



FICHA TÉCNICA

Nombre de la Empresa:	Bioselva
Nombre del Producto:	Colibrí 33
País:	Perú
Departamento/Región:	Pasco
Provincia:	Oxapampa
Distrito:	Villa Rica

PROCESO:

El café tiene un proceso de recolección selectiva con grados brix entre 19-22, procesados el mismo día de recolección, pasados por una preclasificadora de granos separando los flotes, luego se despulpa con un tambor, para luego dejarlo reposar por 12 horas en los tanques de fermentación, posteriormente son lavados y secados mecánicamente a una temperatura de 40 grados Celsius durante 40 horas, finalmente se almacenan con bolsas de alta densidad encima de parihuelas de madera.

DESCRIPCIÓN:

Ubicación del fundo: Alto Yesup - Villa Rica - Oxapampa

Altitud: 1600-1670 msnm

Periodo de cosecha: Mayo - Setiembre

Producción anual: 400 kg Variedad Blend (Catimor 88667, típica, pache y caturra)

Húmedad: 10-12% Rendimiento físico 76-78%

Granulometría: Encima malla 14

Secado: Solar - Mecánico

Estado fitosanitario: Programa agronómico completo

ANÁLISIS SENSORIAL:

Notas frutales a limón dulce base a chocolate y caramelo fondo a canela acidez cítrica cuerpo medio con sabor duradero