

COFFIDENTIAL

Números 1 - 11 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

¡UN AÑO DEL INFORMATIVO COFFIDENTIAL!

Estimados amigos,

Es con mucho gusto que celebramos el primer cumpleaños del Informativo Coffidential. En este año, hemos intentado traerles mes a mes una perspectiva diferente de la caficultura brasileña, juntamente con artículos de los más variados temas y informaciones sobre equipos para café. ¡Ahora debemos ir adelante! Nosotros queremos tener su opinión sobre nuestro Coffidential. Si usted tiene cualquier sugerencia, favor contactarnos. Además, en la próxima edición empezaremos una nueva sección en el Coffidential, la "Imagen del mes". Luego, si usted tiene alguna imagen interesante, rara o exótica relacionada al café, por favor envíe a nosotros para publicarla en nuestro Coffidential.

Muchas gracias!

Coffidential Team



LAS EXISTENCIAS BRASILEÑAS TOCAN FONDO

Mientras que las existencias oficiales de café llegan a cero como esperado, las nuevas estimaciones de CONAB de 10.3 millones de sacos que mantiene el sector privado también corresponden al más bajo volumen en la historia reciente del café en Brasil. Estos estimados deben ser comparados con los 20 millones de sacos que mantenía solamente el gobierno en 1990. Independientemente de los frecuentes reportes de migraciones a otros cultivos, la mayoría de los analistas creen que el área cafetalera en Brasil se mantendrá en 2,3 millones de hectáreas (5,7 millones de acres) en el futuro inmediato.

Fuente: Valor Económico y CONAB

CLIMA ADVERSO Y EL PEPRO RETRAZAN CAFÉ DE LA NUEVA COSECHA

Lluvias tardías en el pasado período de floración están retrasando la cosecha de café Arábica y Robusta. Sólo 11% de la cosecha de café Arábica ha sido recogida a comienzos de Junio comparado con 22% en 2007. Los resultados equivalentes para Conilon son 49 y 65% respectivamente. La liberación de la cosecha al mercado puede ser retrasada aún más debido a los fondos a ser puestos a la disposición de los productores por el programa de compensación PEPRO, que espera su reglamentación.

Fuentes: Gazeta Mercantil y Centro de Inteligencia del Café (CIC)

RECOLECCIÓN DE CAFÉ EN EL CENTRO DE SÃO PAULO

El Festival "Taste of Harvest", el cual marca el inicio de la temporada de recolección de café en el estado, abarca la recolección por parte de los participantes en la única plantación de café situada en el corazón de una ciudad de importante relevancia. Los 1.300 árboles de café, sembrados en una hectárea (aproximadamente 2,5 acres) de tierra de altísimo valor, produjeron ocho sacos de café el cual será convertido en una edición especial cuya venta beneficiará actividades caritativas en el estado. El festival mañanero finalizó con un almuerzo a la usanza de los servidos en las plantaciones a los inmigrantes italianos que recogían la cosecha.



Fuente: Apta y Sindicafé

NUEVAS TÉCNICAS DE PODA PARA CAFÉ CONILON

El Incaper (Instituto para la Investigación y Extensión Rural del Estado de Espírito Santo) ha creado y entregado a los productores de Conilon un paquete técnico de poda y renovación de plantaciones llamado Poda Programada de Ciclo la cual se estima incrementa los rendimientos en un 20% y reduzca los costos laborales en más del 30%.

Fuente: Centro de Inteligencia del Café (CIC)

MEJORANDO LA CALIDAD Y LOS RENDIMIENTOS DEL CAFÉ CONILON EN EL ESTADO DE RONDÔNIA

Los Conilones del estado de Rondônia, los cuales se han mantenido por detrás de los de Espírito Santo tanto en productividad como en calidad, están reaccionando a los buenos precios internacionales y mejores ganancias. Algunas fuentes y productores indican que un mejor manejo y en especial el secado lento están incrementando los volúmenes de los cafés Conilon de Rondônia con calidad de exportación.

Fuente: Folha de Rondônia

EL ESTADO DE SÃO PAULO SIEMBRA ROBUSTA

De acuerdo al Instituto Agronómico de Campinas (IAC), las variedades Robusta que ellos están desarrollando desde 1999 están casi a punto para producción comercial, con una historia de resultados positivos en lotes de prueba en las áreas más cálidas de Garça, Adamantina, Mococa y Campinas. Con precios promedio de R\$205.00 por saco y costos de producción en un rango de R\$100,00 a 130,00, los Conilon son hoy mucho más rentables que los Arábicas, cuyos precios y costos promedio son R\$240.00 y 190.00 respectivamente. En el más frío sur del estado de Minas Gerais no se esperan a siembras de Robusta en donde ya el Arábica prospera.

Fuente: Valor Económico

EL GOBIERNO BRASILEÑO PLANIFICA INCREMENTAR LA PRODUCCIÓN LOCAL DE FERTILIZANTES Y COMPONENTES

Un grupo de trabajo de alto nivel que involucra varios ministerios planifican reclutar la ayuda de las grandes empresas brasileras Petrobrás y Vale así como otras en el campo de los minerales y fertilizantes para reducir la dependencia del país de componentes importados que se estima en 75% para formulaciones de nitrógeno, 50% para fósforo y más de 90% para potasio. Los actuales esfuerzos pueden requerir permiso del Congreso, permisos ambientales especiales y el acuerdo de los grupos indígenas en cuya tierra se encuentran las más grandes reservas de potasio.

Fuente: Folha de São Paulo

REPORTE DE INVESTIGACIÓN MARCA UN CAMBIO EN LA GERENCIA DE EMBRAPA

El Consorcio Brasileiro de Investigación y Desarrollo del Café (CBP&D/Café), dirigido por Embrapa y el cual congrega las principales instituciones y universidades del país activas en la investigación y extensión del café, liberaron un importante reporte resumiendo los principales resultados obtenidos durante el ejercicio de tres años de Gabriel Ferreira Bartholo como gerente general. El investigador del Instituto de Investigaciones de Agricultura y Ganadería de Minas Gerais (EPAMIG), recientemente ha transferido la Gerencia de Embrapa Café y el Consorcio a Aimiré Francisco Almeida da Fonseca, un genético que viene del Instituto para la Investigación y Extensión Rural del Estado de Espírito Santo (Incaper).

Fuente: Portal do Agronegócio

LA FERIA EXPOCAFÉ CONTÓ CON 35.000 VISITANTES



La más grande feria tecnológica brasileira de café, celebrada anualmente en la municipalidad de Três Pontas, en el corazón del Sur de Minas, tuvo este año como tema "Café y Responsabilidad Social". Durante el evento de tres días 35.000 personas visitaron los mostradores que exhibían desde fertilizantes hasta equipos para beneficio, vieron máquinas en operación y transaron negocios estimados en aproximadamente US\$100 millones.

Fuentes: Coffee Break y Café e Mercado

IPANEMA ADMITE SOCIO EXTRANJERO

El socio Gavea Investimentos vendió su participación de 20% al tostador Noruego Friele, quien cree que Brasil está en la vía a convertirse en una potencia agrícola debido a su altamente profesional y moderno agro-negocio, cuyo modelo debería ser implementado por otros países. La entrada del socio extranjero permitirá a Ipanema, uno de los más grandes productores de café del mundo, a seguir con sus planes de desarrollo en el exterior lo que ya incluyó la apertura de una oficina en Florida este año.

Fuente: O Estado de São Paulo

ESPRESSAMENTE ILLY ABRE SU PRIMERA TIENDA EN BRASIL

La tienda de la cadena fue puesta en funcionamiento en el nuevo centro comercial de clase alta Cidade Jardim en São Paulo, seguida por una segunda tienda este año en la misma ciudad. El 07 de Julio illycafé lanzará su sistema de "pods" "Easy Serving Espresso" (E.S.E) a estar disponible en puntos selectos en versiones de tostado claro y oscuro y decafeinado.

Fuente: Cafépoint

LANZAN CAFÉS EN JAPÓN PARA CONMEMORAR EL CENTÉSIMO ANIVERSARIO DE LA INMIGRACIÓN

Ueshima Coffee Company (UCC) lanzará varios productos de café para conmemorar la llegada de los primeros inmigrantes japoneses a Brasil en 1908 para trabajar en las plantaciones de café. Los cafés a ser utilizados para hacer los productos se produjeron en Brasil por los descendientes de los inmigrantes japoneses, comenzando con el de la familia Shimozaka que se produce en el Cerrado de Minas Gerais y cuyo café conmemorativo de UCC ya está siendo vendido en Japón.

Fuente: L'Espresso



Perspectiva

Carlos H. J. Brando



DESAFIANDO LA SABIDURÍA CONVENCIONAL E INCREMENTANDO LAS GANANCIAS

Durante el mes de Junio estuvimos muy ocupados reuniéndonos activamente con productores y procesadores en diferentes eventos relacionados al café. Desde Costa Rica a Dinamarca, desde Ruanda a México, y en Brasil mismo en donde la cosecha trae visitantes de todos los continentes. Lo que aprendimos de los productores quienes han estado implementando nuestras sugerencias y probando nuestros recientemente desarrollados equipos y procedimientos, es muy alentador.

Una compañía en Ruanda nos informa que usando los sifones mecánicos Pinhalsense en varias de sus fincas les ha sido posible eliminar el sabor a papa que puede afectar negativamente el precio del café de ese país. Otra compañía, la cual es una gran productora de Robusta, dice que está logrando excelentes resultados con el despulpado de las cerezas inmaduras usando procedimientos específicos generados en diferentes pruebas; el producto obtiene precios que son sorprendentes por decir lo menos. Los productores y procesadores de café lavado en América Central y en otros continentes también testifican como ellos están utilizando nuestros sifones mecánicos, nuestra nueva generación de despulpadores y removedores de mucílago, y los procedimientos sugeridos por nosotros para mejorar la calidad de sus mezclas de espresso no sólo incrementando su cuerpo y dulzura sino también eliminando sabores indeseados como la astringencia y la taza con fermento. Los clientes brasileros ahora hablan de "super-bóias" (super flotantes) y "super-lavados", tipos de cafés que se exportan con un buen premio debido a las características de su sabor las cuales no son encontradas en otros cafés.

Actualmente existe una clara revolución en la calidad del café, inducida por la nueva maquinaria y las nuevas técnicas de procesamiento. Atrás quedaron los tiempos cuando los compradores podían juzgar la calidad de la cosecha de un suplidor basados en la calidad de la recolección o el porcentaje de cerezas maduras. Al convertirse la mano de obra en escasa y al aumentar los costos de cosecha, la consideración específica ya no es el porcentaje de cerezas maduras que traen los recolectores pero, muy importante, como los diferentes productos que son cosechados – inmaduros, parcialmente maduros, totalmente maduros, sobre-madurados y cerezas parcialmente secas – son procesados para obtener lo mejor de ellos. Más importante aún, es el hecho de que los productos más allá de las cerezas totalmente maduras no son necesariamente malos productos si son tratados apropiadamente con equipo adecuado diseñado a realzar sus características positivas. Parcialmente maduro, sobre-madurado y hasta las cerezas inmaduras que son procesadas separadamente por máquinas especiales pueden desarrollar calidades que tienen su propio lugar en diferentes mezclas y, como tal, pueden obtener precios que sorprenden a los productores y procesadores en una forma muy positiva.

Nos recompensa saber que nuestro negocio ha crecido más allá de sólo ser vendedores de maquinaria para café, a poder también ayudar a nuestros clientes en como maximizar sus ganancias y obtener más dinero. Desde que Pinhalense y P&A comenzaron a ayudar a retar el concepto aceptado por siglos de que el café pergamino no podía ser secado con el mucílago adherido, eso es, no removido por fermentación o mecánicamente, lo cual llevó a la introducción del despulpado natural / semi-lavado / "cereja descascado" (CD), hemos estado siempre prestos a retar la sabiduría convencional en café cada vez que la oportunidad se nos presenta. Hoy día el límite entre ser un productor de café natural o café lavado u otro, se está borrando progresivamente y nuevos paradigmas se están desarrollando para mejorar la calidad y aumentar los rendimientos económicos.



Precios Brasileños

30 de Junio, 2008

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	260,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	260,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	260,00
Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	280,00
Sur de Minas	260,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Vitória-ES calidad promedio buena	212,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2008	176,50
Sep 2008	184,60
Dec 2008	188,60

Dólar US\$/ Real R\$	
29 de Mayo	1,62

MÁQUINA DEL MES



SI FONES MECÁNICOS PARA CAFÉS LAVADOS.....Y NATURALES

Se piensa que el uso de los sifones mecánicos está limitado a los beneficios húmedos en donde se separan las cerezas menos densas ("más ligeras de peso") sobre-maduradas, parcialmente secas y secas que flotan en comparación con las cerezas más densas ("más pesadas") maduras, parcialmente maduras e inmaduras que tienden a hundirse. No obstante, los sifones mecánicos son tan importantes o aún más importantes para el procesamiento de café natural, aunque son raramente usados para este propósito fuera de Brasil. Los cafés procesados con el sistema natural – Arábica o Robusta – usualmente son recolectados con técnicas que agrupan cerezas en diferentes estados de maduración que no deberían ser secadas conjuntamente.

La razón principal para usar los sifones mecánicos al procesar cafés naturales es para separar las fracciones con diferentes porcentajes de humedad y secarlos separadamente para mejorar la calidad de la taza y ahorrar en costos por secado. Mientras que las cerezas flotantes usualmente tienen un contenido de humedad menor a 40%, las cerezas más densas, maduras e inmaduras, las cuales se hunden, tienen un nivel de humedad en promedio por arriba del 40%, a menudo cercano al 50% - 55%. Aunque estos números pueden cambiar bajo diferentes condiciones, secar los flotantes y los que se hunden separadamente produce un café natural que se seca más uniformemente y en menor tiempo, sea en un patio o mesa en donde se ahorra mano de obra costosa, o en un secador, en el cual se ahorra costoso combustible.

Cuando los flotantes y los que se hunden no son separados en un sifón mecánico, el secado de las cerezas tiene que ser considerablemente más lento para obtener un producto medianamente uniforme. Aunque se requiera de más mano de obra y/o combustible debido a un tiempo de secado mayor, todavía se obtiene un producto menos uniforme, con algunos granos por arriba del nivel de humedad ideal de 12% ("sub-secado") y otros por debajo ("sobre-secados") aunque el medidor de humedad pueda indicar un nivel promedio de humedad de 12%! El color del producto será disparejo, con granos más claros y más oscuros, y habrá un riesgo de rompimiento de los sobre-secados al trillarlos.



Los sifones mecánicos Pinhalense no solamente ahorran agua y mano de obra sino que proporcionan un grado de control en la separación del café que no se encuentra en los tanques sifones convencionales. El mismo pequeño volumen de agua usado para llenar la caja metálica del sifón mecánico antes de ponerlo en operación puede ser usada hasta por dos días si el café recibido en el beneficio húmedo entra libre de arena y tierra. El sifón mecánico no requiere un operador, al contrario del tanque sifón que necesita un trabajador permanente no solamente para descargar las piedras manual y periódicamente sino para "barrer" los flotantes y las impurezas ligeras del tope del tanque continuamente. No existe un tanque sifón convencional que no tenga una persona llevando a cabo el tedioso trabajo de asistir en la separación de los flotantes usando un instrumento parecido a un cepillo o pala y en casos sus propias manos.

Además de los beneficios ecológicos y sociales mencionados con anterioridad, los sifones mecánicos Pinhalense ofrecen diferentes controles de los procesos de separación de piedras y de los flotantes y los que se hunden así como un pre-limpiador que separa hojas, palos, y todas las impurezas que son más pequeñas o más grandes que el café. Las piedras y flotantes no tienen que ser descargados periódicamente con la ayuda del operador, se descargan automáticamente en un flujo continuo luego de ser desaguadas para que el agua no se pierda en el proceso. Dependiendo del tipo y la calidad de la cosecha, el pre-limpiador del sifón mecánico puede ser equipado con un ventilador para mejorar la separación de impurezas ligeras.



La introducción de los sifones mecánicos ha impactado de gran forma la calidad de los cafés naturales, naturales despulpados y cafés lavados, Arábica y Robusta. Los sifones mecánicos Pinhalense constituyen la base para la preparación de café natural, natural despulpado y cafés lavados de alta calidad, así como para despulpar algunos tipos de flotantes y cerezas inmaduras. Esto lo discutiremos en otro Coffidential. Pero por ahora los clientes son bienvenidos a contactar a P&A o a su agente más cercano para aprender acerca del equipo y técnicas para hacerlo.

Para mayor información contáctenos
P&A International Marketing
E-mail peamarketing@peamarketing.com.br

Número telefónico 55-19-3651-3233
Fax 55-19-3651-2887
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil

MÁQUINA DEL MES

PINHALENSE
www.pinhalse.com.br