

arabo,

Colombia Descafeinado Huila (Al Agua)

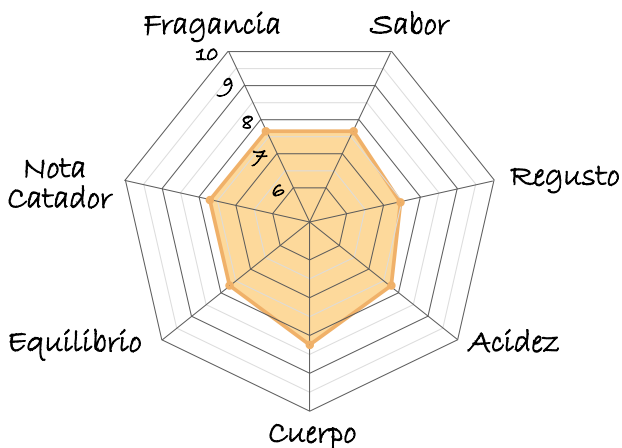


País: Colombia
Región: Huila
Finca: Different farms
Productor: Varios productores
Altitud: 1.500-1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Colombia - Castillo
Proceso: Lavado descafeinado
Cosecha: 2025

PUNTUACIÓN SCA: 84.5

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 7.75
Sabor: 7.75
Sabor residual: 7.50
Acidez: 7.75
Cuerpo: 8.25
Balance: 7.75
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 7.75
Puntaje final: 84.50



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática frutal, base de chocolate, con notas de cacao, frutos rojos, litchi y especiado; es dulce, completo, con buen cuerpo y acidez baja.

arabo, **Descafeinado Huila** **(Al Agua)**

El Huila es un área privilegiada para la producción de café gracias a su ubicación geográfica estratégica, especialmente el sur del Huila está ubicado en una zona climática favorable para la producción de cafés especiales.

Nuestro descafeinado proviene en un 90% de el área del sur, en su mayoría del municipio de Pitalito.



Los granos seleccionados para descafeinar son cafés de altura de pequeños caficultores especialmente de Pitalito, cafés frescos de cosecha actual, por lo cual nuestro descafeinado se caracteriza por su dulzura y limpieza y acidez que aporta el microclima de la nación.

Procesamiento Al Agua

Al principio del proceso de descafeinado con agua, las pieles plateadas se aflojan mediante tratamiento con vapor y se separan en contracorriente de aire. A continuación, se utiliza agua para extraer las sustancias hidrosolubles, incluida la cafeína de los granos de café verde. La cafeína se extrae de la suspensión resultante con ayuda de carbón activado. A continuación, la suspensión descafeinada se devuelve a los granos, que han sido sometidos a un secado intermedio. El proceso de secado final reduce el contenido de agua de los granos de café a su nivel original.