

# Бразилия Genuine Cerrado 17/18 Fine Cup

\$/кг

**Ожидается**

## Характеристики

География Южная Америка

Скрин 17/18

Обработка Сухой

Вес упаковки в кг 59

Оценка 82

**Лот Урожай Оценка Дескрипторы**

0000 2023/2024 82 цитрус, шоколад

**Страна:** Бразилия

**Регион:** Серрадо

**Высота: 850-1150 метров над уровнем моря**

**Сбор урожая: июнь — октябрь**

**Поставщик: Соохире**

**Спецификация: NY2 (до 6 полных дефектов на 300 г), файн-кап**

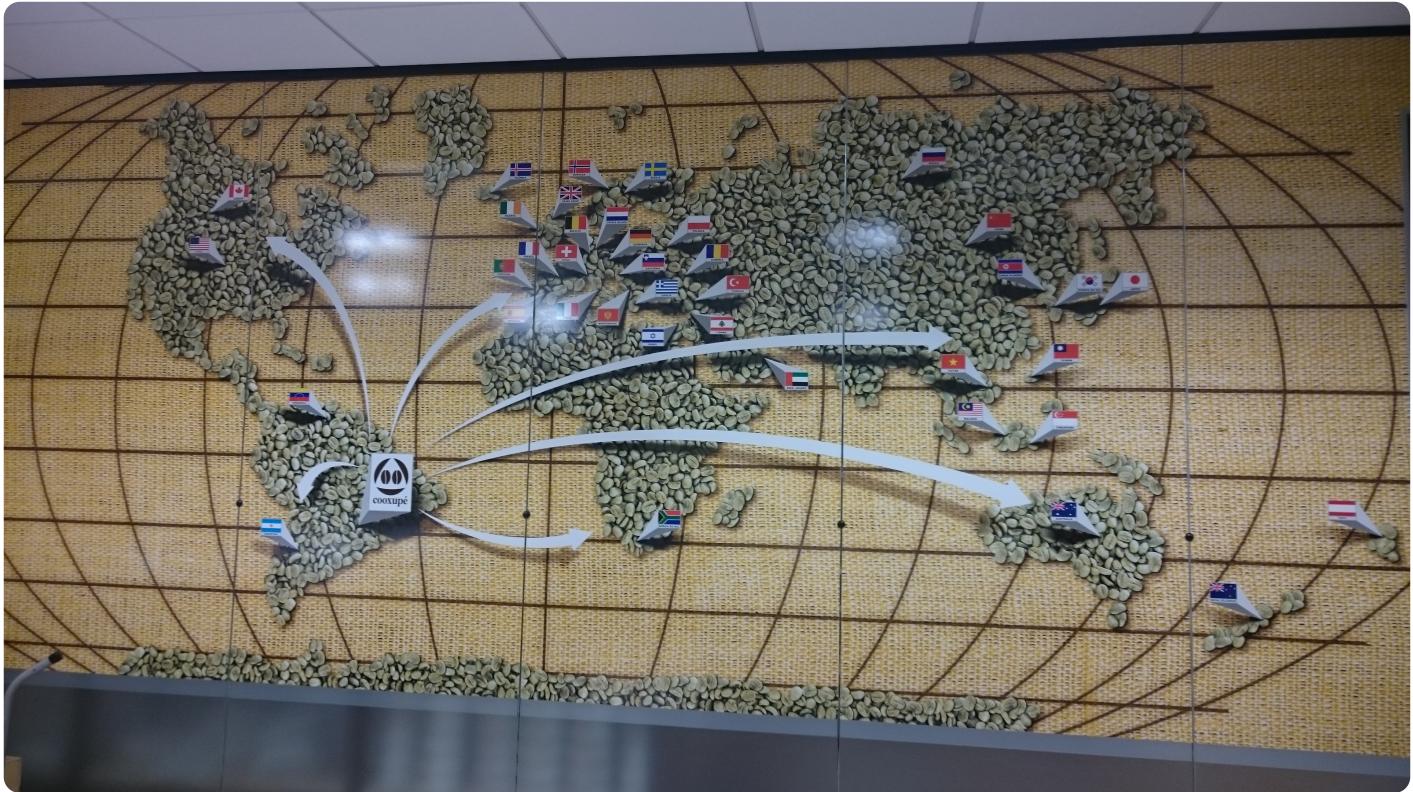
Этот бразильский кофе из региона Серрадо примечателен не только крупным размером зерна (19 скрин), но и лучшей спецификацией NY2 — не более 6 полных дефектов по классификации нью-йоркской биржи арабики, схожей с более распространенной классификацией SCA, но несколько все же отличающейся, на 300-граммовый образец зеленого кофе, и файн-кап — лучшее значение качественного показателя чашки.

**Файн-кап (FC)** — это мягкий, чистый и сохраняющий свои вкусовые характеристики по мере остывания кофе, гуд-кап (GC) — более «заурядная» чашка. Также можно найти промежуточный вариант — верхний уровень приготовления гуд кап, называемый либо «гуд ту файн кап» (goodtofinecup), либо «вери гуд кап» (verygoodcup).

## Соохери

Соохире — кооператив производителей кофе, включающий 14 000 членов, базируется в городе Гуашупе штата Минас-Жерайс. Из ≈ 5 млн мешков, производимых членами кооператива, ≈ 4 млн мешков уходит на экспорт: каждый час 365/24/7 кооператив отгружает ≈ 1,5 контейнера зеленого кофе, состоящего на 95% из сухих и на 5% из мытых арабик.

Основными направлениями экспорта Соохире являются США, Германия и Бельгия. Основным же покупателем Соохире в мире выступает Чибо (по слухам закупает у Соохире до 1 млн мешков). Оставшийся миллион мешков кофе продается на внутреннем бразильском рынке.



Закупочная система Соохире имеет двухступенчатую структуру. Первая ступень включает в себя решение комплекса взаимоотношений «фермер — закупочная станция». Сразу оговоримся, что соотношение получаемых Соохиререгионов произрастания приблизительно таково: Минас-Жерайс ( $\approx 85\%$ ), Серрадо ( $\approx 10\%$ ) и Можиана ( $\approx 5\%$ ).

Очищенный, сортированный и гомогенизированный по качеству товар собирается в отдельные сило, где и хранится вплоть до необходимости создания смеси из различных качеств для дальнейшей упаковки в экспортную тару для стаффинга контейнеров. Размер каждого сило — 3000 тонн. Каждое сило по размерам напоминает трехэтажный дом.



Все стадии процесса, начиная с поступления на закупочную станцию, тщательно контролируются отдельно стоящей лабораторией, позволяющей одновременно работать на 20 столах, каждый по 10 станций (всего одновременно  $\approx 2000$  чашек). Основные фишки лаборатории: очистка воды через систему фильтров и

контроль за температурой залива по всем столам.

