

CLIMA, FERMENTAÇÃO E QUALIDADE DO CAFÉ

Ângelo Paes de Camargo - Seção de Climatologia Agrícola / IAC - C.P. 28 - 13020-902 Campinas, SP. Bolsista do CNPq, e José Guilherme Cortez - MARA/SNPA/PROCAFÉ - C.P. 82 - 13087-000 Campinas, SP

O café arábica não afetado durante a secagem da polpa por fermentações prejudiciais produz normalmente bebida fina, de ótima qualidade. Inicia-se a fermentação pela fase láctica ou alcoólica, seguida das fases acética, propiônica e butírica. A primeira é benéfica e geralmente responsável pela boa bebida. A terceira, propiônica, prejudicial, comunica o sabor "Rio". A última corresponde à podridão, resulta o desagradável gosto "Rio-Zona". Quanto menor a temperatura mais lenta torna-se a fermentação, que interrompida pela desidratação, em período seco, não atinge as fases prejudiciais. São os altiplanos, mais frios e secos nas estações de maturação e colheita, como a Alta Mogiana (SP), o Sul de Minas e Triângulo Mineiro, onde a fermentação da polpa termina na fase láctica, que produzem os melhores café, de bebida fina, encorpada e aromática. Já, em áreas úmidas, como no sul do Planalto Paulista e no Norte do Paraná a fermentação propiônica é normalmente atingida, condicionando a desagradável bebida "Rio". Umidade elevada na estação de maturação e colheita também prejudica a bebida em regiões livres de geadas, como a leste do meridiano 44° W, na Zona da Mata (MG) e nos Estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo, onde os cafezais podem e são localizados em baixadas úmidas, propícias às fermentações prolongadas, que resultam a produção de bebida "Rio" e mesmo a "Rio-Zona". A qualidade do café depende das fases de fermentação durante a secagem da polpa, função da duração da temperatura e umidade propícias, influenciadas pelas condições macro, oro, topo e macroclimáticas encontradas.