

SANTOS FLORADA



Brasile Caffè Arabica



Fioritura principale: ago-set
Fioritura secondaria: ott-nov



Raccolto principale: mag-nov



Il Brasile è il maggiore produttore mondiale di caffè: il raccolto di questo stato e il consumo interno sono fattori chiave che influiscono a livello globale sulla domanda e sull'offerta. La meccanizzazione iniziata alla fine degli anni '90 ha aumentato la produttività e ha facilitato le operazioni nelle aree montuose, riducendo i costi per i coltivatori.

Anche il mercato del caffè in Brasile deve affrontare molte sfide: l'aumento del costo della forza lavoro, i cambiamenti climatici e l'invecchiamento dei coltivatori sono solo alcune delle problematiche della produzione.

Classificazione

I caffè brasiliani sono conosciuti sul mercato internazionale con nomi corrispondenti alle zone di provenienza o produzione. In particolare, gli Arabica fini prendono nome dal porto di Santos, il più importante al mondo per l'esportazione di caffè.

Santos NY 2 17/18 FC

La classificazione del caffè è quella stabilita dal "New York Coffee & Sugar Exchange".

"Tipo 2" significa che sono ammessi massimo 4 difetti. 17/18 è il crivello: si dovrebbero avere 50% dei chicchi di crivello 18 e 50% di crivello 17%, ma è ammesso un sottocrivello del 10%.

"Fine cup" (FC) è una definizione di sapore complementare, che enfatizza i pregi di un determinato lotto e indica un'ottima tazza. Il caffè presenta note di frutta secca, mandorla e cacao.