

ENZIMAS NO PROCESSAMENTO DO CAFÉ CEREJA NATURAL

Enzimas são proteínas obtidas através da utilização da moderna biotecnologia. Elas são catalisadores naturais presentes nos grãos de café, portanto, a adição de enzimas aumenta a dosagem das enzimas já presentes naturalmente, o que resulta na aceleração da desmucilagem.

No processamento dos grãos do café, uma das bebidas mais populares do mundo, conhecido por seu impacto inspirador e estimulante sobre o nosso organismo, despolpar e remover a mucilagem que envolve os grãos são etapas indispensáveis.

A Novozymes, líder mundial na produção de enzimas, fornece enzimas específicas para o processamento dos grãos de café à Guatemala, Vietnã, Costa Rica, Índia, China, e em 2014, iniciou os testes no Brasil, em Cooperação com o Instituto Procafé de Varginha e posteriormente com o INCAPER de Brejetuba, região de Montanhas do Espírito Santo. No nosso país, a LNF é a distribuidora da Novozymes para o café.

CONFIRA ALGUNS DOS INÚMEROS BENEFÍCIOS:

- ◆ Economia de energia.
- ◆ Manutenção da qualidade dos grãos.
- ◆ Diminuição do tempo de secagem.
- ◆ Maior eficiência das instalações.

DESMUCILAGEM ENZIMÁTICA DO CAFÉ CEREJA NATURAL

O Tratamento Enzimático na secagem do café cereja natural aprimora e acelera o processamento do café. A enzima recomendada é a LNF CN A + LNF CN B.



www.lnf.com.br — (54) 2521-3124

COMPARATIVO DE GRÃOS DESMUCILADOS



VANTAGENS DO TRATAMENTO ENZIMÁTICO NATURAL NA PÓS COLHEITA CAFÉ CEREJA NATURAL

- ◆ Melhoria da qualidade do produto final.
- ◆ Redução do tempo de secagem em terreiro, estufa e secador para 20%.
- ◆ Maior otimização das instalações e equipamentos, possibilitando maior volume de frutos colhidos em menor espaço de tempo.
- ◆ Após aplicação do complexo enzimático, cessa o processo de fermentação do café, o que possibilita o seu enleiramento à noite, sem problemas de fermentação.
- ◆ Eliminação de sabores indesejáveis causados por fermentação inadequada ou excessiva.
- ◆ Em situações climáticas adversas (chuvas) para secagem do café, o mesmo pode ser amontoado e coberto com lonas plásticas sem que haja fermentação ou aquecimento devido a mofo (fungos).
- ◆ Redução de danos mecânicos aos grãos de café, com diminuição de 50% da necessidade de revolvimento do café a fim de perder a umidade.
- ◆ Redução de aproximadamente 20% do percentual de escolha do lote de café, na separação eletrônica ao final do processo.

CONTATOS ESPECIALIZADOS

Gotardo Cavalli (MG, PR e SP)	gotardocavalli@gmail.com	(31) 99892-8287
Ubirajara Amorim (BA)	amorimbahia@gmail.com	(77) 99993-2929
Rodrigo da Silva Dias (ES e RJ)	rodrigodasilvadias@yahoo.com.br	(28) 99986-0260

