



# LOS DEFECTOS DEL CAFÉ VERDE

*El café verde no nos llega siempre con la calidad deseada y con esa apariencia tan perfecta que aparece en las láminas de los libros de divulgación.*

*Los defectos que enumeraremos pueden provenir del grano (causados tanto durante su crecimiento como en el tratamiento y posterior almacenaje) o de elementos extraños que se le han añadido. Los principales son:*



## Grano amarillo

Es indicativo de cosecha vieja; con el tiempo el grano de café verde pierde humedad, frescor y acidez. El grano pierde su coloración verde azulada y sus cualidades organolépticas. Deben utilizarse cosechas frescas recientes y eliminar el uso de sacos de cosechas muy antiguas.



## Grano marrón

Este defecto en el café verde se produce cuando los granos han sufrido un tratamiento inadecuado en la recolección por haberlos recogido demasiado maduros. También se da en cerezas que han permanecido cierto tiempo en el suelo de la plantación. Se eliminan manualmente o bien por medios fotoelectrónicos.



## Grano verde manchado "Stinkers"

Es un defecto peligroso que perjudica el sabor de la taza de café. Estos granos no pueden separarse fácilmente ya que se confunden por su aspecto y color. Se forman durante el proceso de fermentación cuando ésta ha sido más larga de lo normal, o por granos arrinconados que han sufrido doble proceso.



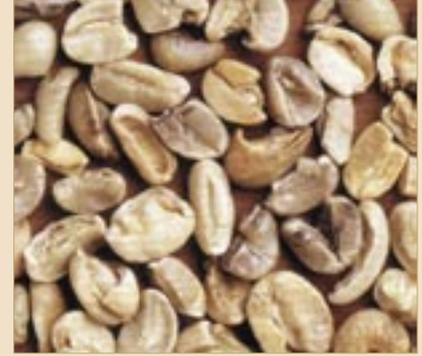
### **Conchas**

Es una malformación genética natural del fruto. A veces se debe al desarrollo de dos granos en uno sólo, que se separan durante el tratamiento de secado. Su aspecto habitual es el de la corteza de un grano sano. Perjudican el aspecto de los granos.



### **Brocado**

Es fácil de distinguir este defecto de los granos por sus agujeros redondos. Estas perforaciones las causa un insecto conocido como Taladro o *Stephanoderes Coffeae*. El insecto ataca las flores antes del cuarto mes después de la floración, cuando el grano aún está blando. Se separan por flotación o densidad.



### **Grano roto o quebrado**

El grano se rompe durante el despulpado por el tratamiento mecánico o en los procesos posteriores de transporte, lavado en canales y secadoras. Las roturas se producen con facilidad cuando la humedad residual del grano es inferior al 12%. Se separan fácilmente por criba o densidad.

Los principales defectos debidos a elementos extraños que pueden encontrarse en el café verde son:



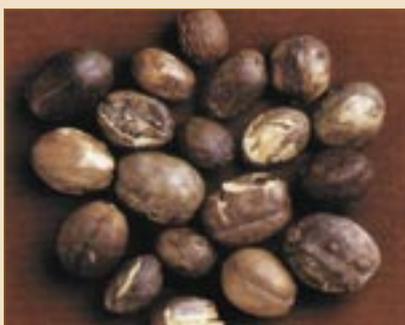
**Palos:** Pequeños fragmentos de las ramas del arbusto del café



**Cáscaras:** Son las cortezas de las cerezas del café



**Piedras:** Añadidas durante el proceso de secado en las eras al aire libre



**Cerezas:** Son granos de café de los que no se ha desprendido la cáscara. Proviene de un despulpado defectuoso.

## Clasificación del café

Para la comercialización de los cafés y para que vendedores y compradores hablen un mismo lenguaje, se ha establecido una clasificación en función del número de defectos encontrados en una muestra de 300 gramos sacados de diversos sacos según el siguiente baremo (método del Havre).

Un grano (*) defectuoso seco	2 defectos
Un grano negro	1 defecto
Dos granos agrios	1 defecto
Cinco granos secos	1 defecto
Una cereza	1 defecto
Un grano fermentado	1 defecto
Diez granos escoltados	1 defecto
Una piedra no menor que criba 16	2 defectos
Cinco granos rotos	1 defecto
Etc. etc.	

(\*) Entendemos por grano en realidad media cereza

	Método del HAVRE	Método AMERICANO	Nº de defectos
Extra prima	Tipo 1 a 4	2 New York	0 a 19
Superior	5 a 6		20 a 73
Corriente, 1ª calidad	7	6 NY	74 a 110
Límite AA y BB	8 y 9		111 a 240
3ª calidad, CC o DD	10 y 11	8 NY	241 a 480
Escogeduras ("trriages")			Más de 480

Además de esta clasificación existe otra por tamaño de grano, admitiéndose que, para una misma variedad, el grano mayor es el mejor. Estamos hablando de la "criba" definida por su número.

Criba	Diámetro en mm	Costa Marfil	Camerún	Colombia	Brasil
18	7,10	Grado 0	A		
17	6,70		B		
16	6,30	Grado I	D	Klauss	
15	6,00		F	Europa	
14	5,60	Grado II		Escandinavia	
13	5,00			Americano	
12	4,75	Grado III			Large bean
11					Good to large
10		4,00	Grado IV		Goog bean
9					Small bean
Caracoli			C		
Elefante			E		

Comercialmente se habla de:

preparación SCAA	menos de 5 defectos (en los mencionados 300g. de muestra)
preparación europea	" 8 "
preparación canadiense	" 15 "
preparación americana	" 23 "

A partir de 23 defectos, el café debe verse para determinar hasta qué punto los defectos inciden más en el gusto (granos negros, fermentados, inmaduros...) que en trabajos de limpieza (piedras, cerezas, palitos...).

Jordi Codina  
Josep Rovira