

Fase de granação do café influencia no rendimento da lavoura cafeeira

Qua 05 março

Dentre as diferentes fases de evolução da lavoura cafeeira, a granação é fundamental para garantir a qualidade do produto final. O estágio, que acontece entre os meses de janeiro e abril, tem seu pico cerca de 150 dias após a florada dos cafezais, e é caracterizado pela formação e desenvolvimento dos frutos.

“É o famoso enchimento dos grãos”, explica a pesquisadora da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Vanessa Figueiredo. Ela ainda acrescenta que “durante a granação, a planta realiza uma série de processos metabólicos, enviando os nutrientes que irão formar o grão, garantindo sua qualidade final e um maior rendimento da lavoura”.

O bom desenvolvimento dos frutos nessa fase resulta em grãos mais uniformes, de tamanho adequado e com maior teor de açúcares, fatores essenciais para a obtenção de um café de alta qualidade. Vanessa destaca a importância da adoção dos tratamentos culturais e da nutrição pelos produtores no período.

“Os grãos exigem uma grande quantidade de nutrientes e carboidratos. O não fornecimento vai resultar em um desgaste para a planta, já que os frutos acumulam grande parte da energia produzida. Uma boa nutrição auxilia no desenvolvimento saudável, em um bom enchimento dos grãos, frutos mais vigorosos e menor estresse da planta”, explica.

As adubações e as pulverizações foliares também são determinantes na fase de granação. Outro ponto de atenção é o clima. “Nessa fase é de extrema importância um bom acumulado de chuvas, bem distribuídas. Quem tiver irrigação, deve manejá-la conforme a necessidade da cultura e temperaturas mais amenas”, orienta a pesquisadora.

“A planta usa a umidade do solo para absorver e transportar os nutrientes para o grão. Caso ocorra um manejo inadequado de irrigação ou a falta de chuvas, o enchimento dos grãos tende a ser prejudicado. Esses estresses causam perdas no rendimento, maior percentual de frutos chochos, má formação dos grãos, mais defeitos, além de prejudicarem o ciclo de maturação”, prossegue.

As temperaturas elevadas prejudicam a fotossíntese do cafeeiro, que terá que consumir parte dos carboidratos que iriam para o grão na respiração e manutenção da planta.

“Os picos de temperaturas que temos enfrentado podem afetar a formação dos frutos e fazer com que a planta desacelere os processos metabólicos, entrando em uma espécie de dormência, o que leva a um menor enchimento dos grãos”, alerta Vanessa Figueiredo.