

INDONESIA. SUMATRA MANDHELING G1 TRIPLE PICKED



ИНДОНЕЗИЯ, SUMATRA G1 TRIPLE PICKED, АРАБИКА ОБРАБОТКИ ГИЛИНГ-БАСАХ

Страна: Индонезия

Качество: Арабика обработки
гилинг-басах

Sumatra Mandheling G1 Triple
Picked

Ферма/Станция обработки:
Mandheling

Разновидность:
S975/Kent/Catimor

Урожай: 2018

Упаковка: грейн про

Комментарий: GPID-707

Регион: Aceh-North Sumatra

Высота: 1300 метров над
уровнем моря

Сбор урожая: июнь -декабрь

Оценка: 84

INDONESIA

Архипелаг Индонезия, состоящий из 17 800 островов, входит в пятерку мировых производителей кофе. В год в этой стране производят от 400-700 тысяч кофейных ягод. В Индонезии хорошие условия для выращивания кофе: экваториальный климат, плодородные почвы, достаточное количество осадков. Основные регионы выращивания: Суматра, Ява, Сулавеси, Флорес, Бали.

Одним из моносортов, произрастающих на Суматре, является Sumatra Mandheling G1 Triple Picked полумытой обработки (wet-hull или giling basah).

GILING BASAH (WET HULL)

Гилинг-басах – это особая разновидность мытой обработки, которую можно встретить только в Индонезии. Сначала ягоды депульпируются. Затем зерна в пергаментной оболочке, покрытые клейковиной, отправляют на ферментацию. Ферментация на Суматре происходит быстрее обычного, в результате чего зерна частично очищаются от клейковины. После ферментации зерна в пергаментной оболочке отправляются на сушку. В данном случае сушка ведется до уровня около 30-35%. Далее влажные зерна в пергаментной оболочке отправляются на халлинг. Такая обработка придаёт целую гамму дополнительных вкусов, иногда растительных и травянистых, иногда древесных и землянистых. Зерна приобретают характерный болотный цвет.

*Дескрипторы: специи, шоколад, ореховое
послевкусие.*

Наши контакты:

ООО Гринкоф
121096 Москва,
Столовый переулок д.6
+7 (495) 724-8256
www.greencof.ru

