



FINCAS EL PARAISO



Obsah

Odrůda Gesha

Profily:

Sake

NT-80

Natural

Luna

Letty

720

Odrůda Pink Bourbon

Profily:

Pink Bourbon

B-40

Odrůda Castillo

Profily:

YN-09

Y-05

T-06

R-03

P-02

Villa Rosita

MF-360

M-03

L-01

K-01

Odrůda Gesha

Profily

SAKE

Odrůda Gesha

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: BEZ OPLODÍ S LAKTOBACILY

METODA: PROMYTÍ S TEPLTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ S FERMENTACÍ

TÓNY: KVĚTY, GRAPEFRUIT, ŽLUTÉ PLODY, LIMETA

Zpracování

Odrůdy Gesha, které se přizpůsobily podmínkám regionu Cauca, získávají fermentací kávových třešní charakteristický jemný, citronový, aromatický, silně ovocný a navinulý profil. Ten se může plně rozvinout právě díky klimatickým podmínkám, nadmořské výšce, *terroir* a intenzivním deštům v průběhu roku a svou genialitou podtrhuje kvalitu této odrůdy.

Celý proces začíná sklizní přezrálých kávových třešní. Delší kontakt s oplodím totiž dodává kávovým zrnům ovocnější nádech.

Fermentace kávových třešní probíhá ve dvou fázích: nejprve se celé třešně naloží na 48 hodin do vody a následně se kávová zrna, již zbavená oplodí, dalších 24 hodin fermentují za sucha, s přidavkem laktobacilů.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Květy
Aromatická
Ovocná
Citronová

CHUŤ



Navinulé saké
Grapefruit

DOCHUŤ



Delší

KYSELOST



Světlé
citrusy

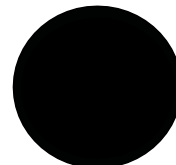
TĚLO



Sametové



Cena FOB
0,454 kg



NT-80

Odrůda Gesha

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: ANAEROBNÍ V TŘEŠNÍCH

METODA: BEZ PŘÍSTUPU VZDUCHU S TEPLTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: PŘÍRODNÍ S FERMENTACÍ

TÓNY: CITRONOVÉ, KVĚTY, HROZNY, ČOKOLÁDA

Zpracování

Odrůdy Gesha, které se přizpůsobily podmínkám regionu Cauca, získávají fermentací kávových třešní charakteristický jemný, citronový, aromatický, silně ovocný a navinulý profil. Ten se může plně rozvinout právě díky klimatickým podmínkám, nadmořské výšce, *terroir* a intenzivním deštům v průběhu roku a svou genialitou podtrhuje kvalitu této odrůdy.

Celý proces začíná sklizní přezrálých kávových třešní. Delší kontakt s oplodím totiž dodává kávovým zrnům ovocnější nádech.

Dezinfekcí kávových třešní ozonem se předchází jejich nežádoucí mikrobiologické kontaminaci během zpracování.

Během fermentace kávových třešní s kvasinkami bez přístupu vzduchu po dobu 72 hodin se za působení tlaku fixují prekursorů vůní a chutí v zrně.

Na řadu přichází vysušení kávových třešní, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci třešní a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Květy
Hrozny
Hrozinky

CHUŤ



Navinulá
Čokoládová

DOCHUŤ



Delší
Osvěžující

KYSELOST



Citronová

TĚLO



Sametové



Cena FOB

0,454 kg



NATURAL

Odrůda Gesha

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: TŘEŠENĚ

METODA: FERMENTACE TŘEŠNÍ

ZPRACOVÁNÍ: PŘÍRODNÍ S FERMENTACÍ

TÓNY: KVĚTY, GRAPEFRUIT, ŽLUTÉ PLODY, LIMETA

Zpracování

Odrůdy Gesha, které se přizpůsobily podmínkám regionu Cauca, získávají fermentací kávových třešní charakteristický jemný, citronový, aromatický, silně ovocný a navinulý profil. Ten se může plně rozvinout právě díky klimatickým podmínkám, nadmořské výšce, *terroir* a intenzivním deštům v průběhu roku a svou genialitou podtrhuje kvalitu této odrůdy.

Celý proces začíná sklizní přezrálých kávových třešní. Delší kontakt s oplodím totiž dodává kávovým zrnům ovocnější nádech.

Dezinfekci kávových třešní ozonem se předchází jejich nežádoucí mikrobiologické kontaminaci během zpracování. Následuje fermentace třešní: 48 hodin v suchém stavu a 48 hodin ve vodě s laktobacily.

Na řadu přichází vysušení kávových třešní, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci třešní a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Květy
Aromatická
Ovocná
Citronová

CHUŤ



Limeta
Grapefruit
Žluté plody

DOCHUŤ



Delší

KYSELOST



Světlé
citrusy

TĚLO

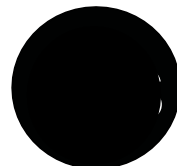


Kulaté



Cena FOB

0,454 kg



LUNA

Odrůda Gesha

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: ANAEROBNÍ V TŘEŠNÍCH A OPLODÍ

MIKROORGANISMY: KVASINKY GEISHA

METODA: BEZ PŘÍSTUPU VZDUCHU S TEPLTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ S FERMENTACÍ

TÓNY: CITRONOVÉ, KVĚTY, HROZNY, ČOKOLÁDOVÉ

Zpracování

Odrůdy Gesha, které se přizpůsobily podmínkám regionu Cauca, získávají fermentací kávových třešní charakteristický jemný, citronový, aromatický, silně ovocný a navinulý profil. Ten se může plně rozvinout právě díky klimatickým podmínkám, nadmořské výšce, *terroir* a intenzivním deštům v průběhu roku a svou genialitou podtrhuje kvalitu této odrůdy.

Celý proces začíná sklizní přezrálých kávových třešní. Delší kontakt s oplodím totiž dodává kávovým zrnům ovocnější nádech.

Třešně se nechají krátce (12 hodin) kvasit. Poté se zbaví oplodí. Zrna se zalijí tekutým extraktem z oplodí a dalších 48 hodin se za mokra fermentují.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Květy
Červené
jablko
Hrozny

CHUŤ



Navinulá
Třešňová
Čokoládová

DOCHUŤ



Delší
Osvěžující

KYSELOST



Citrusová
Jiskrná

TĚLO



Sametové



Cena FOB

0,454 kg



LETTY

Odrůda Gesha

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ ANAEROBNÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

MIKROORGANISMY: TROPICKÉ KVASINKY

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: ŽLUTÉ PLODY, KARAMEL, KVĚTINOVÉ, BROSKEV

Zpracování

Odrůdy Gesha, které se přizpůsobily podmínkám regionu Cauca, mají svůj charakteristický jemný, citronový a aromatický profil. Ten se může plně rozvinout právě díky klimatickým podmínkám, nadmořské výšce, *terroir* a intenzivním deštům v průběhu roku a svou genialitou podtrhuje kvalitu této odrůdy.

U tohoto profilu se zpracování začíná sklizní optimálně zralých kávových třešní s vyšším obsahem cukru v dužině.

Pak se třešně zbaví oplodí a fermentují za mokra s tropickými kvasinkami, což posiluje ovocný nádech. Následně se káva promyje a nechá projít teplotním šokem.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Květy
Karamel
Žluté ovoce

CHUŤ



Ananas
Meruňka

DOCHUŤ



Delší

KYSELOST



Citronová

TĚLO



Střední



Cena FOB

0,454 kg



720

Odrůda Gesha

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: ANAEROBNÍ V TŘEŠNÍCH

MIKROORGANISMY: LAKTOBACILY

METODA: BEZ PŘÍSTUPU VZDUCHU S TEPLTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: PŘÍRODNÍ S FERMENTACÍ 720 HODIN

TÓNY: HROZINKY, HOŘKÁ ČOKOLÁDA, KOŘENĚNÉ, KAKAO

Zpracování

Odrůdy Gesha, které se přizpůsobily podmínkám regionu Cauca, získávají fermentací kávových třešní charakteristický jemný, citronový, aromatický, silně ovocný a navinulý profil. Ten se může plně rozvinout právě díky klimatickým podmínkám, nadmořské výšce, *terroir* a intenzivním deštům v průběhu roku a svou genialitou podtrhuje kvalitu této odrůdy.

Celý proces začíná sklizní přezrálých kávových třešní. Delší kontakt s oplodím totiž dodává kávovým zrnům ovocnější nádech. Poté se kávové třešně přemístí do fermentačního zařízení, kde se zalijí studenou vodou s přídavkem laktobacilů a nechají se kvasit po dobu 720 hodin.

Na řadu přichází vysušení kávových třešní, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci třešní a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮŇ



Květinová
Kakaová
Kořeněná

CHUŤ



Čokoláda
Vino
Hrozinky

DOCHUŤ



Delší
Hořká
čokoláda

KYSELOST



Vinná

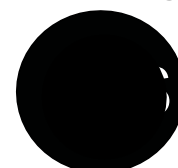
TĚLO



Kulaté



Cena FOB
0,454 kg



Odrůda Pink Bourbon

Profily

PINK BOURBON

Odrůda Pink
Bourbon

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ

MIKROORGANISMY: KVASINKY PARAISO TROPICAL

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: ŽLUTÉ PLODY, KAMEL, OVOCNÉ

Zpracování

Odrůda Bourbon je v první řadě mutací odrůdy Typica. Z odrůdy Bourbon dále vznikaly další kultivary, jako je Caturra a v nedávné době také Pink Bourbon. Tento kultivar se stal díky unikátním a exotickým profilům surovinou s vysokým potenciálem.

U tohoto profilu se zpracování začíná sklizní optimálně zralých kávových třešní s vyšším obsahem cukru v dužině.

Kávové třešně kvasí 48 hodin, pak se zbaví oplodí a dále se ještě 36 hodin pod tlakem fermentují s tropickými kvasinkami

v tekutém extraktu z oplodí, čímž se vytváří ovocný profil. Další fází je promytí zrn a jejich vystavení teplotnímu šoku.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Ovocná
Karamelová

CHUŤ



Karamelová
Žluté plody

DOCHUŤ



Delší

KYSELOST



Mléčná

TĚLO



Krémové



Cena FOB

0,454 kg



B-40

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ

MIKROORGANISMY: KVASINKY PARAISO CITRICAL

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ S FERMENTACÍ

TÓNY: CITRUSOVÉ TÓNY GRAPEFRUITU, KOŘENĚNÉ, BORŮVKA, ČOKOLÁDA

Odrůda Pink
Bourbon

Zpracování

Odrůda Bourbon je v první řadě mutací odrůdy Typica. Z odrůdy Bourbon dále vznikaly další kultivary, jako je Caturra a v nedávné době také Pink Bourbon. Tento kultivar se stal díky unikátním a exotickým profilům surovinou s vysokým potenciálem.

U tohoto profilu se zpracování začíná sklizní optimálně zralých kávových třešní s vyšším obsahem cukru v dužině.

Kávové třešně se nechají kvasit, následně se zbaví oplodí a znovu se fermentují, tentokrát ale s kvasinkami citrusového typu v tekutém extraktu z oplodí, čímž se vytváří ovocný profil. Další fází je promytí zrn a jejich vystavení teplotnímu šoku, kterým se zafixují prekursorů chuti a vůni.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮŇ



Borůvková
Čokoládová
Kořeněná

CHUŤ



Citrusová až
grapefruitová
Citronová
tráva

DOCHUŤ



Delší
Citrusová

KYSELOST



Jiskrná

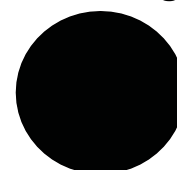
TĚLO



Jablečná



Cena FOB
0,454 kg



Odrůda Castillo

Profily

YN-09

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: AEROBNÍ A ANAEROBNÍ

MIKROORGANISMY: KVASINKY PARAISO YELLOW FRUIT

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ "

TÓNY: OVOCE, ČERVENÉ JABLKO, HRUŠKA, KAMEL

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní. Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 36 hodin ponořeny ve vodě bez přístupu vzduchu. Následně se zbaví oplodí a dužiny. Oplodí i dužina putují do zkušebního závodu, kde se z nich získají mikroorganismy pro daný způsob zpracování. Současně se z nich vytvoří kultura s chuťovými a vonnými prekurzory, které se rozvinou během fermentace. Tato kultura se přidá do fermentačních nádrží, kde po dalších 12 hodin za působení tlaku fixuje tyto prekurzory v zrna. Množství prekurzorů se umocní ještě teplotním šokem. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Karamelová
Žluté plody

CHUŤ



Jablko
Hruška
Karambola

DOCHUŤ



Delší
Meruňková

KYSELOST



Jablečná

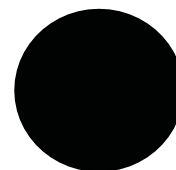
TĚLO



Krémové



Cena FOB
0,454 kg



Y-05 LYCHEE

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: AEROBNÍ A ANAEROBNÍ

MIKROORGANISMY: KVASINKY PARAISO YELLOW FRUIT

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: OVOCE, JABLKO, BROSKEV

Zpracování

Y-05

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní. Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 72 hodin ponořeny ve vodě bez přístupu vzduchu.

Následně se zbaví oplodí a dužiny. Oplodí i dužina putují do zkušebního závodu, kde se z nich získají mikroorganismy pro daný způsob zpracování. Současně se z nich vytvoří kultura s obsahem chuťových a vonných prekurzorů, které se rozvinou během fermentace. Tato kultura se přidá do fermentačních nádrží, kde dalších 36 hodin za působení tlaku fixuje tyto prekurzory v zrna. Množství prekurzorů se umocní ještě teplotním šokem. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Karamelová
Žluté plody

CHUŤ



Jablko
Hruška
Karambola

DOCHUŤ



Delší
Meruňková

KYSELOST



Jablečná

TĚLO

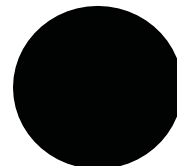


Krémové



Cena FOB

0,454 kg



T-06 TROPICAL

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ AEROBNÍ

MIKROORGANISMY: *KLUVEROMYCES LACTIS*

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: HONEY SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: PAPÁJA, MELOUN, BANÁN, KAMEL, OVOCNÉ

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní.

Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde se 48 hodin promíchávají ponořené ve vodě v rámci aerobní fermentace.

Následně se zbaví oplodí a dužiny. Oplodí i dužina putují do zkušebního závodu, kde se z nich získají mikroorganismy pro daný způsob zpracování. Současně se z nich vytvoří kultura s chuťovými a vonnými prekurzory, které se rozvinou během fermentace. Tato kultura se přidá do fermentačních nádrží, kde se bude dalších 24 hodin promíchávat s výluhem za dostatečného přísunu kyslíku. Množství prekurzorů se ještě umocní teplotním šokem. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Karamel
Květy

CHUŤ



Karamel
Hřebíčkovce

DOCHUŤ



Delší
Růžové plátky

KYSELOST



Mléčná

TĚLO

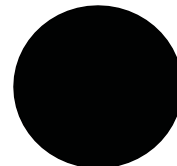


Krémové



Cena FOB

0,454 kg



R-03 ROSE TEA

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ ANAEROBNÍ

MIKROORGANISMY: KVASINKY YELLOW FRUITS

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: HONEY SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: KVĚTY, RŮŽOVÉ PLÁTKY, HŘEBÍČKOVEC, KARMEL

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní.

Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 36 hodin ponořeny ve vodě bez přístupu vzduchu.

Následně se zbaví oplodí a dužiny. Oplodí i dužina putují do zkušebního závodu, kde se z nich získají mikroorganismy pro daný způsob zpracování. Současně se z nich vytvoří kultura s obsahem chuťových a vonných prekurzorů, které se rozvinou během fermentace. Tato kultura se přidá do fermentačních nádrží, kde dalších 20 hodin za působení tlaku fixuje tyto prekurzory v zrna. Množství prekurzorů se ještě umocní teplotním šokem při promývání. Výkyv teplot také utěsni obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Karamel
Květy

CHUŤ



Karamel
Hřebíčkovec

DOCHUŤ



Delší
Růžové plátky

KYSELOST



Mléčná

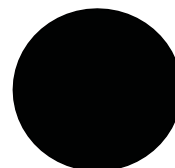
TĚLO



Krémové



Cena FOB
0,454 kg



P-02 RED PLUM

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ

MIKROORGANISMY: KVASINKY PARAISO RED FRUIT

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ S FERMENTACÍ V OPLODÍ

TÓNY: ČERVENÉ BOBULE, TŘEŠNĚ, MUČENKA A MALINY

Zpracování

Celý proces začíná sklizní přezrálých kávových třešní. Jejich oplodí totiž obsahuje mnoho tříslovin, polyfenolů, esterů a dalších sloučenin. Ty při delším zrání přecházejí ve větší míře do zrna a dodávají mu výraznější tóny červeného ovoce.

Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 36 hodin ponořeny ve vodě bez přístupu vzduchu.

Následně se zbaví oplodí a dužiny. Oplodí i dužina putují do zkušebního závodu, kde se z nich získají mikroorganismy pro daný způsob zpracování. Současně se z nich vytvoří kultura s obsahem chuťových a vonných prekurzorů, které se rozvinou během fermentace. Tato kultura se přidá do fermentačních nádrží, kde dalších 12 hodin za působení tlaku fixuje tyto prekurzory v zrně. Množství prekurzorů se umocní ještě teplotním šokem. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Třtinová šťáva
Červené ovoce

CHUŤ



Švestka
Třešeň Malina
Mučenka

DOCHUŤ



Delší
Třešňová

KYSELOST



Jiskrná

TĚLO

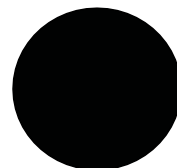


Střední



Cena FOB

0,454 kg



VILLA ROSITA

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: SUCHÁ

MIKROORGANISMY: SAMOVOLNÉ KVAŠENÍ

METODA: PŘÍRODNÍ

ZPRACOVÁNÍ: PŘÍRODNÍ

TÓNY: HROZINKY, MANGO, ŠVESTKA, ŽLUTÉ OVOCE

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní. Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 72 hodin ponořeny ve vodě s kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae* bez přístupu vzduchu.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Čokoláda
Angrešt

CHUŤ



Švestka
Mango
Hrozinky

DOCHUŤ



Delší

KYSELOST



Jiskrná
Sametová

TĚLO

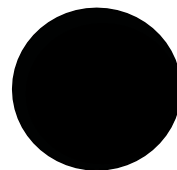


Kulaté



Cena FOB

0,454 kg



MF-360

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ ANAEROBNÍ

MIKROORGANISMY: KLUVEROMYCES LACTIS

METODA: MOKRÁ S TEPLOTNÍM ŠOKEM ZPRACOVÁNÍ:

HONEY

TÓNY: ČOKOLÁDOVÉ, KVĚTINOVÉ, KOŘENĚNÉ, LIMETA A
SKOŘICE

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní. Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 72 hodin ponořeny ve vodě s laktobacily v mléčné kultuře a bez přístupu vzduchu. Po odstranění tekutiny se nechají třešně na vzduchu 360 hodin oxidovat, čímž se posílí prekurzory v zrně. Jejich množství se ještě umocní teplotním šokem při promývání. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Čokoládová
Aromatická
Kořeněná

CHUŤ



Kokosové
mléko
Skořice
Hřebíček

DOCHUŤ



Delší
Kokosová

KYSELOST



Mléčná

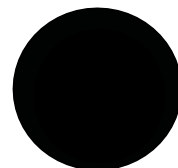
TĚLO



Kulaté



Cena FOB
0,454 kg



M03

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ ANAEROBNÍ

MIKROORGANISMY: *KLUVEROMYCES LACTIS*

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: KVĚTY, KOŘENĚNÉ, LIMETA A SKOŘICE

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní. Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 72 hodin ponořeny ve vodě s laktobacily v mléčné kultuře a bez přístupu vzduchu. Poté se káva zbaví oplodí a smíchá s výluhy získanými při fermentaci třešní, čímž se posílí prekurzory v zrně. Jejich množství se ještě umocní teplotním šokem při promývání. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮŇ



Květy
Aromatická
Kořeněná

CHUŤ



Kokosové
mléko
Skořice
Limeta

DOCHUŤ



Delší
Kokosové mléko

KYSELOST



Mléčná

TĚLO

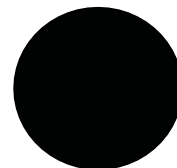


Kulaté



Cena FOB

0,454 kg



L-01 LIME

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ AEROBNÍ

MIKROORGANISMY: *SACCHAROMYCES CEREVISEAE*

METODA: PROMYTÍ S TEPLOTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: HONEY SE SPECIÁLNÍ FERMENTACÍ

TÓNY: KVĚTINOVÉ, LIMETA, ZÁZVOR, KARAMEL, OVOCNÉ

Zpracování

U tohoto profilu začíná proces sklizní zralých kávových třešní v okamžiku, kdy obsahují největší množství cukrů a prekursorů vůní a chutí.

Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 48 hodin ponořeny ve vodě s kulturou kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* bez přístupu vzduchu.

Poté se káva zbaví oplodí a k zrnům se přidá kultura kvasinek, které dají vzniknout prekursorům chutí a vůní tak typickým pro daný profil. Zrna se smíchají s výluhy za použití recirkulace. Množství prekursorů se ještě umocní při promývání s teplotním šokem. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Květinová
Ovocná
Kořeněná

CHUŤ



Limeta
Máta

DOCHUŤ



Delší
Zázvorová

KYSELOST



Jiskrná

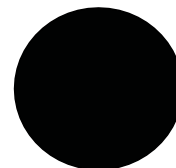
TĚLO



Střední



Cena FOB
0,454 kg



K-01

Odrůda Castillo

Stručný popis

NADMOŘSKÁ VÝŠKA FARMY: 1 960 m n. m.

FERMENTACE: DVOJITÁ AEROBNÍ

MIKROORGANISMY: KVASINKY S VYSOKÝM OBSAHEM ALKOHOLU

METODA: PROMYTÍ S TEPLTNÍM ŠOKEM

ZPRACOVÁNÍ: MOKRÉ S KOŘENÍM

TÓNY: ČERNÝ ČAJ, CITRONOVÁ TRÁVA, KARDAMOM, LIMETA

Zpracování

Proces tohoto profilu začíná řádnou sklizní optimálně zralých kávových třešní.

Třešně se dále vydezinfikují ozonem a přemístí do fermentačních nádrží, kde zůstanou 12 hodin ponořeny ve vodě s kulturou kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* bez přístupu vzduchu.

Poté se káva zbaví oplodí a k zrnům se přidají semínka kardamomu s kvasinkami, které dají vzniknout prekursorům chutí a vůní tak typickým pro daný profil. Vše se promíchá v rotačním fermentačním zařízení. Množství prekursorů se ještě umocní při promývání s teplotním šokem. Výkyv teplot také utěsní obal zrna a připraví kávová zrna na proces sušení.

Na řadu přichází vysušení kávových zrn, které zachová jemné tóny kávy, zabrání nadměrné oxidaci zrn a zastaví metabolické procesy, aby nedošlo k překvašení.

Stabilizace a skladování v chladu

Třídění a loupání podle jakostních norem

Popis senzorických vlastností

VŮNĚ



Aromatická
Citronová
tráva

CHUŤ



Černý čaj
Limeta
Kardamom

DOCHUŤ



Osvěžující

KYSELOST



Jiskrná

TĚLO

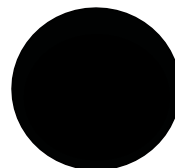


Kulaté



Cena FOB

0,454 kg





Kontakt
indestecsas@gmail.com