

avo



RADIOGRAFIA COSTA RICA HONEY

GENETICA: Catuai

PROCESO Honey

FINCA: El Mango

REGION: Brunca, Sur

ALTURA: 1.600 msnm.

SOBRE LA VARIEDAD

Catuaí fue desarrollada por el instituto brasileño Instituto Agronômico de Campinas (IAC) en la década de 1940–1950, y liberada comercialmente en los años 70.

Proviene del cruce entre:

Mundo Novo: conocida por alta productividad y vigor.

Caturra: mutación compacta de Bourbon, de porte bajo.

La idea era combinar:

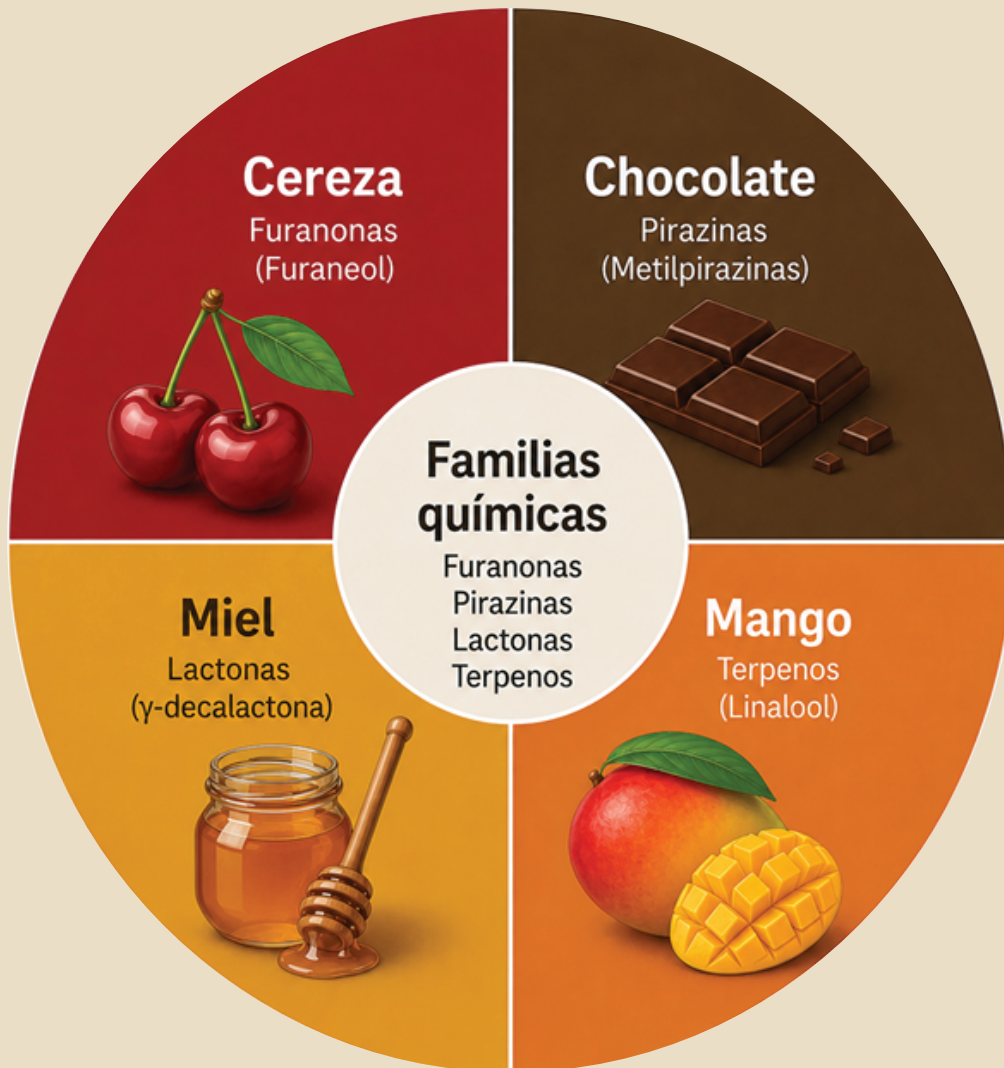
El tamaño compacto de Caturra,

Con el rendimiento elevado de Mundo Novo.

El nombre “*Catuaí*” viene del idioma guaraní y suele traducirse como algo cercano a “*muy bueno*” o “*excelente*”



SOBRE EL CAFÉ



Destaca sobre todo el proceso post cosecha, un ejemplo de como una fermentación controlada puede moldear el sabor sin volverlo saturado

EN ESPRESSO

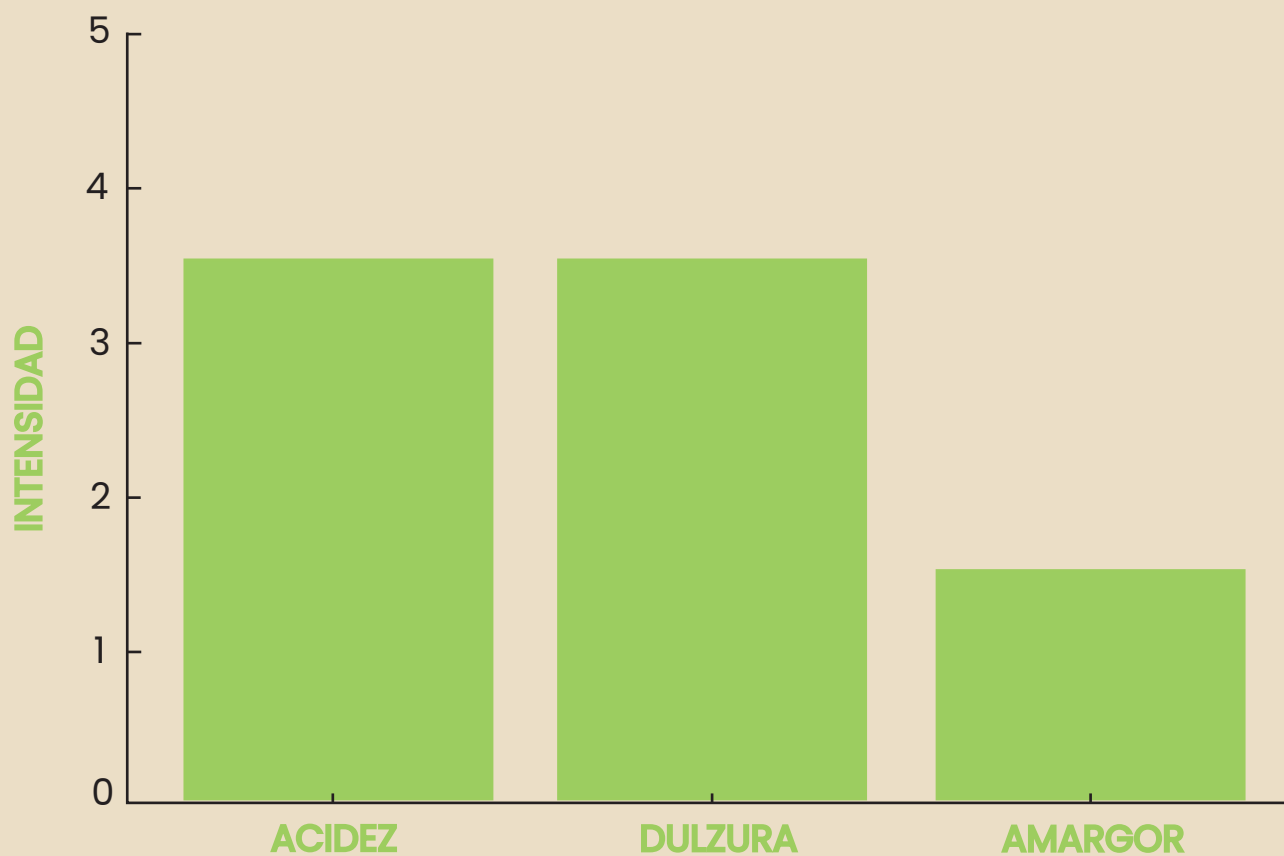
El ejemplo de un café complejo, un ratio corto lo vuelve punzante, uno muy largo amargo. Lo encontramos ideal en un ratio de 1 x 2,5 aprox.

EN FILTRADO

Esta pensado para un método de percolación en donde pueda destacar su parte aromática frutal y retener con el filtro de papel compuestos que pueden resultar avasallantes para alguien no acostumbrado a los cafés fermentados y exóticos



PERFIL SENSORIAL – COSTA RICA CATUAI HONEY



SOBRE EL VERDE

ACTIVIDAD DEL AGUA: 0,60 (aw)

HUMEDAD: 11,1%

DENSIDAD: 726 g/mL

