KOLUMBIEN

FINCA MILÁN, PRODUCER JULIO MADRID, MAYPOP (CULTURING) WASHED

Finca Milán liegt in Betulia (Arabia, Pereira) und produziert seit 1982 Kaffee, darunter Pink Bourbon, Caturra, Castillo Naranjal, Colombia und Catiope. Die Farm ist bekannt für einzigartige Methoden wie Culturing und Nitro-Fermentation, nutzt aber auch traditionelle gewaschene und natürliche Verfahren. Sie schützt drei natürliche Quellen und einheimische Bambuskorridore. Die Culturing-Fermentation wurde nach jahrelangem Ausprobieren entwickelt und standardisiert. Der Prozess beginnt mit der Ernte reifer Kirschen, danach wird eine Starterkultur aus Hefen und Bakterien vorbereitet. Das Substrat enthält regionale Früchte, aromatische Pflanzen und Gewürze. Der entpulpte Kaffee wird mit Substrat und Starterkultur gemischt und 5 bis 10 Tage fermentiert. Anschließend wird er gewaschen und 14 bis 16 Tage getrocknet.

TASSENPROFIL

rote Beere | Hibiskus | Mandel | floral

Säure 8
Körper 8
Aroma 8



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Risaralda
Kaffeefarm Finca Milan
Produzent Julio Madrid
Ref. No. P11485
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1600 m
Varietät Castillo, Caturra
Aufbereitung Maypop (Culturing) Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box +
Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,30% Geruch sauber Farbe gelb-grün Defekte 0-3 Defekte Screen Size 16+

CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)

