



MITOLOGÍA

Beneficio:

LAVADO





¿Qué es?

Es un proceso donde se retira la pulpa del café, se fermenta para eliminar el mucílago y luego se lava antes del secado. El objetivo: una taza más limpia y definida.



¿Qué aporta a la taza?



- Mayor claridad de sabores
 - Acidez brillante y elegante
 - Notas frutales y florales más definidas
 - Final limpio y balanceado
- Ideal para quienes buscan **precisión sensorial.**



Fermentación



El tiempo de fermentación es clave. Si es corto, quedan residuos.

Si es largo, aparecen defectos. La experiencia del productor marca la diferencia.

Cuando se ejecuta correctamente, permite que el café exprese su esencia con limpieza, equilibrio y elegancia.



Puntos en contra

1 Alto consumo de agua →

Puede generar presión ambiental si no se gestionan bien los residuos.

2 Mayor costo operativo →

Requiere infraestructura (tanques, canales, monitoreo).

3 Riesgo en la fermentación →

Un error en tiempos o control puede generar defectos en taza.



—“—
Él era mi crema y yo era su café ... Y
cuando nos sirvieron juntos, fue
algo.

Josephine Baker

—”—



Omar Ortiz
Barista

CCL | ASOCIADO
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MITOLOGÍA