



Defectos del Café

**Servicio de Extensión
2004**

Almacafé S.A. está facultada por la Federación Nacional de Cafeteros para comprar el café pergamino por las siguientes modalidades:

- ✓ **Pergamino por Factor de Rendimiento**
- ✓ **(LF, L1,L2 ,L3 y L4)**

Normas para la compra de café pergamino

Generalidades

✓ **Exigencias de compra para Café Pergamino**

% de Humedad (10-12 %)

Olor (Característico)

Color (Homogéneo)

Infestación: Libre de todo insecto vivo o muerto

✓ **Defectos que se tenían en cuenta para café tipo FNC**

% de Gr. Pelado (hasta el 2%)

% de Guayaba y media cara (hasta el 3%)

% de materia extraña y/o impurezas (hasta el 0,5%)

% de defectos (pasilla) (máx 5,5%)

Clasificación de los Defectos de acuerdo a su Incidencia en Taza



Defectos del Primer Grupo

- ✓ Grano negro total o parcial
- ✓ Grano vinagre total o parcial
- ✓ Grano ámbar o mantequilla
- ✓ Grano decolorado reposado

Defectos del Segundo Grupo

- ✓ Grano cardenillo
- ✓ Grano cristalizado
- ✓ Grano decolorado veteado
- ✓ Grano decolorado sobresecado
- ✓ Grano mordido o cortado
- ✓ Grano picado por insectos
- ✓ Grano averanado o arrugado
- ✓ Grano inmaduro y/o paloteado
- ✓ Grano aplastado
- ✓ Grano flojo



1 NEGRO TOTAL O PARCIAL

Descripción

- Grano con coloración del pardo al negro.
- Encogido
- Arrugado. Cara Plana hundida.
- Hendidura muy abierta.

Causas

- Falta de agua durante el desarrollo del fruto.
- Fermentaciones prolongadas.
- Cerezas sobremaduras recogidas del suelo.
- Malos secados o rehumedecimientos.



2 CARDENILLO

Descripción

- Grano atacado por hongos, recubierto de polvillo amarillo o rojizo.

Causas

- Fermentaciones prolongadas.
- Interrupciones largas del proceso de secado.
- Almacenamiento húmedo del producto.



3

**VINAGRE O
PARCIALMENTE VINAGRE**

Descripción

- Grano con coloración de crema al carmelito oscuro.
- Hendidura libre de tegumentos.
- Película plateada puede tender a coloraciones pardo rojizas.

Causas

- Retrasos entre la recolección y el despulpado.
- Fermentaciones demasiado prolongadas.
- Deficiente limpieza en los tanques de fermentación.
- Uso de aguas contaminadas.
- Sobrecalentamiento
- Almacenamiento húmedo del café.



4

CRISTALIZADO



Descripción

- Grano de color gris azulado, frágil y quebradizo.

Causas

- Altas temperaturas en el secado (más de 50° C).



Descripción

- Grano con vetas blancas.

Causas

- Rehumedecimiento después del proceso de secado.



Descripción

- Grano con alteraciones en su color normal.

Causas

- Almacenamiento prolongado.
- Malas condiciones de almacenamiento.



7

**DECOLORADO
ÁMBAR O MANTEQUILLO**

Descripción

- Grano de color amarillo traslúcido.

Causas

- Problemas de nutrientes en el suelo.



Descripción

- Grano de color ámbar o ligeramente amarillento.

Causas

- Demasiado tiempo en el secado.



9 MORDIDO O CORTADO

Descripción

- Grano con herida o cortada.
- Oxidado

Causas

- Despulpado con máquina mal ajustada o camisa defectuosa.
- Recolección de cerezas verdes.



Descripción

- Grano con pequeños orificios.

Causas

- Ataque de insectos como el gorgojo y la broca.



11

**AVERANADO
O ARRUGADO**

Descripción

- Grano con estrías.

Causas

- Desarrollo pobre del cafeto por sequía.
- Debilidad del cafeto.



12 INMADURO Y/O PALOTEADO

Descripción

- Grano con color verdoso o gris claro.
- La cutícula no desprende.
- Superficie marchita.
- Tamaño menor que el normal.
- En este grupo se incluye el grano del paloteo.

Causas

- Recolección de granos verdes o pintones –Inmaduro-.
- Cultivo zonas marginales.
- Falta de abono.
- Roya – sequía -



Descripción

- Grano aplanado con fracturas parciales.

Causas

- Pisar el café durante el proceso de secado.
- Trilla de café húmedo.



Descripción

- Grano de color gris oscuro.
- Blando

Causas

- Falta de secamiento.

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



**Sabor a fermento, sucio
Taza plana, seca e insípida**



**Sabor a moho, taza sucia
terrosa**

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



3 VINAGRE O PARCIALMENTE VINAGRE

**Sabores sobrefermentados,
Frutty, vinagre, cebolla,
stinker o podrido**



4 CRISTALIZADO

Taza insípida, sin fuerza

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



**Taza insípida, sin fuerza,
sabor leñoso**



**Sabor a reposo, viejo,
guardado**

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



**Sabor insípido, sin fuerza,
taza plana, seca**



Taza insípida, sin fuerza

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



**Taza sucia, puede producir
sabores sobrefermentados**



**Taza sucia, sabor a
quemado, puede generar
sensación harinosa**

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



11

**AVERANADO
O ARRUGADO**

Taza astringente, insípida



12

**INMADURO
Y/O PALOTEADO**

Taza con alta astringencia

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



Puede afectar la taza si el grano es afectado por hongos, de lo contrario no tiene consecuencias en taza



Puede afectar la taza generando sabores amargos

Defectos del Café y su Incidencia en Taza



DEFECTOS DEL CAFÉ		Incidencia en la calidad del café		
		Sabor	Aroma	Aspecto
1.	Grano negro total o parcial			
2.	Cardenillo			
3.	Vinagre o parcialmente vinagre			
4.	Cristalizado			
5.	Decolorado veteado			
6.	Decolorado reposado			
7.	Ambar o mantequilla			
8.	Decolorado sobresecado			
9.	Mordido o cortado			
10.	Picado por insectos (Broca o gorgojo)			
11.	Averanado o arrugado			
12.	Inmaduro y/o paloteado			
13.	Aplastado			
14.	Flojo			

Afecta
Puede llegar a afectar
No afecta



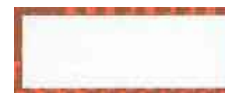
Defectos del Café y su Incidencia en Taza



DEFECTOS DEL CAFÉ		Origen de los defectos							
		Clima	Cultivo	Recolección	Despulpado	Fermentación	Lavado	Secado	Almacenamiento
1.	Grano negro total o parcial							*	
2.	Cardenillo								
3.	Vinagre o parcialmente vinagre								
4.	Cristalizado								
5.	Decolorado veteado								
6.	Decolorado reposado								
7.	Ambar o mantequilla								
8.	Decolorado sobresecado								
9.	Mordido o cortado								
10.	Picado por insectos (Broca o gorgojo)								
11.	Averanado o arrugado								
12.	Inmaduro y/o paloteado								
13.	Aplastado								
14.	Flojo								

* Malos secados o rehumedecimiento

Donde se origina





**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**