

## PROTOCOLOS DE TOSTADO “CAFÉ SAN PEDRO COTSILNAM”

GRUPO CAFÉ SAN PEDRO S.C. DE R.L DE C.V.

[www.cafecotsilnam.com](http://www.cafecotsilnam.com)



San Pedro Cotsilnam, Municipio de Aldama Chiapas, México

### Proceso de Tueste del Café

Todos los procesos por los que pasa el café antes de llegar a la taza o consumidor final necesitan una mezcla de dedicación, perseverancia y pasión para que el resultado sea el mejor. Cada paso es un arte en donde las personas tienen que tener un nivel de conocimiento e involucrarse profundamente en cada actividad. El tueste de café es un proceso clave que puede mejorar o arruinar totalmente el café, ya que involucra procesos físicos y químicos por parte del café. Se necesita que la persona que tuesta tenga suficiente conocimiento y habilidad para controlar los cambios físicos y químicos durante el proceso de tueste.

La elevación a la cual es producido el café también influye en la densidad celular del grano y, en conjunto con la humedad,

afectan la conductividad termal dentro del grano durante el proceso de tueste. Todas estas variables afectan cómo reacciona el café durante el tueste y es por esta razón que cada café tiene que tener un perfil (forma de tostar) para lograr que se desarrollen los mejores atributos de cada café.

Las Cualidades y características del café de la variedad Arábica en San Pedro Cotsilnam, son todas distintas de acuerdo a las diferentes clases.

Para obtener un sabor balanceado, Grupo Café San Pedro en Cotsilnam ha implementado la:

**Mezcla Especial de origen**, esto es; la cosecha desde la planta hasta su torrefacción.

El trabajo se realizó en 2010 y 2011, por Grupo Café San Pedro a través de un proyecto piloto llamado: “**Desarrollo Sustentable en las micro-cuencas de café Orgánico**”, implementado por Grupo Café San Pedro y colaboradores de instituciones de investigación sobre manejo de suelos.



El trabajo se realizó de la siguiente manera:

Tostando por separado las 8 variedades para su catación, descifrando las aproximadamente 800 sustancias que contiene un grano de café, en un tostador a 185 grados centígrados, elevando gradualmente la temperatura para así liberar los gases, aumentando su volumen hasta el 10% y disminuyendo el peso de entre 10 y 25 por ciento, entre 18 a 20 minutos. La transferencia de calor hacia el grano de café se logra a través de tres tipos de conducción eléctrica: convección (aire

caliente), conducción (contacto con superficie caliente) y radiación (energía transmitida por objetos calientes). Las temperaturas de tueste varían desde 180°F hasta 420° aproximadamente, cuando el café ya está listo. De esta manera se realizaron cambios en su estructura química, formando proteínas y aceites esenciales como el **cafeol**, que son los responsables principalmente para el sabor

Mezclando 8 variedades Arábicas existentes en la región, POR ORDEN DE IMPORTANCIA:

Orden de prioridad	Varietal Arábica	Porcentaje para la mezcla San Pedro	Principales Propiedades
1	Márago GYpé	20%	Aroma
2	Typica	25%	Sabor
3	Mondo Novo	15%	Cuerpo
4	Caturra Roja	10%	Acidez, Amargura
5	Caturra Amarilla	10%	Dulzura
6	Garnica	10%	Olor
7	Bourbon	5%	Balance
8	Márago Caturra	5%	Sabor, Color

**RESULTADO FINAL:** *Cuerpo terso, sabor avellana, achocolatado, relación de sabor a*



También se cultiva el Bourbon Amarillo y la variedad del café Colombia 97.

y aroma del café de Grupo Café San Pedro ubicado en San Pedro Cotsilnam del Municipio de Aldama, estado de Chiapas.

Es así como actualmente en la comunidad de san pedro Cotsilnam; minuciosa y manualmente el café se mezcla, con el estricto **Control de calidad** para obtener el mejor balance en la taza; quedando de la siguiente manera, la MEZCLA DE LA CASA:

**RESULTADO FINAL:** *Cuerpo terso, sabor a frutos maduros rojos, dulzura de caramelo para un regusto prolongado.*

En 2014 se introdujo la variedad del café Colombia 97 para su cosecha en 2017.



**Si desea conocer más acerca de nuestro café, visite**

<http://www.cafecotsilnam.com>

“LA SALUD DEL SUELO ESTA INTIMAMENTE LIGADA A LA SALUD DEL SER HUMANO”