

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: Соохуре

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 фajn-кап — лучшее значение качественного показателя чашки.

Фajn-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 фajn кап» (goodtofinescup), 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 Соохиреимеет 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.

