



# SAN AGUSTÍN

*Algunos vicios son inconfesables*

## Gakui

**Kenia**

**Región: Embu – Manyatta**

**Est. Lavado: Gakui Coffee Factory**

**Varietal: Ruiru 11 – SL28 – SL34 – Batian**

**Altitud: 2000–2100 msnm**

**Proceso: Lavado**

**Notas: Café con fragancia enzimática a té, notas de vainilla, barquillo y láctico, además de notas afrutadas y especiado; es delicado, agradable, dulce, con cuerpo y buena acidez.**

**La fábrica de café Gakui se construyó en 1996 y se encuentra a unos 1.800 metros sobre el nivel del mar, en la laderas del Monte Kenia. Está afiliada a Gakundu FCS.**

**Esta cooperativa ha adquirido recientemente unos ordenadores con acceso a Internet para proporcionar a los miembros datos de mercado y acelerar la tramitación de los pagos a los agricultores. Otros beneficios para la cooperativa son el acceso a los agroinsumos y a los agrónomos para que les asesoren sobre cómo maximizar la producción.**



**La fábrica de café Gakui está dirigida por un director de fábrica que supervisa todas las actividades de la misma, junto con otros miembros del personal, llevan a cabo tareas como el pesaje del café, la selección y clasificación del café, el pago a los agricultores y la resolución de las quejas de éstos.**

**Actualmente la fábrica ofrece insumos agrícolas a crédito y anticipos en efectivo a los agricultores como incentivos.**

**La Fábrica de Café Gakui experimenta una precipitación bimodal moderada y las temperaturas aquí oscilan entre 13 a 24C durante todo el año. Las principales variedades de café que se cultivan aquí son SL28, Batian, SL34 y Ruiru 11. La región cuenta con suelos volcánicos rojos, fértiles y bien drenados, ideales para la producción de café.**

## **Procesamiento**

**En la fábrica de Gakui, la cereza del café se lava y se despulpa. En primer lugar se separan los granos densos de los inmaduros «mbuni» (flotantes) mediante la flotación con agua, lo que significa que los más densos se hundirán y serán enviados a través de canales al tanque de fermentación.**

**Esta primera fase de fermentación dura unas 24 horas, tras las cuales los granos se lavan y se envían al tanque de fermentación secundaria durante otras 12–24 horas.**



**Una vez finalizado el proceso de fermentación, los granos entran en los canales de lavado, donde los granos flotantes se separan aún más y los granos densos se limpian de mucilago. Los granos lavados entran en tanques de remojo donde pueden permanecer bajo agua limpia durante otras 24 horas.**

**Este proceso de remojo permite que los aminoácidos y las proteínas de la estructura celular de cada alubia se desarrollen, lo que da lugar a niveles más altos de ácido, lo que se traduce en mayores niveles de acidez y complejos sabores frutales en la taza.**

**Se cree que este proceso de remojo contribuye a los perfiles de sabor por los que los cafés kenianos son tan famosos.**

**La fábrica de Gakui ha construido numerosos tanques de filtración para tratar el agua utilizada en el procesamiento, para preservar la calidad de las corrientes locales. Los granos se trasladan a las mesas de secado inicial de secado inicial, donde se colocan en una fina capa que permite eliminar rápidamente alrededor del 50% de la humedad.**

**Esta primera etapa de secado puede durar unas 6 horas antes de que los granos se recojan y se coloquen en capas más gruesas durante los 5–10 días restantes del periodo de secado. El café pergamino seco se entrega a un molino privado.**

### **Prefinanciación de los agricultores**

**Con los fondos reservados de la cosecha del año anterior, los miembros de la cooperativa pueden acceder a la prefinanciación de las tasas escolares, al acceso a los insumos agrícolas y a los fondos para las necesidades de emergencia.**

**La fábrica recibe asistencia de un socio de campo: Coffee Management Services (CMS). El objetivo a largo plazo es aumentar la producción de café mediante la formación de los agricultores, el acceso a seminarios de Buenas Prácticas Agrícolas y el suministro de los materiales impresos más sobre agricultura sostenible. Al pagar a los productores uno de los mayores rendimientos por su café este objetivo se hace más posible.**

**En consonancia con la creciente concienciación sobre la necesidad de conservar el medio ambiente, la fábrica ha excavado de aguas residuales lejos de la fuente de agua, donde se permite que las aguas residuales vuelvan a empapar el suelo. En la actualidad, la fábrica no se dedica al tratamiento de las aguas residuales. Además, la sociedad anima a sus miembros a plantar árboles en sus granjas.**