

Nueva Segovia Descafeinado (Acetato Etilo) - Nicaragua



SAN AGUSTÍN

Tostado por San Agustín

Nueva Segovia, Nicaragua · Catimor, Catuaí, Caturra

País	Nicaragua
Zona	Nueva Segovia
Productor	Pequeños productores
Importador	Xorxios
Especie	Arábica
Variedad	Catimor, Catuaí, Caturra
Horas de fermentación	25-34 h
Detalle del proceso	Descafeinado con Acetato de Etilo (AE)
Altitud	1.100-1.400 m
Cosecha	2025

CATA PUBLICADA

85,25 escala SCA, 6 a 10

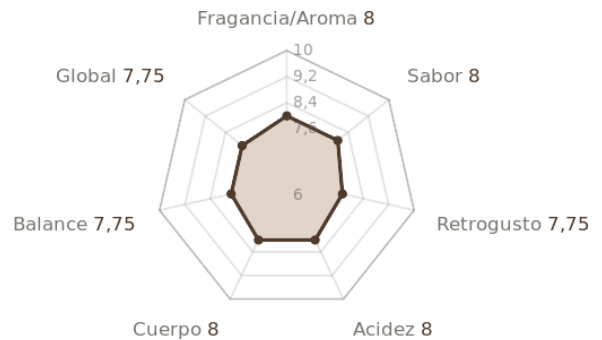
según San Agustín (tostador)

chocolate

cacao

frutales

dulce



Declarado por San Agustín (tostador), el 7/10/2026

DESCRIPCIÓN

Lote de **Nueva Segovia**, en el norte de Nicaragua, reunido a partir de varias fincas de pequeños productores de la zona de **Dipilto**, todas orientadas al café de especialidad. Los cafetales se sitúan entre **1.100 y 1.400 msnm** y combinan las variedades **Caturra, Catuai y Catimor**, de la especie arábica, en la cosecha **2025**.



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · Nueva Segovia Descafeinado (Acetato Etilo) - Nicaragua · generado el 20 octubre 2026



Vista de una zona cafetalera de Nueva Segovia

La caficultura nicaragüense descansa en buena medida sobre productores pequeños y medianos, y Nueva Segovia figura entre las zonas de mayor peso del país, tanto por volumen como por su orientación a calidades altas. Las altitudes, las temperaturas templadas y la fertilidad de sus suelos explican el perfil diferenciado de los cafés de la zona.

Procesamiento

La recolección se hace seleccionando cereza en su punto de madurez. Sigue un sifoneo manual en barriles de plástico, que retira granos secos, vanos e impurezas. El despulpado se realiza sin agua y la **fermentación se prolonga entre 25 y 34 horas**, según la temperatura ambiente. Después llegan el lavado y una nueva selección a mano en zarandas, antes del traslado al beneficio seco. El secado es solar, sobre mallas tipo saran, durante unos 12 a 16 días, hasta alcanzar la humedad buscada.





Imagen de una fase del beneficio del café

Descafeinado con acetato de etilo

El café se descafeína con **acetato de etilo (AE)**, un disolvente de uso habitual en esta aplicación por su selectividad frente a la cafeína, que permite retirarla del grano verde de manera controlada. El grano se trata primero con vapor, lo que elimina la película plateada, eleva su humedad y abre la estructura celular.



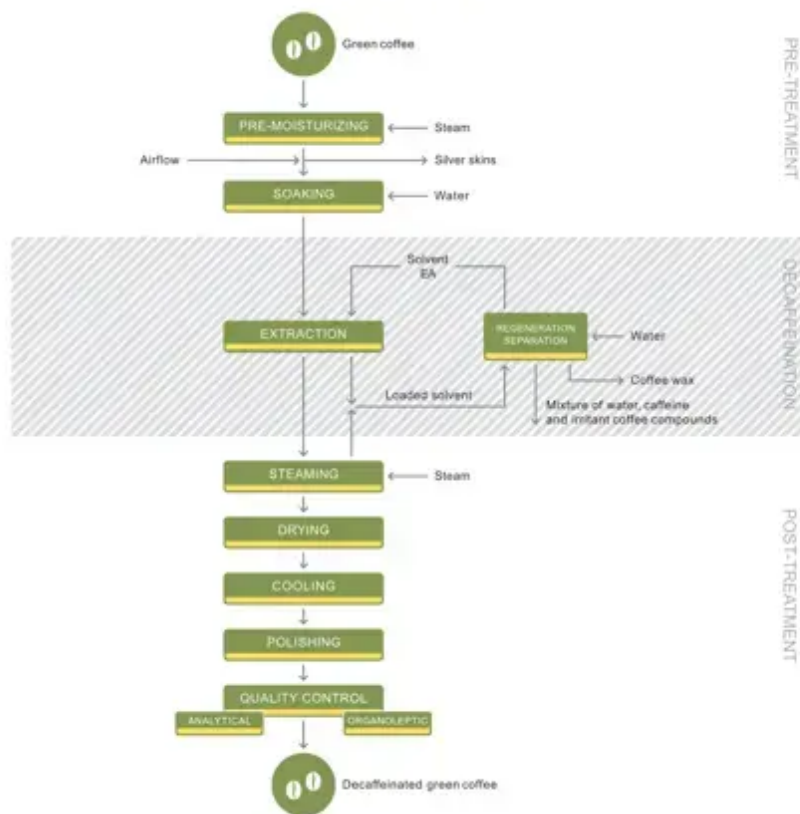


Imagen relativa al proceso de descafeinado

A continuación los granos pasan por una solución de agua y acetato de etilo en varias etapas sucesivas: la cafeína migra desde el interior del grano hacia el disolvente. Un último paso de vapor arrastra los restos de acetato de etilo y el café se seca de nuevo hasta recuperar su humedad inicial.

