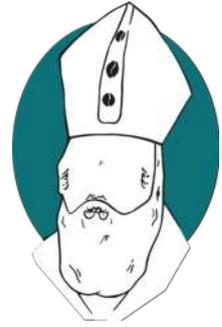


San Agustín



## Bajawa

**Indonesia**

**Región:** Flores - Ngada

**Productor:** UPH Wongawali

**Varietal:** Typica, Catimor, S-795

**Altitud:** 1300 - 1600 msnm

**Proceso:** Giling Basah

**Notas:** Café excelente con notas dulces, a miel, láctico y con notas de chocolate, además de notas de fruta amarilla en boca; con cuerpo y con una acidez media/baja.

El café de Flores es famoso en el área de Bajawa (Ngada) y Manggarai e iluminan el café de especialidad de Indonesia con su sabor fuerte y cuerpo.

Flores Coffee es un raro café Arábica de especialidad producido por pequeños agricultores que inhiben la fertilidad en el área de tierras altas volcánicas, en el corazón de la colorida isla seca de Flores.

Anteriormente producido por Bhajawa Ethnic se conocía como Café Arábica Flores Procesado en Seco (DP) en el mercado. El café se vendió junto con el café Arábica producido por etnias vecinas en el distrito de Manggarai. Recientemente, los pueblos Bhajawa y Manggarai tienen una gran voluntad de mejorar su calidad de café Arábica aplicando procesamiento húmedo y entregándolo al mercado utilizando un nombre geográfico y étnico de CAFÉ FLORES AZULES. En este punto de vista, los grupos de agricultores son apoyados por el gobierno local, el Instituto de Investigación del Café y el Cacao de Indonesia (ICCRI) y sector privado, PT. Indokom Citra Persada, para marketing.

Isla de Flores es una de las grandes islas en el este de Nusa Tenggara, en el archipiélago menor de Sunda situado unos 8 - 9 oS y 123 oE. Fue encontrado por los expedidores portugueses cuando aterrizaron en una pequeña península en la parte este y la llamaron "Coba da Flores".

Los productores de café arábica de la etnia Bhajawa están entusiasmados de trabajar juntos en varios grupos para mejorar la calidad. Los grupos de agricultores adoptaron sin problemas nuevas tecnologías guiadas por ICCRI.

Hay un programa de mejora de la calidad del café Arábica cambiando el proceso seco (DP) a proceso húmedo (WP), y se inició en sólo dos grupos de agricultores en 2005. Los grupos de agricultores fueron Fa Masa y Suka Maju.

### **Procesamiento Giling Basah:**

La unidad de procesamiento quita la piel exterior de las cerezas rojas mediante una máquina despulpadora, luego los granos de café son despulpados y con su mucílago son colocados en el tanque de fermentación o saco de plástico durante 24-36 horas y luego continuar con el proceso de lavado y secado al sol. El secado al sol es conducido sobre patio, lona o estera de bambú. Para el proceso de descascarado húmedo, después del lavado, limpie el frijol pergamino para secar al sol hasta que tenga un contenido de humedad del 35% y luego continúe el descascarado secándolo al sol hasta 12.5% MC.

Para el proceso de descascarado en seco, después del lavado, el frijol con el pergamino limpio se secará al sol hasta un 12,5% de humedad.