

# ETHIOPIA. KOCHERE, WASHED.



ЭФИОПИЯ. ВОРЕДА КОЧЕРЕ, МЫТАЯ АРАБИКА.

Страна: Эфиопия

Качество: Мытая Арабика,  
Kochere Grade 1.

Ферма/Станция: Воji

Разновидность: Heirloom

Урожай: 2018

Упаковка: грейн про

Комментарий: GPET-628

Регион: вореда Kochere -  
SNNPR

Высота: 2100-2300 метров  
над уровнем моря

Осадки: 1795-2150мм

Урожай: Декабрь-Февраль

## СТАНЦИЯ ВОJI

Станция Боджи расположена в вореде Кочере, Область Народов Южной Эфиопии. Станция обслуживает около 500-та небольших производителей кофе. Кофейные плантации расположены в окрестностях города Иргачиф.

## СПОСОБ ОБРАБОТКИ.

Влажная обработка традиционным для Эфиопии способом. Сначала методом флотации и визуальной проверки убирают непригодные ягоды. Затем депульпатором с ягод убирают кожуру и немного мякоти; после этого кофе проходит ферментацию водой в течение 36-72 часов, вода меняется 3 раза.

Наконец, мякоть полностью удаляют и зерна кофе помещают в промывочный канал для обработки. Происходит разделение кофе по качеству пачмента в соответствии с его плотностью. Оставшиеся флоатеры легко удаляются. После очистки самый плотный пачмент дополнительно оставляют в воде от 8 до 12 часов.

## СУШКА.

В течение первого дня сушки пачмент размещают на столах предварительной сушки, чтобы стекала лишняя вода. Здесь легче обнаружить и удалить дефекты, когда кофе еще влажный. Через день сотрудники переносят влажный пачмент на другие столы, где он будет сушиться до 12 дней. В течение этого периода они регулярно поворачивают пачмент, чтобы обеспечить равномерную сушку и избежать дефектов.

---

### Дескрипторы:

*Чистый яркий вкус кураги, персика и лайма, с цветочным оттенком.*

---

### Наши контакты:

ООО «Гринкоф»

121096 Москва,

Столовый переулок д.6

+7 (495) 724-8256

www.greencof.ru



Область Народностей Южной Эфиопии