

¿Cómo seleccionar los granos a cosechar para alcanzar la mejor taza?

Todo cortador es capaz de reconocer que el grano que está en su momento óptimo a través de la capacitación constante. El conocimiento previo es necesario antes de ingresar al cafetal a seleccionar y cortar el grano.

CAPACITACIÓN

MOMENTO ÓPTIMO



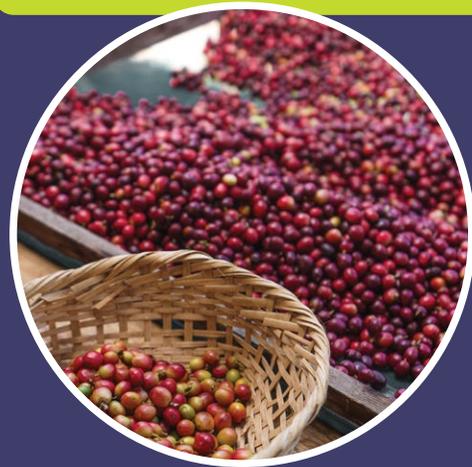
Color correcto

Rojo puro

Punto óptimo de maduración

Selección de cosecha de solo esos granos

2DA. SELECCIÓN DIARIA



Separar granos negros y granos parcialmente maduros para llevar al beneficio únicamente granos en su punto óptimo.