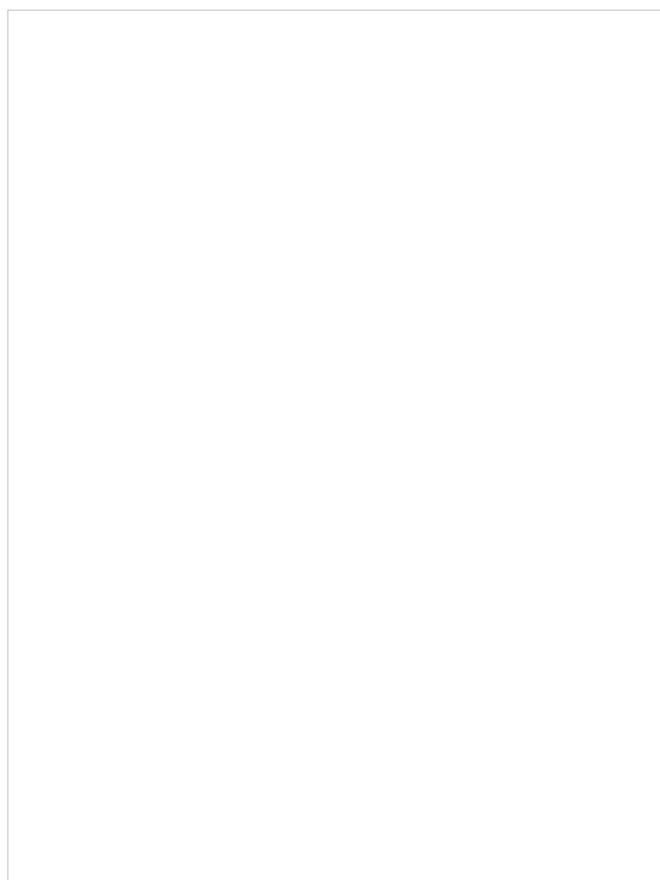


# Epamig oferece orientações para a colheita do café

Seg 08 maio

O mês de maio marca o início do período da colheita do café em Minas Gerais, que se estende até meados de julho/agosto. Por conta de intempéries climáticas sofridas pela cultura nos últimos dois anos, pesquisadores da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) alertam produtores sobre cuidados específicos que devem ser levados em consideração durante essa etapa, para que a qualidade final da bebida produzida não seja prejudicada. O momento que antecede a colheita dos frutos também é uma oportunidade para produtores realizarem um mapeamento da qualidade dos talhões em sua propriedade, o que favorece a produção de diferentes tipos de café de uma mesma lavoura.



A pesquisadora da Epamig Sul, Vanessa Figueiredo, lembra sobre a importância de se estar atento à maturação, pois é preciso que aproximadamente 80% da planta esteja com os frutos maduros no momento da colheita. “Neste ano, os produtores poderão enfrentar algumas dificuldades, pois tivemos muitas floradas antecipadas no segundo semestre de 2022. Isso acaba gerando frutos em diferentes estágios de maturação. Por isso, o ideal é o produtor andar nas suas lavouras e verificar por qual talhão ele deve iniciar, dando prioridade para as cultivares que tenham uma maturação mais precoce, como aquelas dos grupos Acaia e Mundo Novo,

Denis Nadaleti / Epamig

fazendo um escalonamento de colheita”, detalha Vanessa.

Segundo ela, outra ação importante é a retirada de todo o mato nas ruas do café (capina mecânica ou química), para que a lavoura fique “no limpo”. Além disso, o produtor pode realizar a arruação, que é a retirada do “cisco” (folhas mortas, galhos e resíduos orgânicos) que fica sob a saia do cafeeiro. “É muito importante que a lavoura esteja extremamente limpa antes da colheita, pois assim, os frutos que caírem na terra não vão prejudicar a qualidade final do grão”, comenta Vanessa. “Porém, a arruação tem seus prós e contras. É essencial que o produtor esteja atento, pois o cisco também pode ser benéfico, por acumular umidade e liberar nutrientes para o solo. Caso

opte por realizá-la, deve ser uma operação mais leve, tomando cuidado para não danificar as raízes das plantas no processo”, completa a pesquisadora.

Para Vanessa, é de suma importância que todo o maquinário usado na colheita esteja devidamente revisado e com a manutenção em dia, para que o produtor não tenha que lidar com nenhum imprevisto que possa atrasar o seu cronograma. Por fim, ela atenta para a limpeza e cuidado com o terreiro, onde serão colocados os grãos para a secagem, e com as tulhas, onde o café será armazenado. “Ao longo do ano, muitos produtores utilizam o terreiro para atividades paralelas, como pulverização foliar e mistura de produtos químicos, o que pode contaminá-lo. Além disso, alguma parte do piso também pode ter sido quebrada ou danificada durante a transação de maquinários pesados. Então, o ideal é que o produtor faça uma boa revisão do terreiro, para que fique em bom estado de uso e não haja interferência no produto final, garantindo a qualidade da bebida”, conclui Vanessa.

### **Mapeamento da qualidade**

Produtores que estiverem programando colher seu café entre os meses de maio e junho, ainda podem realizar o chamado mapeamento da qualidade de sua lavoura, que é a identificação das características de cada talhão da propriedade por meio de amostras enviadas para a classificação de avaliadores credenciados. Assim, eles poderão optar por processamentos específicos em alguns lotes, para a produção de cafés especiais e com perfis sensoriais diferenciados.

“É um conjunto de informações importantes a serem obtidas antes de se colher o café, para quando o produtor chegar no terreiro ele já ter conhecimentos extras sobre o que fazer para poder explorar ao máximo o potencial de qualidade de seu produto. Normalmente, a maioria do café passa por um processamento natural, mas caso o produtor queira participar de um concurso e fazer um lote especial, o mapeamento da qualidade vai ajudá-lo imensamente”, explica o pesquisador da Epamig Sul, Denis Nadaleti. Segundo ele, o produtor deve realizar esse processo cerca de 30 dias antes da colheita, quando a lavoura estiver com aproximadamente 60% dos frutos maduros, para que haja tempo de secar o café e avaliar as características dos diferentes talhões.

“O ideal é que o produtor faça uma amostragem escolhendo plantas saudáveis e distribuídas por todo o talhão, que representem toda a área de cultivo, com plantas do topo, meio e laterais da lavoura, como se fosse uma caminhada em zigue-zague. É parecido com uma amostragem de folha e de solo, que os produtores já estão acostumados a fazer”, complementa Denis.

Segundo o pesquisador, é indicado que o produtor recolha frutos maduros de todas as partes da planta: inferior, mediana e superior. Ele pode, por exemplo, pegar cerca de meio litro por planta, de um total de 16 plantas, para uma amostragem de sete a oito litros. Ao final do processo, o cafeicultor deve enviar a amostra para um classificador ou juiz Q-Grader credenciado pela Associação de Cafés Especiais (SCA), que poderá fazer avaliações físicas e sensoriais do café.