

## USO DA CAL VIRGEM DOLOMITICA NA MELHORIA DA BEBIDA DO CAFÉ

J. B. Matiello – Engº. Agrº. MAPA/PROCAFÉ – contato@fundacaoprocafe.com.br e C.A. Krohling –Engº Agrº Pesquisador - INCAPER - cesar.kro@incaper.es.gov.br

Nas Regiões de cafeicultura de montanha, como nas Matas de Minas, Espírito Santo e Noroeste do estado do Rio de Janeiro, fatores climáticos adversos, como a alta umidade relativa e chuvas no período do inverno, coincidem com o período de colheita, favorecendo a incidência de fungos, que promovem a fermentação nos frutos e grãos, depreciando a qualidade da bebida.

É comum, nestas regiões, a produção de cafés de bebida padrão “rio” ou “rio zona” com gostos estranhos na bebida, como os de terra, os de mofo, de azedo, chuvado e fermentado.

Práticas de manejo como o descascamento do café, dificultam o processo fermentativo e melhoram a bebida, agregando maior valor aos cafés. No entanto, os pequenos produtores têm dificuldades no uso do descascamento, sendo indicado, para eles, desenvolver sistemas de preparo alternativos, com maior simplicidade e menor custo.

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o uso da Cal Virgem Dolomita (CVD) em mistura com frutos de café durante a secagem, visando melhorias na qualidade final da bebida.

O trabalho foi desenvolvido no “Sítio Santa Maria”, localidade de Santa Maria de Marechal, município de Marechal Floriano-ES, em altitude de 700m, na safra de 2012 com frutos de café arábica Catuaí V. IAC-44, somente do tipo cereja não descascado. O café foi colhido em 14/06/2012, foi lavado para separar os frutos boia e os verdes foram separados manualmente, compondo 4 amostras somente com frutos cerejas.. Foram usadas amostras de 5,5 Kg para cada tratamento. Foi adicionada, uniformemente, aos frutos cerejas a Cal Virgem Dolomita a 1, 2 e 4% nos tratamentos 2, 3 e 4 respectivamente e mais a testemunha, sem cal. A cal usada foi da empresa Gecal, de partículas muito finas.

As amostras de café foram colocadas para secar inicialmente à sombra em uma camada de 3 cm aproximadamente e mexendo-se duas vezes ao dia durante uma semana simulando, na prática, o que os pequenos produtores fazem, com o propósito de favorecer o processo de fermentação. Após este período, as amostras foram colocadas para secagem ao sol por um período de mais 3 semanas, sendo a partir daí mexidos 8 vezes ao dia.

Após o período total de quatro semanas as amostras estavam com 12% umidade, as quais foram beneficiadas, classificadas na peneira 14 e acima e enviadas para o procedimento de degustação de café, pela prova da xícara, que foi realizada pelos Técnicos da Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo (PRONOVA) em 29/06/2012.

### Resultados e conclusões

Os resultados das provas de bebida dos cafés, sob efeito dos tratamentos com CVD, estão colocados na tabela 1. Verifica-se que houve uma melhoria nos padrões de bebida nos 3 tratamentos que receberam a adição da Cal Virgem Dolomítica (CVD). Os tratamentos 2, 3 e 4 resultaram na bebida do padrão Duro, em relação à bebida Ryada na testemunha, sem a cal. Nos cafés tratados com a cal a avaliação do preço da saca resultou, com a melhoria na bebida, em um acréscimo pelo menos de 10% no preço, avaliado no dia da degustação pela PRONOVA.

Os resultados de melhoria da bebida devem estar relacionados com a redução das fermentações, durante o processo de secagem dos frutos, com a cal aumentando o pH e, assim, dificultando a multiplicação de fungos.

**Tabela 1.** Tipos de tratamentos e doses de CVD utilizadas em café Catuaí V. IAC-44 para avaliação do Tipo de bebida em Santa Maria de Marechal.

Tratamentos	Doses	Padrão de Bebida
1- Testemunha	0	Riado comum
2- Cal Virgem Dolomítica (CVD)	1%	Duro riado comum
3- Cal Virgem Dolomítica (CVD)	2%	Duro riado comum
4- Cal Virgem Dolomítica (CVD)	4%	Duro comum, com uma xícara riada

Pode-se concluir que a adição da Cal Virgem Dolomítica aos frutos de café, durante a secagem, favorece a bebida e pode ser uma prática simples, que os pequenos produtores, de economia familiar, das Regiões de Montanhas, podem adotar para agregar valor ao seus cafés.