

## **Variedades de café**

De acordo com dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), existem hoje mais de 270 cultivares de café registradas no [Registro Nacional de Cultivares (RNC).](https://sistemas.agricultura.gov.br/snpc/cultivarweb/cultivares_registradas.php)

Por ser uma cultura do tipo perene que permanecerá por vários anos na fazenda, é muito importante que seja feita uma escolha minuciosa do [tipo de café](https://nutricaodesafras.com.br/pe-de-cafe) que será plantado.

Alguns aspectos técnicos podem ser levados em consideração para essa escolha:

Vigor, porte e diâmetro: são importantes características nos casos de sistemas de produção adensados, além de tratos culturais e colheita mecanizada. Se dá preferência por plantas de pequeno porte, visto que aquelas de grande porte necessitam de um maior número de podas, além de dificultarem o manejo do cafezal de forma geral.

Pragas e doenças: deve-se a fazer a escolha de cultivares que apresentam maior resistência a enfermidades, como ferrugem e nematoides.

Ciclo de maturação: é a partir dele que se define o período em que será feita a colheita da plantação de café.

Hoje no Brasil, de acordo com dados da Embrapa, o café arábica representa 67% do que é plantado, com destaque para os estados de São Paulo e Minas Gerais. Enquanto que o conilon, 33%, sendo o principal estado produtor o Espírito Santo.

Separamos para você algumas características dessas duas espécies e das principais cultivares de café arábica.

**Café conilon/robusta (*Coffea canephora)***

* Formato do grão: arredondado;
* Teor de cafeína: 1,7-4%;
* Sabor: mais amargo e encorpado;
* Temperatura média anual: 24-30 ºC.

**Café arábica (*Coffea arabica)***

* Formato do grão: alongado;
* Teor de cafeína: 0,8-1,4%;
* Sabor: cítrico, suave, adocicado e frutado;
* Temperatura média anual: 15-24 ºC.

### Cultivares de café arábica

#### **Mundo novo**

Cultivar conhecida por cafés de altíssima qualidade, sendo muito demandada pelo mercado. É cultivada principalmente nos estados Minas Gerais e São Paulo. Apresenta 3 floradas ao longo do ano, sendo a primeira com produção de 10% dos grãos, a segunda com 80% e a terceira com 10%.

#### **Acáia**

Apresenta porte alto, maturação média e frutos grandes de coloração vermelha. É uma seleção do Mundo Novo, sendo menos exigente em fertilidade. Além disso, é uma excelente cultivar para colheitas mecanizadas.

#### **Bourbon**

Apresenta porte médio/alto, com frutos vermelhos ou amarelos. Está entre as principais cultivares para a produção de cafés gourmets. Apresenta maturação muito precoce e é pouco resistente a ferrugem.

#### **Icatu**

Possui também frutos vermelhos e amarelos, é altamente resistente a ferrugem e altamente produtivo.

#### **Catuaí**

É cultivado principalmente na região de Poços de Caldas – MG. Apresenta frutos vermelhos e amarelos e porte baixo, o que facilita a operação de colheita. É pouco susceptível ao ataque da ferrugem.

#### **Catucaí**

É oriundo de um cruzamento entre as cultivares Catuaí e Icatu. Apresenta também frutos vermelhos e amarelos. Apresenta porte baixo/médio e é altamente exigente em nutrição, além de não tolerar atrasos sanitários.

#### **Topázio**

Provém do cruzamento entre Catuaí e Mundo Novo. Apresenta porte baixo, com boa produtividade, bom vigor vegetativo e resistência a estresses hídricos. Não possui depauperamento precoce após altas produtividades.

## **Preparo do solo para a plantação de café**

As raízes da plantação de café podem explorar em profundidade o solo. O mais adequado é prepará-lo para que o desenvolvimento radicular seja expressivo.

Uma boa sugestão é de aplicar [calcário](https://nutricaodesafras.com.br/calcario-agricola), [gesso](https://nutricaodesafras.com.br/como-o-gesso-agricola-e-produzido) e nutrientes com menor mobilidade no solo, como o fósforo em profundidade. Isso vai melhorar o desenvolvimento radicular da cultura. Dessa forma, a amostragem de solo em camadas superiores a 40 cm é indispensável.

Com o preparo do solo, as mudas transplantadas podem se desenvolver melhor e, até mesmo, explorar melhor o solo. Em longo prazo, você terá uma lavoura em produção que sentirá menos os efeitos adversos como um veranico ou a seca.

O espaçamento entre linhas é de acordo com o sistema produtivo, seja ele mecanizado ou manual. O espaçamento entre plantas deve ser entre 0,5 a 0,8 m, pois com espaçamentos maiores o stand de plantas fica comprometido.

Para preparação dos sulcos de plantios, o serviço pode ser realizado com um topógrafo com levantamento planialtimétrico e marcação das linhas com equipamentos topográficos. Pode ser feito através da marcação da curva de nível do terreno ou então realizar a marcação em linha reta.

## **Época de implantação da lavoura**

O início do período das águas costuma apresentar condições mais adequadas para o plantio, já que propicia maior disponibilidade de água para o desenvolvimento das plantas. Em resumo, quanto mais cedo é plantada a lavoura de café, mais alta é a chance de se ter a primeira produção alta.

Se irrigado: os meses indicados são setembro/outubro;

Se sequeiro: outubro/novembro/dezembro.

Em paralelo a isso, quanto mais cedo, maior a necessidade de controle de plantas daninhas.

## **Plantio e replantio do cafeeiro**

Após o plantio, passando-se um ano, o replantio é uma prática indispensável para formar uma lavoura de homogênea, mantendo-se assim o stand de plantas planejado. Desse modo, o quanto antes for realizada a reposição de falhas, melhor será a uniformização na lavoura.

No estágio mais adulto, a adoção do replantio na lavoura vem sendo deixado de lado. No entanto, tem sido considerado que ele é importante e indicado, ainda mais para os casos de menores propriedades e àquelas lavouras que sofreram morte razoável de plantas.

## **Tratos culturais indispensáveis**

Entre os tratos culturais indispensáveis para a plantação de café estão a prevenção e tratamentos combinados contra pragas e doenças já que este é um risco oferecido desde o viveiro até o campo.

Um bom exemplo são as novas gerações de fungicidas, que acumulam efeito protetor e curativo, associando na composição grupos químicos com propósitos e efeitos diferentes. Um deles é o Triazol, que tem ação curativa e utiliza o tecido vascular presente nas folhas para se translocar, evitando a disseminação do fungo de dentro para fora. E outro é a Estrobilurina, que adentra a superfície foliar e se deposita para criar uma espécie de camada protetora, o que reduz a contaminação por esporos do fungo dispersos pelo vento ou redirecionados por contato entre plantas muito próximas.

As principais pragas da plantação de café são:

1. Broca do café (*Hipothenemus hampei*): provoca danos nos frutos comprometendo a qualidade dos mesmos e até a produtividade;

2. Bicho-mineiro (*Leucopetera coffeella*): causa danos nas folhas e consequente redução da produtividade.

Além disso, as podas são importantes em safras específicas, em que a planta necessita para obter os resultados esperados e assegurar o máximo de produtividade da plantação de café nas safras subsequentes. O manejo correto exige capacitação prévia e deve estar sempre alinhado às prioridades de desenvolvimento da planta e da lavoura.

A adubação do café deve estar baseada nos resultados que a análise química do solo atestar. Entre as técnicas estão a adubação de cova, cobertura ou [foliar](https://nutricaodesafras.com.br/adubo-foliar-principios-e-praticas), que devem ser usadas de modo combinado, almejando garantir uma nutrição completa à plantação de café.

## **Indicação de colheita da plantação de café**

O momento ideal para a colheita ocorrer é quando os grãos do cafeeiro atingem a coloração “cereja”. Ou seja, os grãos estão avermelhados.

Para escolher entre os três principais métodos de colheita (mecanizado, semimecanizado e manual) é preciso observar alguns fatores como declividade do terreno, espaçamento adotado, mão de obra e maquinário disponível na região.

Contudo, o teor de umidade é também um fator que determinará esse momento. Sendo o ideal entre 55% e 70%.

## **Longevidade da lavoura**

Seguindo adequadamente os processos de manejo, a lavoura de café podem ter uma vida útil de aproximadamente 20 anos. O que justifica um planejamento minimalista desde a implantação até a renovação do cafezal para garantir o sucesso a cada safra.

## **Adubação da plantação de café**

A grande maioria dos cafezais do Brasil estão estabelecidos em áreas de baixa fertilidade, seja devido as condições naturais do [solo](https://nutricaodesafras.com.br/manejo-do-solo-entenda-a-importancia-de-preparar-a-terra-para-o-cultivo) ou até mesmo por manejos ineficientes. O passo número um na adubação da plantação de café é se realizar uma boa análise de solo, para se entender a necessidade de correção e adubação da área.

Para uma adubação eficiente, os [macros e micronutrientes](https://nutricaodesafras.com.br/lacuna-macro-micro-nutrientes) precisam ser fornecidos de forma equilibrada. É necessário entender qual a produtividade esperada pela cultura, o quanto de nutrientes o solo fornece para essa produtividade e, por fim, quanto será necessário aportar a mais para alcançar a produtividade da cultura – adubação!

O início do desenvolvimento da plantação de café é lento, com uma baixa demanda por nutrientes até a primeira florada, que é por volta de 25 a 30 meses após o estabelecimento do cafezal.

É a partir do ciclo reprodutivo que a demanda nutricional se torna maior, visto que os frutos se tornam drenos. Nessa fase a demanda nutricional do plantação de café é até três vezes maior em relação a fase inicial.

Em ordem crescente, os nutrientes mais demandados pela plantação de café são:

[Nitrogênio (N)](https://nutricaodesafras.com.br/?s=niteogenio), [potássio (K)](https://nutricaodesafras.com.br/potassio-nas-plantas), cálcio (Ca), magnésio (Mg), [enxofre (S)](https://nutricaodesafras.com.br/mobilidade-do-enxofre-na-planta), fósforo (P), ferro (Fe), manganês (Mn), zinco (Zn), cobre (Cu), boro (B) e molibdênio (Mo).

### **Nutrientes para um café de qualidade**

Para demonstrar a tamanha importância da nutrição mineral frente à qualidade de bebida, podemos citar a função de alguns elementos que permitem a produção de um café mais nobre:

O nitrogênio está diretamente ligado à formação de aminoácidos, proteínas, enchimento de grãos, crescimento das plantas, produção de cafeína. É o nutriente vital mais exigido pelo cafeeiro, o qual pode ser obtido através de fertilizantes nitrogenados disponíveis no mercado.

O potássio é o segundo elemento mais exigido pelo cafeeiro. Apesar de não ser um nutriente constituinte de órgãos na planta, como folhas, ramos e frutos, sua importância é realmente perceptiva. Trata-se de um importante ativador de enzimas, regula a troca de gases e perda de água ao ambiente, acumula açúcares na planta e com isso ajuda grandemente na qualidade do grão.

Já o cálcio, terceiro elemento mais exigido pelo café, é um verdadeiro agente cimentante. Ele promove o crescimento de raízes e resistência da planta frente às pragas e doenças. Uma planta protegida consegue gastar menos energia, dedicando seu esforço ao acúmulo de substâncias que melhoram a qualidade.

O magnésio é fundamental também. Ele compõe uma parte das folhas chamada clorofila. Essa estrutura possui a função de ajudar na fotossíntese e produzir alimento para o café, que certamente é convertido em aumento do sabor, doçura e aroma do grão.

Quanto ao fósforo, podemos dizer que ele é o combustível da planta, fornecendo energia e conferindo o bom funcionamento do metabolismo. Como a qualidade da bebida está diretamente relacionada ao consumo de energia, concluímos que este elemento se apresenta como um importantíssimo agente promotor de paladar.

Ao se falar de enxofre, pensamos em um macronutriente muito importante também. Ele participa da formação de proteínas e auxilia substancialmente os aspectos qualitativos.

### **Os micronutrientes também são fundamentais para a plantação de café**

Já os micronutrientes boro, zinco, ferro, cobre e manganês, são exigidos em menores quantidade quando comparado aos macros. No entanto, isso não diminui a importância deles na fisiologia da planta, sobretudo quando tratamos de cafés especiais.

O boro, por exemplo, participa da formação e divisão das células, reprodução, ajuda na granação e tamanho dos frutos. O cobre está envolvido na respiração, o zinco no crescimento das plantas, o ferro e manganês na fotossíntese. Todos estão intimamente ligados à manutenção da vida do café e produção de grãos diferenciados.

Resumindo, uma nutrição mineral equilibrada e com [fertilizantes](https://nutricaodesafras.com.br/fertilizantes) de qualidade auxilia na produção de grãos especiais, que são fundamentais para garantir a qualidade da bebida e os lucros da sua lavoura.

## **Qual o melhor adubo para café?**

Um fertilizante que atende a toda a demanda nutricional do café, do plantio à colheita, é o K-Mag da Mosaic Fertilizantes.

O K-Mag é um fertilizante premium, de exclusividade Mosaic, que possui em sua formulação potássio, magnésio e enxofre. Por ser extraído de forma natural da rocha Langbeinita, é uma fonte livre de cloreto. Essa característica está associada com uma menor ação da enzima polifenoxidase, que faz parte de um grupo de substâncias fenólicas capaz de influenciar o sabor, aroma e cor de alguns vegetais. Ou seja, além de maior produtividade em relação aos fertilizantes convencionais, o K-Mag traz também uma melhor qualidade de bebida para o seu café!