

CONFIDENTIAL

NGUỒN CUNG CẤP THÔNG TIN TỐT NHẤT VỀ LĨNH VỰC CÀ PHÊ BRA-XIN... VÀ NHIỀU HƠN NỮA. ĐÂY LÀ ÁN BẢN VỀ:

- TÌM HIỂU THÊM VỀ KINH DOANH CÀ PHÊ Ở BRAXIN VỚI TRAVELBOX – CÁC CHUYẾN DU LỊCH THEO YÊU CẦU CỦA KHÁCH HÀNG CÀ PHÊ (PAGE 03)
- THIẾT BỊ CÂN LƯU LƯỢNG MỚI THÔNG MINH SMART-FLUX (PAGE 04)

① LÀM RUỘNG BẬC THANG MINI/NHỎ ĐỂ GIẢM CHI PHÍ Ở NHỮNG KHU VỰC TRỒNG CÀ PHÊ MIỀN NÚI

Canh tác theo ruộng bậc thang nhỏ là một kỹ thuật mới đang được áp dụng ở những khu vực trồng cà phê miền núi của Braxin. Vì vậy, đến nay kỹ thuật này đã được áp dụng tại một vài khu vực nhỏ ở Minas Gerais; kỹ thuật này có vẻ rất hứa hẹn vì nó cho phép cơ giới hóa trong khu vực có độ dốc cao không thể sử dụng các máy móc làm cho việc trồng trọt và thu hoạch trở nên rất tốn kém. Kỹ thuật này bao gồm việc tạo nên các ruộng bậc thang rộng 1,5 mét giữa các hàng cây cà phê - như trong hình ảnh - để tạo ra các đường dẫn bằng phẳng để các máy kéo nhỏ có thể dễ dàng đi lại, tạo điều kiện cho chăn nuôi, kiểm soát cỏ dại, bón phân, tĩa cành và thu hoạch. Các khoản đầu tư ban đầu cao là cần thiết để hình thành các ruộng bậc thang nhỏ sẽ nhanh chóng được bù đắp lại do chi phí sản xuất thấp hơn. Braxin hiện có 700.000 hecta khu vực trồng cà phê miền núi, do vậy kỹ thuật ruộng bậc thang nhỏ sẽ vô cùng quan trọng để sản xuất cà phê cạnh tranh và bền vững hơn.



Nguồn: CNC

① BRAXIN VƯỢT NGƯỠNG XUẤT KHẨU 36 TRIỆU BAO CÀ PHÊ

Xuất khẩu cà phê của Brazil thiết lập một kỷ lục mới, đạt 36,49 triệu bao xuất khẩu trong niên vụ cà phê 2014/15 kết thúc vào ngày 30 tháng 6, một sự gia tăng khối lượng với mức 6,9% so với kỳ trước. Xuất khẩu cà phê Robusta chiếm 4,53 triệu bao, nhiều hơn 133% so với năm 2013/14, một kết quả đầy ý nghĩa và cũng là một kỷ lục. Xuất khẩu cà phê Arabica đạt 28,45 triệu bao. Tổng doanh thu từ xuất khẩu cà phê tăng 28% lên 6,85 tỷ đô la trong năm 2014/15, theo Cecafe.

Nguồn: Valor Econômico

① RONDONIA THU HOẠCH 1,8 TRIỆU BAO CÀ PHÊ ROBUSTA TRONG NĂM NAY

Bang Rondonia dự kiến sẽ sản xuất khoảng 1,8 triệu bao cà phê Conilon / Robusta trong năm 2015, theo CONAB, tăng 25,7% - 379.000 bao - cao hơn mùa trước. Kết quả phản ánh chiến lược của bang nhằm tăng cường sản xuất trong một diện tích canh tác nhỏ hơn. Hiệu suất của bang Rondonia là kết quả của nhiều yếu tố như việc sử dụng các công nghệ trong tất cả các giai đoạn của sản xuất và đặc biệt là việc sử dụng các vật liệu vô tính để sản xuất cây giống. Bang có truyền thống lâu đời trong việc sản xuất cà phê Conilon, hiện đang canh tác trên diện tích 95.000 ha.


Nguồn: Correio Pimentense

① THỜI TIẾT BẤT LỢI LÀM THU HOẠCH CHẬM TRỄ VÀ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÀ PHÊ

Thời tiết khô hạn vào kỳ ra hoa năm ngoái, cùng với lượng mưa bây giờ - điển hình của hiện tượng El Niño - đang gây ra sự chậm trễ trong việc thu hoạch ở hầu hết các khu vực sản xuất của Braxin. Thời tiết xấu cà phê ra hoa bất thường trong năm 2014, tạo ra các giai đoạn chín khác nhau, và do đó thời điểm thu hoạch cà phê ở giai đoạn tốt nhất cũng khác nhau. Theo CEPEA, Trung tâm Nghiên cứu Cao cấp về Kinh tế Ứng dụng, khối lượng cà phê thu hoạch được rất khác nhau giữa các vùng như trình bày trong bảng dưới đây. Thời tiết không thuận lợi cũng đã ảnh hưởng đến kích thước và chất lượng của quả cà phê chín.

Nguồn: CNC

Coffee Harvesting in Brazil in July		
Region	2015	2014
Paraná	40%	50%
Cerrado, MG	35% to 40%	> 60%
South, MG	30%	50%
Matas de Minas, MG	30%	60%
Mogiana, SP	20% to 30%	≈ 50%
Garça, SP	< 40%	≈ 50%
Espirito Santo	≈ 100%	100%
Rondonia	100%	100%

Source: Cepea / Prepared by CNC 

☉ CÀ PHÊ CHÍN CỠ NHỎ HƠN LÀM GIẢM SẢN LƯỢNG CÀ PHÊ ARABICA TRONG NIÊN VỤ 2015

Một cuộc khảo sát với các mẫu Catuai màu đỏ-144 trồng tại trang trại thực nghiệm Procafé ở Varginha, bang Minas Gerais, xác định ảnh hưởng của thời tiết bất lợi đối với kích thước quả cà phê chín. Phân tích các quả cà phê chín cho thấy 65% có kích thước bình thường và 35% kích thước nhỏ hơn. Đối với các quả cà phê chưa chín, 26% là bình thường và 74% nhỏ hơn. Sự khác biệt về trọng lượng trung bình là 39% giữa quả chín bình thường và nhỏ hơn sẽ ảnh hưởng đến trọng lượng của hạt cà phê đã chế biến. Dựa trên những con số này, các kỹ thuật viên ước tính sự sụt giảm có thể xảy ra trong sản xuất cà phê là 21,8%.

Nguồn: CaféPoint

NORMAL



SMALLER



☉ RA MẮT GIỐNG CÀ PHÊ MỚI ARANÃS CÓ NĂNG SUẤT CAO TẠI TRIỂN LÃM CÀ PHÊ

Một giống cà phê mới của Viện Nghiên cứu Chăn nuôi và Nông nghiệp ở Minas Gerais (Epamig) được giới thiệu cho thấy nó có tiềm năng lớn cho năng suất cao và chất lượng uống tốt. Được đặt tên là "Aranãs", giống cây này đã được trình bày tại phiên khai mạc chính thức của Exprocafé 2015 trong tháng Bảy. Với năng suất bình quân 55 bao mỗi ha, giống cây trồng mới có khả năng chống được bệnh gỉ lá và tạo ra hạt lớn, chất lượng cao. Aranãs có nghĩa là "con chim đến từ phương Nam" - một trong những thổ ngữ của người bản xứ đầu tiên sống ở vùng này.

Nguồn: CaféPoint

☉ BÃY THAY THẾ ĐỂ DIỆT SÂU ĐỤC THÂN

Viện Hỗ trợ Kỹ thuật và Khuyến nông Minas Gerais (EMATER-MG) đang thử nghiệm một cái bẫy để bẫy sâu đục trái cà phê (*Hypothenemus hampei*). Kỹ thuật này được Viện Nông học Paraná (IAPAR) phát triển, đã thích nghi với những đặc điểm của khu vực Matas de Minas. Những thử nghiệm ban đầu được thực hiện tại một trang trại nhỏ ở Muriaé, Minas Gerais, nhằm giảm 80% mức độ lây lan của sâu đục thân. Bẫy làm từ một chai PET đơn giản, được gắn vào cây cà phê, thu hút các côn trùng bằng mùi của một hỗn hợp methanol, ethanol và cà phê xay. Một khi đã lọt vào bên trong chai, sâu sẽ rơi vào hỗn hợp nước và chất tẩy rửa và bị chết. Các kỹ thuật viên đề nghị bố trí mỗi ha 25 bẫy, khoảng cách giữa các bẫy là 20m, và đặt bẫy vào thời điểm khi quả cà phê bắt đầu phát triển.

Nguồn: CaféPoint



☉ NGƯỜI TIÊU DÙNG ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG TRONG CÁC CUỘC THI CÀ PHÊ

ABIC, Hiệp hội các Nhà Rang xay Cà phê của Braxin đã công bố những thay đổi trong phiên bản 2015 của Cuộc thi Chất lượng Cà phê Quốc gia. Cuộc thi lựa chọn các loại cà phê tốt nhất được sản xuất tại các bang Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Bahia và Espírito Santo, giờ đây sẽ có sự tham gia của một nhóm người tiêu dùng giúp đánh giá chất lượng của những lô cà phê vào chung kết. Ban giám khảo kỹ thuật gồm những người uống thử và các chuyên gia sẽ làm việc với một bảng điều khiển của người tiêu dùng, đây là một đổi mới trong các cuộc thi cà phê. Các thực hành nông nghiệp bền vững cũng sẽ được tính đến trong năm nay, với thứ hạng bền vững được nêu trong Cấp độ Chất lượng Toàn cầu. Cuộc thi Chất lượng Cà phê Quốc gia lần thứ 12 của ABIC sẽ diễn ra trong tháng mười một.

Nguồn: CaféPoint



☉ SỰ PHÁT TRIỂN BẢO TÀNG CÀ PHÊ Ở SANTOS

Bảo tàng Cà phê tại Santos sẽ sớm mở rộng các cơ sở của mình với sự kết hợp với tòa nhà bên cạnh hiện đang bị bỏ trống. Bảo tàng nằm trong một tòa nhà có tên trong danh sách di sản được xây dựng vào năm 1922 để kỷ niệm 100 năm ngày độc lập của Braxin, sẽ được tân trang lại hoàn toàn: toàn bộ phòng kỹ thuật sẽ được chuyển đến khu vực mới để mở không gian triển lãm ở tòa nhà lịch sử và một hệ thống điều hòa không khí sẽ được bổ sung trong số những hạng mục thay đổi an toàn và dễ tiếp cận khác. Dự kiến sẽ mở lại nhà hàng có giá trị lịch sử to lớn đã bị đóng cửa nhiều năm.

Nguồn: A Tribuna via CCCMG

TÌM HIỂU THÊM VỀ KINH DOANH CÀ PHÊ Ở BRAXIN VỚI TRAVELBOX – CÁC CHUYẾN DU LỊCH THEO YÊU CẦU CỦA KHÁCH HÀNG CÀ PHÊ

Travel Box gần đây đã phối hợp với AFCA tổ chức một chuyến đi đến Braxin cho khách hàng cà phê gồm 9 đối tác liên qua từ Tanzania, Kenya và Uganda - Họ là những người trồng cà phê, các nhà nghiên cứu, nhà quản lý quỹ và Giám đốc các công ty đa quốc gia. Đoàn đã ở Braxin hơn một tuần trong tháng Bảy vừa qua. Mục tiêu của chuyến đi là để chứng kiến quá trình thu hoạch cà phê, tìm hiểu về các công nghệ mới được sử dụng trong thu hoạch, chế biến và cũng để xem Braxin đang làm gì để nâng cao năng suất cà phê Arabica và Robusta.

Travel Box chia đoàn thành nhóm và đưa họ đi thực địa một số địa điểm và tổ chức các cuộc họp với các bên liên quan ở Mogiana và miền Nam Minas, là các khu vực sản xuất Arabica quan trọng nhất, cũng như đến thăm Espírito Santo là bang sản xuất Conilon / Robusta lớn nhất ở Braxin. Các nhóm đã có cơ hội xem thu hoạch cà phê bằng máy cầm tay ở một trang trại cà phê Arabica tại khu vực Mogiana; Công nghệ này làm cho công việc của người hái ít vất vả mà năng suất lại cao hơn, có lợi cho cả đôi bên - người trồng tốn ít thời gian thu hoạch hơn, còn người hái được trả lương cao hơn bởi càng hái được nhiều thì họ càng nhận được nhiều tiền hơn. Đoàn đại biểu đã chứng kiến tất cả các công đoạn chế biến cà phê, kể cả xay ướt, phơi khô ngay ở trang trại và xay khô, và cả ba phương pháp chế biến khác nhau được sử dụng ở Braxin: tự nhiên, lột vỏ tự nhiên, và rửa sạch. Các khách tham quan cũng nhận biết được ý nghĩa của từng hệ thống về chất lượng cà phê và uống thử trong các chuyến thăm ở các trang trại quy mô vừa và nhỏ.

Chương trình tiếp tục với các chuyến thăm thú vị ở khu vực Pinhal của vùng Mogiana. Họ đã đến thăm hãng Pinhalense, nhà sản xuất thiết bị chế biến cà phê hàng đầu thế giới. Tại đây, các đại biểu được tham quan các dây chuyền sản xuất và lắp ráp máy móc như các máy lột vỏ, máy sấy thùng quay và máy phân loại hạt, và cũng có cơ hội gặp gỡ các kỹ sư của Phòng Các Dự án, nơi các nhà máy cỡ nhỏ, trung và cỡ lớn đang được thiết kế cho châu Phi, châu Á và châu Mỹ La tinh. Đoàn cũng đã đến thăm P & A - công ty điều hành xuất khẩu các thiết bị và máy của Pinhalense đến hơn 90 quốc gia, gồm cả một số thị trường châu Phi. Carlos Brando đã giới thiệu toàn diện về ngành cà phê của Braxin. Đoàn còn tiếp tục ghé thăm Cooxupé, hợp tác xã cà phê lớn nhất ở Braxin với hơn 12.000 hội viên / người trồng, và 32 chi nhánh tại các thành phố khác nhau và một hội sở có một phòng thí nghiệm phân tích chất lượng và phân loại cà phê lên đến 1.500 mẫu cà phê mỗi ngày trong thời gian cao điểm! Điểm nổi bật của chuyến thăm Cooxupé là Japy Complex của hợp tác xã, một quá trình sản xuất tiên tiến, hoàn toàn tự động với công suất xay lên đến 5 triệu bao cà phê mỗi năm. Đoàn còn ngạc nhiên khi được tận mắt thấy một lượng lớn cà phê được đóng vào các bao lớn, mỗi bao chứa được khoảng 1.200 kg hoặc hai mươi bao loại 60kg, và chứng kiến cách cà phê được chế biến khô và chuẩn bị cho xuất khẩu mà không sử dụng thủ công. Trong thực tế, chúng tôi chỉ gặp một số công nhân, không quá 12 người, bên trong nhà máy chế biến.

Tại Espírito Santo, đoàn đã gặp gỡ với Vụ Cà phê của Incaper (Viện Nghiên cứu và Khuyến nông Quốc gia) và đã có một cuộc họp chi tiết với một số giám đốc, nhà nghiên cứu và kỹ thuật về cà phê Conilon, cà phê Robusta của Braxin và các công việc nghiên cứu phát triển liên quan đến giống cao sản và có khả năng chống được bệnh và có thể cho năng suất trung bình 80 bao / ha! Đoàn đã đến thăm những nhà trồng cà phê Conilon quy mô nhỏ nhưng đạt năng suất cao và được tận mắt chứng kiến những thành tựu đầu tay của họ .

Hãy đến thăm để tận mắt chứng kiến! Hãy học những gì Braxin đang làm để nâng cao năng suất cà phê; Hãy xem các công nghệ mới (và giá cả phải chăng) và các kỹ thuật sản xuất bền vững; Hãy gặp những chuyên gia nổi tiếng và mở rộng tầm nhìn về kiến thức cà phê của bạn. Và hãy tận hưởng sự vui vẻ!

Travel Box là một công ty du lịch chuyên thực hiện các hành trình giám tuyển ở Braxin và nước ngoài. Để được tư vấn và thiết kế các hành trình chuyên về lĩnh vực cà phê, xin vui lòng liên hệ với Maria Brando theo địa chỉ sau:

Email: contato@travelbox.com.br

Telephone/whatsapp: +55 11 9 9738-8089

Skype: maria.fernanda.peres.brande

Website: www.travelbox.com.br (tiếng Bồ Đào Nha)

TravelBox

Santana Estate



Pinhalense Headquarters



Santa Alina Estate



 **PiNHALENSE** giảm giá tới
**10% cho tất cả các
mặt hàng**

**Các điều kiện rất
đặc biệt**

cho các thiết bị sấy
và chế biến ướt

Giảm tới 30%

Cho các thiết bị
lựa chọn

Hành động nhanh

Và liên hệ đại diện của hãng
Pinhalense / P&A gần nhất
hoặc với chính hãng P&A

THIẾT BỊ CÂN LƯU LƯỢNG MỚI THÔNG MINH SMART-FLUX

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

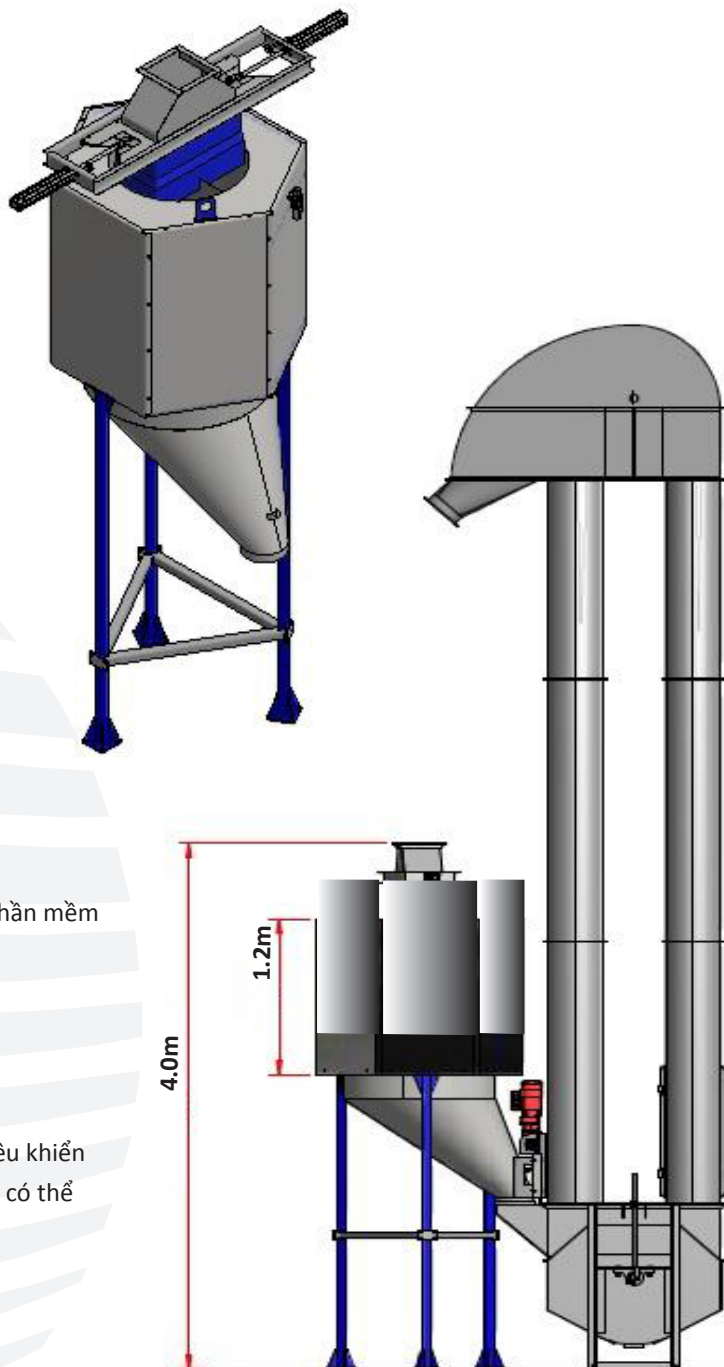
- Cân cà phê, ngũ cốc, hạt, các loại hạt cứng, v.v
- Tự động hóa 100%
- Điều khiển bằng điện tử và khí nén/hơi
- Quy mô một mẻ: lên tới 180kg
- Phòng cân đơn có hai khoang (xếp và dỡ hàng)
- Có 3 ngăn tải hàng
- Bảng điều khiển màn hình cảm ứng
- Có 3 khả năng vận hành:
 - Bằng tay
 - Dừng lại khi hết sản phẩm
 - Dừng lại ở số cân đã được lập trình
- Có thể kết nối với internet

ƯU ĐIỂM:

- Kích thước nhỏ gọn và chiều cao giảm
- Kết nối trực tiếp đến chân của thang máy (không cần silo để nhận sản phẩm đã cân)
- Không cần kết cấu hỗ trợ vững chắc
- Giao diện giữa người và máy đơn giản
- Bảng điều khiển kết nối internet để có thể vận hành từ xa và có phần mềm bảo trì/cập nhật
- Thông minh và tự động hóa 100%

THIẾT BỊ TỰ CHỌN

- Mẫu sản phẩm khí nén kết nối với bảng cân lưu lượng và bảng điều khiển
- Module tích hợp gầu tải với cảm biến lưu lượng và giá trị đầu vào có thể điều chỉnh được kết nối với hệ thống điều khiển cân để điều hòa dòng sản phẩm ở cân và gầu tải.



Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

July 31, 2015

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)

Cerrado MG	465,00 =
Mogiana	460,00 =
South Minas	460,00 =

Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)

Cerrado MG	525,00 ↑
South Minas	520,00 ↑

+ 14.1%

Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)

Colatina-ES fair average price	315,00 ↑
--------------------------------	----------

BM&F (US\$/Arabica 60kg bag)

Sep 2015	156,00 ↓
Dec 2015	154,85 ↓
Sep 2016	153,70 ↓

Real R\$ / Dolar US\$

Jul 31, 2015	3,39 ↑
--------------	--------

Source:
www.qualicafex.com.br