

KOLUMBIEN

BRAYAN ALVEAR, APPLE JUICE

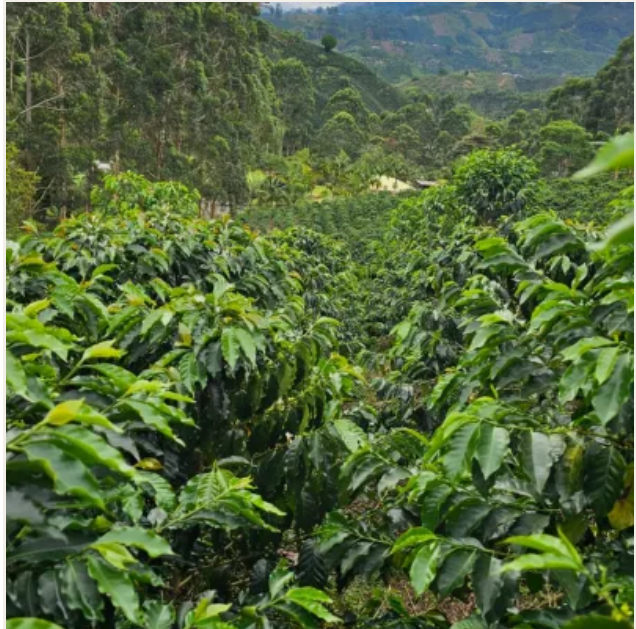
Auf 1.600 m Höhe in Huila, Kolumbien, produziert die Farm Las Palmas dieses Caturra-Lot unter der Leitung von Brayan Alvear, einem Kaffeebauern in vierter Generation, dessen Fokus auf Innovation und Experimentierfreude die Farm zu einer Referenz für klare, unverwechselbare Tassenprofile gemacht hat.

Die Kirschen werden selektiv bei optimaler Reife geerntet und zur Entfernung von Verunreinigungen flотиert, bevor sie 36 Stunden lang in Tanks kontrolliert oxidieren. Nach dem Trockenentpulpen durchläuft das Pergament eine zweite, 36-stündige Fermentation, angereichert mit Leachat aus einer vorherigen Charge. Es folgt eine 12-stündige beschleunigte Fermentation mit Mutteransatz, Panela und Melasse. In der letzten Stufe wird derselbe Ansatz erneut zugegeben, diesmal vermischt mit grünem Apfelsaft, in zwei Stufen über eine abschließende 36-stündige Fermentation. Anschließend wird der Kaffee gewaschen und 10 bis 15 Tage auf Patios in d...

TASSENPROFIL

grüner Apfel | Weingummi | gelbe Steinfrucht | getrocknete Ananas

Säure	9	
Körper	8	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Huila
Kaffeefarm Finca Las Palmas
Produzent Brayan Alvear
Ref. No. P11847
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2026
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1600 m
Varietät Caturra
Aufbereitung Washed Apple Juice
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%
Geruch sauber
Farbe gelb
Defekte 0-6 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

89,00 (TSP Q-Arabica Grader)