



Terroir Zen

Planadas
Planadas
Tolima
Colombie

Espèce	arabica	Profil sensoriel
Variété	Bourbon rouge, Caturra rouge, Typica	« Mûre, Citron vert, Sucre vanillé, Caramel, Mélasse. »
Altitude	1600 - 2000	
Récolte	Mars à juin	
Process	Lavé	
Séchage	Patios	
Décaféination	A l'eau - Mountain Water	

A PROPOS

Originaire du terroir de Planadas, au sud de la région de Tolima, ce café est cultivé sur une zone de haute altitude très souvent parcourue par des nuages. Nous avons eu un véritable coup de cœur pour ce café, qui s'inscrit dans une production biologique à haute altitude (1600 - 2000m). Traité uniquement par voie lavée avec fermentation, le café est produit à partir de variétés anciennes telles que le bourbon, le typica et le caturra, chose très rare aujourd'hui.

Ce café décaféiné à l'eau est issu d'un partenariat de plusieurs années avec la société mexicaine Descamex qui possède une longue expérience dans le processus de décaféination puisque ce fut la première entreprise latino-américaine à utiliser ce procédé en 1983.

La décaféination à l'eau n'implique aucun solvant, mais un principe d'osmose : le grain de café est composé de 74% de composants non solubles, de 25% de composants aromatiques solubles et de 1,20% de caféine. La décaféination à l'eau agit sur ces 2 derniers.

Première étape :

On place des grains de cafés dans un bain de vapeur, pour ouvrir les pores des grains et en extraire les composants aromatiques solubles ainsi que la caféine. La caféine présente dans cette eau est filtrée pour ne garder qu'une eau chargée en précurseurs d'arômes. Ces premiers lots de grains de cafés verts décaféinés et "désaromatisés" sont vendus à des prix très bas sur les marchés du café.

Deuxième étape :

On utilise cette eau chargée en composants aromatiques pour extraire la caféine du reste des grains, grâce au principe d'osmose. L'osmose, c'est le principe de diffusion, à travers une membrane semi-perméable, d'une solution très concentrée vers une moins concentrée, jusqu'à trouver un point d'équilibre. Les grains de cafés verts sont immergés dans des bains d'eau qui contiennent les mêmes composants aromatiques que ceux contenus dans le grain de café, hormis la caféine. Selon le principe d'osmose, et sous certaines conditions de températures et de pression, le bain d'eau va se

rééquilibrer.

50% de la caféine va passer dans le bain d'eau et 50% va rester dans le grain de café. Le procédé sera renouvelé jusqu'à 10 fois pour réduire au maximum la teneur en caféine contenu dans le grain, soit entre 0.01% et 0.02%.

Planadas

Tolima est située au centre Sud du pays et à proximité de Bogota, la capitale et Planadas est une municipalité située au Sud du département de Tolima. Ici la distance compte car les routes souvent en mauvais état ne rapprochent pas vraiment les villes. Le temps moyen en voiture entre Bogota et Planadas peut atteindre 8 heures, si la route n'est pas bloquée. L'aéroport le plus proche est El Dorado International à Bogota, ce qui montre l'isolement et l'accès difficile à la région. Tout ceci a une explication historique puisque la région était le lieu où les FARC ont commencé la guérilla et cet endroit a été considéré pendant des décennies par le gouvernement comme isolé et conflictuel. Heureusement que le café a été vecteur de renouveau dans la région, après l'accord de paix la ville a pu grandir et montrer sa force. En fait, cette région est connue comme l'une des plus importantes zones productrices de café de haute qualité en Colombie et le volume produit attire les négociants et torréfacteurs du monde entier. Les cafés du Sud de Tolima et plus spécifiquement du terroir de Planadas ont gagné de nombreuses compétitions nationales. C'est en partie grâce à la "petite" taille des fermes, au dévouement des producteurs de café et de leurs familles et au savoir-faire traditionnel des beneficios qui usinent les cafés. L'impact social de la production de café est incroyable dans cette région. Les effets positifs dans les communautés productrices sont considérés comme le pari le plus pertinent pour maintenir la paix.

LES POINTS FORTS

Typica | Décaféiné canne à sucre



Précipitations

2307 mm



Température

22,5°C



Humidité

0.00



Ombrage

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **714.00**

Taux humidité (%) : **12.00**

Activité de l'eau (Aw) : **0.69**

Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **1**

Acidité : **1**

Longueur en bouche : **2**

Variabilité : **High (> 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION

