados.
Las lluvias largas caen entre marzo y mayo, mientras que las cortas se producen entre octubre y diciembre.

Procesamiento

Después de la cosecha, todo el café se entrega a la fábrica y se somete al método de procesamiento húmedo. El agua se bombea desde el río Nyamindi a los depósitos para el despulpado y la recirculación.

Kenia
Kegwa AB
X211G

Tras el despulpado, el café se almacena durante la noche, se lava, se pone en remojo y se extiende en las mesas de secado. A continuación, el pergamino se gira con frecuencia en las mesas de secado, se clasifica y se almacena a la espera de ser entregado a los molineros, que también son los agentes de comercialización. Para garantizar el procesamiento la fábrica ha invertido en una despulpadora, un sistema de recirculación y unas 8 cubetas de acondicionamiento.