

Glossário do Café

A

Abanação - logo após a colheita, os frutos são colocados em peneiras e jogados para cima é a cena clássica das fazendas de café. O procedimento tem como objetivo retirar galhos e folhas que eventualmente vêm junto com os frutos colhidos.

Acidez - percepção de sabor sentida principalmente na porção lateral da língua.

Adstringente - que adstringe, que aperta, que amarra no paladar, provoca a sensação de secura na boca.

Arábica - referência genérica à espécie *Coffea arábica*, rica em sabor e óleos aromáticos.

Amargor - percepção sensorial obtida no fundo da língua.

Amarração - maneira de trançar as sacas para maior firmeza do bloco.

Antagonista de opióides - são substâncias presentes na bebida café, que confere ao mesmo, boas características para ser utilizado na prevenção da depressão, do alcoolismo e no tratamento de dependentes de drogas.

Aroma - é a percepção olfativa da bebida do café ainda quente.

B

Bar - unidade de medida de pressão utilizada na maioria das máquinas de espresso. A pressão padrão para um espresso é de 9 bar.

Barista - termo de origem italiana que designa o profissional conhecedor da arte de preparar corretamente cafés, principalmente o espresso, cappuccinos e bebidas à base de café.

Bebida - classificação comumente utilizada na comercialização para caracterizar o café quanto ao seu aroma.

Bebida apenas mole - café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza no paladar.

Bebida dura - café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta sabores estranhos.

Bebida estritamente mole - café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “normais”, porém mais acentuado.

Bebida mole - café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado.

Bebida riada - café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio.

Bebida rio - café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.

Bebida rio zona - café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao fênico, sendo repugnante ao paladar.

Beneficiamento - é o processo de remoção da casca, limpeza e classificação simples do café. Realiza-se normalmente em cooperativas, armazéns, unidades móveis ou na propriedade.

Bica - são as saídas do café separado em peneiras nas máquinas de benefício ou rebenefício.

Bica corrida - café beneficiado sem separação de peneiras.

Blend - mistura de grãos diferentes de café. O blend pode ser elaborado com cafés crus ou torrados.

Bóia - frutos de café que secaram e que, com a perda do peso específico, flutuam nos lavadores.

Boiler - um dos principais componentes de uma máquina de espresso. É a principal unidade de aquecimento de água.

Broca coleóptero (Hypothenemus hampei) - que ataca o fruto do café originando defeitos nos grãos.

C

Café aromatizado ou flavorizado - trata-se de café com adição de aroma.

Café filtrado - café preparado em filtro de papel, mais suave que o espresso, por ter uma extração de aromáticos menor.

Café gourmet - são cafés de alta qualidade, excelentes e exclusivos. Certificado pela ABIC.

Café mocha - bebida a base de café, levando 1/3 de café espresso, 1/3 de chocolate quente e 1/3 de aquecido. Há variações.

Café orgânico - café produzido sem aplicação de fertilizantes químicos e de agrotóxicos.

Café solúvel - grânulos solúveis de café são dissolvidos em água quente.

Café superior - é um café com qualidade boa com maior valor agregado. Certificado pela ABIC.

Café sustentável - é um café cuja produção é monitorada por uma entidade independente quanto ao processo de produção, relações trabalhistas e implicações ambientais decorrentes da exploração agrícola.

Café tradicional - é o café do dia a dia com qualidade recomendável e custo acessível. Certificado pela ABIC.

Cafés especiais - são cafés de alta qualidade que cumpre uma série de requisitos para ser classificado como especial.

Cafés naturais - são cafés colhidos e secos com a casca.

Cafés lavados ou despulpados - são cafés que passaram pelo processo de retirada de casca, polpa e mucilagem.

Cafeína - alcalóide encontrado em alguns alimentos, tais como café, chá-preto e chocolate.

Calador - o mesmo que furador, instrumento de metal pontiagudo que serve para furar a saca de café e retirar uma amostra.

Cappuccino - é uma bebida quente formada de um terço de café espresso, um terço de leite e um terço de espuma de leite.

Casca - fragmento de casca seca do fruto do cafeeiro de diversos tamanhos, provenientes da máquina reguladora ou máquina de beneficio.

Catação eletrônica - eliminação dos defeitos, pela cor, feita nas máquinas eletrônicas através de câmeras fotoelétricas.

Catação Manual - eliminação manual dos principais defeitos.

CCQ (Círculo do Café de Qualidade) - programa de certificação para os estabelecimentos que trabalham com a produção e comercialização de bebida café.

Cereja - fruto maduro do cafeeiro podendo ser vermelho ou amarelo conforme a variedade.

Cereja Descascado(CD) - frutos que após a colheita são separados das cascas, e secos no próprio pergaminho.

CIF - abreviatura das palavras inglesas "Cost Insurance Freight"- custo, seguro e frete, respectivamente. Significa que o vendedor entrega a mercadoria a bordo do navio no porto de embarque, paga o frete e as despesas de transporte até o Porto de destino e o seguro marítimo sobre a mercadoria.

Classificação - separação dos grãos por tamanho, aspecto e defeitos.

Coco - fruto do cafeeiro que secou pela ação do tempo ou do secador, tomando uma cor marrom escura.

Concha - grão em forma de concha, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.

Conilon - espécie de café cultivado no Brasil, originário da África, tem um trato mais rude e pode ser cultivado ao nível do mar (altitudes mais baixas).

Corpo - é uma sensação na boca causada por uma persistência no paladar, e que enriquece a bebida do café. O café pode ter corpo leve a intenso, dependendo de sua característica.

Crema - camada marrom dourada com aspecto semelhante a uma espuma que se forma na superfície do espresso. É um sinal de boa extração.

D

Defeitos - alterações indesejáveis encontradas nos grãos.

Degustação - provar o café de tal modo a ter uma percepção mais apurada dos sabores e aromas exalados pela bebida.

Derriça - operação de retirada dos frutos, do ramo do cafeeiro, todos de uma vez.

Doçura - sensação gustativa percebida principalmente na ponta da língua. Os cafés mais finos apresentam adocicado.

Duplo ou Doppio Espresso - duas doses de espresso servidas em uma xícara.

E

Espresso - café preparado em máquina cuja concentração de óleos aromáticos é mais intensa.

Espresso macchiato - é um café espresso apenas “marcado” com um pouco de leite.

Espresso ristretto - é o café espresso preparado com metade da quantidade de água. É uma bebida mais forte.

Extração - passagem da água quente pelo café moído.

F

Fragrância - perfume exalado pelos elementos voláteis liberados pelo café moído e torrado. É mais percebida no momento da abertura de embalagem. Cafés recém-torrados possuem uma fragrância mais intensa.

Frappuccino - trata-se de uma mistura de iogurte, café e chocolate, servido bem gelado.

G

Grão ardido - grão ou pedaço de grão que apresenta a coloração marrom, em diversos tons, devido aos processos fermentativos.

Grão brocado - grão danificado pela broca do café, apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos, geralmente arredondados.

Grão chato - constituída de grãos com superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava com uma ranhura central no sentido longitudinal.

Grão esmagado - grão que se apresenta com a forma alterada devido ao esmagamento.

Grão mal granado - grão com formação incompleta apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com superfície enrugada.

Grão moca - constituída de grãos com formato ovóide, também com ranhura central no sentido longitudinal.

Grão preto - grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.

Grão preto-verde - grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada.

Grão verde - grão imaturo, com película prateada aderida, com sulco ventral fechado e de coloração verde tons diversos.

H

Hectare (ha) - é uma unidade de medida agrária, equivalente a uma área de 10.000 metros quadrados ou um hectômetro quadrado. Uma comparação visual grosseira à área de um hectare é a área de um campo de futebol.

I

Impureza - elementos estranhos ao café, casca, pau e outros.

Infusão - forma de preparo do café que consiste em colocar o pó em contato com a água. Ex: café turco, coador de pano.

Insumos - elemento que entra no processo de produção ou serviços: adubos, protetores de plantas, medicamentos, máquinas e equipamentos, trabalho humano, etc.; fator de produção.

L

Lavador - primeiro equipamento no qual o café passa no terreiro, sua principal função é a separação de lodo e cereja mais verde.

M

Marinheiro - grão que, no benefício, o pergaminho não foi total ou foi parcialmente retirado.

Matéria estranha - detritos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, tais como pedras ou torrões.

Moagem - processo de trituração dos grãos torrados para a preparação da bebida.

Mucilagem - camada viscosa, rica em açúcares, situada entre a polpa e o pergaminho.

N

NMQ (Nível Mínimo de Qualidade) - É um conjunto de normas especificações e procedimentos de análise laboratorial que assegura o fornecimento de café de melhor qualidade nas licitações, através da adoção do Nível Mínimo de Qualidade - NMQ.

O

Organoléptica - se diz das propriedades graças às quais os corpos agem sobre os órgãos dos sentidos.

P

Pano - utensílio utilizado na colheita para que o café não seja depositado diretamente no chão.

Passa - fruto do cafeeiro que já ultrapassou o estágio maduro.

Pau - fragmento do ramo de cafeeiro.

Pedra ou torrão - qualquer pedra ou torrão, de diferentes tamanhos, oriundos da varrição ou de fragmentos do piso do terreiro.

Percolação - forma de preparação de café em que a água quente passa pelo pó de café, retirando componentes de aroma e sabor.

Pergaminho - película interna do grão, entre a casca e a semente.

Picotagem - ato de tirar amostras de café nas sacas dispostas na face externa do lote ou da pilha.

Pilha de café - ligas de café ou ainda café ligado, ensacado, arrumado e amarrado.

PQC (Programa de Qualidade do Café) - programa de certificação para café torrado e moído ou torrado em que assegura a qualidade do produto.

Pulverização - operação na qual os defensivos são aplicados, tendo a água como um dos veículos utilizados.

PVA - são as siglas dos defeitos preto, verde e ardido encontrado no café.

Q

Quebrado - pedaço de grão, de forma ou tamanho variável.

R

Recursos naturais - compreende tudo que se encontra na natureza (solo, sub-solo, água e ar) e que pode ser utilizado como alimento, energia ou matéria-prima para diversos fins.

Rejeito - cafés bons misturados a grãos defeituosos (preto, verde e ardido).

Robusta - espécie de café cultivada no Brasil, originária da África. Tem um trato mais rude e pode ser plantada ao nível do mar. Possui duas vezes mais cafeína que o arábica.

Romaneio - certificado de pesagem emitido a cada pesagem.

Rotação de cultura - técnica que utiliza o mesmo espaço físico para cultivar espécies diferentes de plantio em período de tempo alternado, observado um período mínimo sem o cultivo desta espécie na mesma área.

Rua - espaço entre duas linhas de café.

S

Sabor - é o resultado da associação complexa das sensações de gosto, de aroma e das sensações táteis químicas.

Sabor residual (aftertaste) - é aquele que permanece no paladar após a ingestão da bebida.

Saqueiro ou terno - homem que carrega o saco na cabeça e movimenta os trabalhos no armazém.

Secador - equipamento movido a gás, lenha ou palha do próprio café, utilizado para promover a perda de umidade do grão.

Selo de Pureza - certificação desenvolvida pela Associação Brasileira das Indústrias de Café - ABIC, que atesta a pureza do café.

Sustentabilidade - é a qualidade de um sistema de manter seu estado atual durante um período de tempo indefinido, devido à utilização racional dos recursos naturais e a forma como eles são repostos neste sistema.

T

Temperatura de extração - para uma extração perfeita, a água deve estar a uma temperatura entre 88 e 95°C.

Tempo de extração - é usado como indicador de uma boa dose de espresso, e deve variar entre 20 e 30 segundos. Calcula-se o tempo de extração a partir do momento em que o botão de extração da máquina de espresso é acionado até o seu desligamento.

Terreiro - local onde os frutos são espalhados para iniciar o processo de secagem.

Torra - processo de aquecimento do grão verde (cru), resultando em mudança de cor e liberação de aroma, consequentemente, conferirá sabor à bebida.

V

Via seca - processamento do café sem a retirada da casca ou mucilagem da cereja.

Via úmida - processamento com retirada da casca e/ou mucilagem da cereja envolvendo o uso de água.

Varredura - cafés provenientes do derrame de sacas estouradas, de picote, de furação, etc.

Varrição na lavoura - compreende o levantamento do café seco caído naturalmente no chão.

Viração no terreiro - virar os frutos do café no terreiro para secagem.