

CONFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE O AGRONEGÓCIO CAFÉS DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- UM BRAVO MUNDO NOVO DE PROCESSAMENTO: DESPOLDANDO CEREJAS VERDES, FERMENTANDO CEREJAS MADURAS E MAIS (pg. 3)

- ECO SUPER DA PINHALENSE É PRODUTO DO ANO NA GLOBAL EXPO 2017 DA SCA (pg. 4)

PRODUÇÃO DE CAFÉ NO SUL DE MINAS AUMENTA 1.300% EM 50 ANOS

A produção de café no Sul de Minas, a maior região produtora do Brasil, cresceu de 1,2 milhão de sacas nos anos 70 para mais de 16 milhões de sacas em 2016. Houve uma forte expansão durante o começo dos anos 1970 baseada em créditos e assistência técnica e um Plano Nacional de Renovação e Revigoração de Cafezais que incluiu novas plantações, novas variedades e espaçamento mais adequado para combater a ferrugem do cafeeiro, uma ameaça naquela época. Em pouco mais de uma década, a produção no Sul de Minas cresceu de 1,2 para 10 milhões de sacas; a expansão da mecanização e o surgimento de novas áreas para cultivo também contribuíram para o aumento da produção. Hoje o Sul de Minas conta com uma área de aproximadamente 642 mil hectares de lavouras e representa mais de 30% da produção nacional de café.

Fonte: G1 Sul de Minas

PREÇO MÍNIMO DE CAFÉ AUMENTA PARA SAFRA 2017/2018

O Ministério da Agricultura elevou os preços mínimos do café para o período de abril de 2017 a março de 2018: o café Arábica tipo 6 (até 86 defeitos, peneira 13 acima) teve o preço mínimo reajustado para R\$ 333 (US\$ 106) por saca enquanto o Robusta/Conilon tipo 7 (até 150 defeitos, peneira 13 acima) teve o preço mínimo estabelecido em R\$ 223,60 (US\$ 71) por saca. Os preços mínimos definidos pelo governo servem de referência para programas de suporte aos produtores rurais nos momentos em que há forte queda nos valores praticados pelo mercado.

Fonte: Reuters

PINHALENSE APRESENTA NOVAS TECNOLOGIAS DURANTE FEIRA AGRÍCOLA

A Pinhalense exibiu dois novos produtos durante o 24º Agrishow, a maior feira comercial do agronegócio no Brasil. A Terrena é uma máquina tracionada que recolhe o café do solo e se adapta facilmente aos declives do terreno. Pode ser usada por pequenos, médios e grandes produtores. O secador estático é outro novo produto: tem uma estrutura modular e expansível, forno de fogo indireto e secagem uniforme; requer menos energia e reduz o tempo de secagem no terreiro, diminuindo o uso de mão de obra. O Agrishow aconteceu de 1 a 5 de maio, em Ribeirão Preto. A Pinhalense é a maior fornecedora mundial de equipamentos para processamento de café com máquinas operando em mais de 90 países nos segmentos de café, cacau, nozes, grãos e pimenta.

Fonte: Peabirus



“FUNGO DO BEM” MELHORA A QUALIDADE DO CAFÉ

O Bio Protector, produto para o café inovador e totalmente ecológico, estará disponível brevemente no Brasil. O produto, desenvolvido por cientistas da Universidade Federal de Lavras (UFLA) e produzido em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), foi baseado no fungo *Claridosporium claridospoides*, conhecido como o “fungo do bem” devido ao seu impacto benéfico na qualidade do café. O Bio Protector, atualmente esperando registro para ser liberado, já está sendo utilizado por produtores de café em Minas, que recebem consultoria especializada e amostras grátis do mesmo. O produto, uma suspensão concentrada do fungo sem aditivos químicos, será oferecido em versões líquida e pó. O *Claridosporium claridospoides* vem sendo estudado por mais de 20 anos pela Dra. Sara Chalfoun, que descobriu que o fungo inibe o desenvolvimento de outros fungos, popularmente conhecidos como mofo, prejudiciais à qualidade do café. A presença do *Claridosporium claridospoides* melhora o sabor e o aroma do café.

Fonte: Uai - Estado de Minas

NOVA VARIEDADE DE CAFÉ RESISTENTE À SECA

O novo cultivar Acauãma é altamente produtivo e resistente à ferrugem e ao déficit hídrico. Acauãma, que significa Acauã Amarelo, é um cruzamento natural, provavelmente entre Catuaí Amarelo e Acauã, ocorrido num campo de teste no município de Domingos Martins, estado do Espírito Santo. As plantas selecionadas deste novo material também foram plantadas em Varginha e Elói Mendes, em Minas Gerais, sem irrigação. A Acauãma se distingue de outras variedades por seu alto vigor, produtividade e resistência às condições de estresse hídrico.

Fonte: Procafé

CAFÉ DA AMAZÔNIA PROTEGE O MEIO AMBIENTE E GERA RENDA

Pequenos cafeicultores da cidade de Apuí estão investindo em café Conilon 100% produzido no estado de Amazonas, usando um sistema agroflorestal baseado em padrões de sustentabilidade. O sistema converte lavouras tradicionais hoje danificadas em sombreadas, com cultivos intercalares como madeira e outras espécies nativas do estado, por exemplo guaraná e açaí. No projeto, chamado de Café em Agrofloresta, os produtores recebem fundos e suporte técnico e aprendem sobre boas práticas agrícolas, biofertilizantes e formas de controle de pragas, como a broca. O projeto pretende recuperar a floresta original e ao mesmo tempo proporcionar maior renda aos produtores com as vendas decorrentes do café e outros produtos. A renda média das famílias que participam do projeto cresceu mais de 200% de 2012 a 2015. As expectativas para 2017 são aumentar a produtividade e fazer com que o café do projeto seja certificado como orgânico.

Fonte: Globo Rural

MAIOR INCIDÊNCIA DE FERRUGEM E BICHO-MINEIRO NA ALTA MOGIANA

Foi identificada uma maior incidência de ferrugem do café e bicho mineiro nas lavouras da Alta Mogiana, uma região conhecida por cafés de alta qualidade. Em março, as chuvas ficaram abaixo da média e as temperaturas próximas da média. A incidência do bicho mineiro aumentou muito e os casos de ferrugem saltaram de 36% para 44% das folhas infectadas nos talhões de controle. Observaram-se também índices médios de 2,5% de grãos brocados na região.

Fonte: Notícias Agrícolas

LANÇADA EDIÇÃO ESPECIAL DOS MELHORES CAFÉS BRASILEIROS

A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) lançou recentemente sua 13ª Edição Especial dos Melhores Cafés do Brasil. Esta seleção exclusiva foi feita com grãos dos lotes finalistas do 13º Concurso Nacional ABIC de Qualidade do Café - Safra 2016, que foram comprados por torradouros e cafeterias num leilão realizado em janeiro. Os cafés da edição especial estarão disponíveis em supermercados e lojas especializadas, assim como online, em embalagens diferenciadas e numeradas, desenhadas pela GSB2, agência de publicidade vinculada a P&A.

Fontes: ABIC e P&A

MAIOR INTERESSE CHINÊS POR CAFÉS ESPECIAIS DO BRASIL

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) identificaram o país asiático como mercado-alvo no projeto setorial chamado "Brasil. A Nação do Café". Quatorze empresas cafeieiras do Brasil participaram da feira Hotelex Shanghai Expo, em março, e realizaram negócios da ordem de US\$ 2 milhões. Desde 2009, quando o projeto teve início, até 2016, as compras chinesas de cafés especiais do Brasil aumentaram 1.400%. A China já consome mais de 2 milhões de sacas de café, com crescimento anual de 16% na última década, de acordo com a Organização Internacional do Café (OIC).

Fonte: BSCA

Preços Brasileiros

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

28 de Abril de 2017

Arabica Natural (R\$/saca de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/saca de 60kg)	
Cerrado MG	475,00 =	Colatina-ES qualidade média	395,00 ↓
Mogiana	470,00 =		
Sul de Minas	470,00 =		
Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)			
Cerrado MG	495,00 ↓		
Sul de Minas	490,00 ↓		

[B] ³ ex-BM&F (US\$/60kg de Arabica)	Real R\$ / Dólar US\$
Mar 2017	155,40 ↓
Set 2017	162,20 ↓
Dez 2017	166,45 ↓
	28 Abr 2017
	3,19 ↑

+ 5,3%

Fonte:

www.qualicafex.com.br

UM BRAVO MUNDO NOVO DE PROCESSAMENTO: DESPOLPANDO CEREJAS VERDES, FERMENTANDO CEREJAS MADURAS E MAIS*

Apenas algumas fases do processamento podem mudar a qualidade, o sabor e o aroma do café: o despulpamento, a remoção da mucilagem e a secagem. Despolpar ou não; remover a mucilagem, quanto e como; e como se seca o café afetam a qualidade na xícara. Todas as outras etapas do processamento eliminam impurezas ou defeitos e/ou preservam a qualidade existente, mas não a alteram.

A definição dos tipos de café abaixo focam nestas mesmas fases do processamento:

- os cafés *naturais* são secados com a polpa e a mucilagem;
- os cafés *cereja descascados* são secados sem a polpa e com toda ou alguma mucilagem aderida ao pergaminho; e
- os cafés *despolpados (ou lavados)* são secados sem a polpa e sem a mucilagem aderida ao pergaminho.

Por mais de 150 anos, o mundo só conheceu os cafés “lavados” e “não lavados” e estes últimos apenas recentemente, cerca de duas décadas atrás, passaram a ser chamados de naturais, felizmente. De forma geral, para não dizer simplificada, os cafés “lavados” – despolpados – estão associados a maior acidez e sabor enquanto os naturais tem mais corpo e doçura na xícara.

Os desmuciladores, criados na primeira metade do século passado, avivaram o debate sobre as características e a qualidade na xícara dos cafés despolpados que podem ser fermentados ou desmucilados mecanicamente. São diferentes ou iguais? Depende da altitude onde se cultiva o café? E o que dizer do café que é parcialmente fermentado e depois lavado mecanicamente?

Foi somente no final dos anos 70, justo no Brasil, de todos os lugares, já que o Brasil é conhecido pelos cafés naturais, que a Pinhalense usou as sugestões e os resultados de testes de alguns produtores de café do Sul de Minas para criar a máquina que facilitou o processamento de cafés cereja descascados, primeiro com toda a mucilagem aderida ao pergaminho e depois com um pouco de mucilagem removida para facilitar a secagem. Isto quebrou um paradigma de 150 anos que afirmava ser impossível secar o pergaminho com a mucilagem aderida.

Como resultado, um novo tipo de café começou a ser oferecido pelo Brasil, com algumas ou a maioria das características dos cafés naturais, mas sem o sabor indesejável das cerejas verdes, que não são despolpadas pela nova máquina. Algumas décadas depois, o processo foi adotado na América Central, onde o café cereja descascado, chamado CD no Brasil, ficou conhecido como “honey”.

Por último, mas não menos importante, estamos testemunhando agora um interesse crescente por cafés naturais em países tradicionalmente produtores de despolpados, além do horizonte aberto por novas tecnologias introduzidas pela Pinhalense que permitem o despulpamento de cerejas verdes e sobremaduras, que estão sendo colhidas em proporções cada vez maiores devido à escassez e alto custo da mão de obra, que dificultam a habilidade de colher cerejas 100% maduras nestes mesmos países. Se por um lado as novas formas de fermentação dos naturais aprimoram a qualidade e criam novos sabores e aromas, por outro lado, as características na xícara dos cafés cereja verde e sobremaduro despolpados são melhores que aquelas dos cafés naturais verdes e sobremaduros. É realmente um bravo mundo novo de processamento!

Tudo isto deveria soar como música para os ouvidos dos produtores porque mesmo um produtor grande está geralmente restrito a um “terroir” específico, talvez alguns “terroirs”, dependendo da altitude ou da variação do solo disponível na propriedade. Agora, com esta multiplicidade de opções de processamento disponíveis, um único produtor, mesmo que pequeno, pode oferecer uma ampla variedade de qualidades, sabores e aromas, usando diferentes processos. Alguns destes processos também podem ser usados para melhorar a qualidade das cerejas que não foram colhidas maduras.

Esta amplitude de processos também abre novas oportunidades para os torradores, que agora podem contar com novas opções de fornecimento. Este foi o caso de um pequeno torrefador de cafés especiais de São Paulo, que dependia de vários fornecedores de diferentes áreas das regiões do Sul de Minas e Mogiana para fazer seu blend e, agora, pode oferecer a mesma liga, a mesma qualidade, usando cafés de apenas uma fazenda que usa diferentes processos. Na verdade, ele oferece atualmente dois blends diferentes, vindo da mesma fazenda.

* O texto acima foi baseado na palestra do autor no painel “Tendências Emergentes na Qualidade do Café” ministrada na Expo 2017 da SCA. A maioria, se não todas as opções de processamento apresentadas acima, serão abordadas no Curso Intermediário de Processamento de Café do CQI (Instituto de Qualidade do Café) que acontecerá na Fazenda Santana, em Espírito Santo do Pinhal, região Mogiana de São Paulo, de 22 a 27 de maio.

ECO SUPER DA PINHALENSE É PRODUTO DO ANO NA GLOBAL EXPO 2017 DA SCA

O novo ECO SUPER, o despulpador ecológico que não consome água lançado pela Pinhalense, foi escolhido o melhor lançamento do ano na Global Specialty Coffee Expo 2017, a feira e conferência da Associação de Cafés Especiais (SCA) em Seattle, EUA, na semana que passou.

Concorrendo com muitos outros produtos, a seleção do despulpador ECO SUPER resultou de um processo que envolveu um grupo de jurados ou avaliadores e uma lista de critérios tais como: inovação, tecnologia, sustentabilidade, benefícios e praticidade. Cada um dos cinco avaliadores americanos e estrangeiros – torrefadores, provadores, consultores e produtores de café – esteve no estande da Pinhalense no evento e não só conferiu as especificações técnicas e outros materiais disponíveis como entrevistou a equipe presente da Pinhalense/P&A sobre a aplicação do produto no campo.

Há 20 anos a Pinhalense tem estande neste evento, antes chamado de Feira e Conferência da SCAA, tendo sido pioneira em expor equipamentos para processar café verde neste ambiente que congrega produtores, indústrias e varejistas do ramo de café, sendo seguida pela concorrência muito depois.

O estande da Pinhalense na Expo 2017 focou em dois produtos: o novo despulpador ecológico com zero consumo de água e separador de verdes ECO SUPER, que se transformou na estrela do evento, e máquinas para processar micro lotes – C2DPRC e CON – que são uma forte tendência de mercado.

O ECO SUPER oferece o dobro da capacidade dos equipamentos que o precederam com menor consumo de energia por unidade de café processado. Além disso, se manteve o separador de verdes recentemente melhorado, agora em versão zero consumo de água. Em geral, a nova máquina manteve suas características únicas – o menor dano físico ao pergaminho e a mínima quantidade de polpa misturada com o pergaminho hoje no mercado e a ausência de pergaminho perdido com a polpa – e agora não consome mais água.

Se a linha anterior de despulpadores Pinhalense já era a preferida dos processadores devido ao custo-benefício, qualidade e seu consumo reduzido de água, o ECO SUPER vai agora contemplar também os usuários que tem acesso limitado a água. O ECO SUPER tem uma boa chance de se tornar um novo padrão de referência da indústria em um momento em que a qualidade da colheita está caindo e colher cerejas imaturas está se tornando normal ao invés de exceção. Por último mas não menos importante, o separador de verdes é colocado *antes* (não depois) do despulpador, que é somente usado para separar a polpa e para o repasse. Esta sequência equipa a máquina com a habilidade única de separar cerejas de acordo com seu grau de maturação, por exemplo, imaturas, parcialmente maduras, e maduras além de ter um repassador incorporado. As cerejas imaturas e parcialmente maduras que são separadas podem e devem ser processadas separadamente para obter a mais alta qualidade disponível em cada fração de cereja.

Benefícios úmidos e equipamentos de processamento de micro lotes Pinhalense também foram discutidos e mostrados no ciclo de palestras técnicas que compôs o programa educacional da EXPO. O painel “O processamento como uma ferramenta inovadora para obter perfis de bebida” mostrou o benefício úmido Pinhalense usado para treinamento no Parque Tecnológico Tecnicafé, que se dedica à preparação de mão-de-obra colombiana para a cafeicultura, inclusive processamento. Já o painel “Tendências emergentes em qualidade de café”, apresentou equipamentos Pinhalense instalados na Colômbia e América Central.

