

CAPÍTULO REIVINDICATORIO

1. Proceso para el desarrollo de un café expreso 100% colombiano, **caracterizado porque** consta de dos especies de café colombiano 70% de café arábico variedad castillo y 30% de café arábico variedad castillo; que consta de los siguientes pasos:

a). Selección del material de preparación. Para la elaboración de la mezcla de café 100% colombiano se requieren dos materias primas: café arábigo variedad castillo, sembrado, seleccionado y beneficiado por vía húmeda (café suave); y café arábico variedad castillo beneficiado por vía seca (café natural); en donde, el grano de café suave es caracterizado por tener granos sanos, aspecto fresco y tamaño uniforme, caracterizado porque su beneficio se realiza con la recolección del grano maduro uniforme, posterior despulpado y fermentación por 14 horas, es secado al sol hasta una humedad del 12%, bajo condiciones atmosféricas donde su temperatura promedio oscila entre 18.5° y 24° C; con una humedad relativa del 77%; una pluviosidad de entre 1.150 y 1.250 milímetros cúbicos anuales y un brillo solar de entre 5 y 6 horas/día. El grano de café natural que se beneficia por vía seca, secando la cereza entera después de haberla recolectado sin remover la piel o cascara, se seca al sol por 45 días, bajo condiciones atmosféricas donde la altitud esta entre 1350 y 1450m sobre el nivel del mar, temperatura media entre 21 y 21,5°C, humedad relativa promedio de entre 75 y 78%, con precipitación total anual de entre 2600 y 2700mm con al menos 237 días de lluvia y brillo solar de 1690h²⁶;

b). La realización de la mezcla se dispondrá de la materia prima y se realizará un análisis físico inicial; las materias primas de café llegaran como café pergamino y como café natural (con cascara). Los cafés se someterán a la operación de trilla para retirarle su cubierta, en forma el café verde en almendra; al café sin el pergamino se le retiran manualmente las partículas o residuos (cisco) y cascara que hayan podido quedar de éste. El café verde obtenido y natural debe tener la humedad entre un rango del 11 al 12% y estar libre de pasilla (defectos del primero y segundo grupo) y su taza debe ser limpia (libre de defectos); se tomará todo el café por encima de la malla 14 conocido como café excelso (para el café natural se utilizara la misma denominación);

c). Torrefacción, mezcla final y molienda, se tuestan los cafés por separado en un tostador de cilindro entre 175 y 185 °C a 100% de potencia, por un tiempo de 12 y 15 minutos a un color oscuro (entre 190 – 200 en escala quantik), con una merma del 17 %, siguiendo la curva de tostión para cada materia prima. El café tostado se deja en reposo 2 horas. Posteriormente cada materia prima se mezcla en la siguiente proporción 70% de café excelso (café suave) y 30% de café natural.

d). El empaque, se realizara en una estructura metalizada de alta barrera que tenga las siguientes características: alta barrera (HB2T) PET (Poliéster)(17 g/m²-12 micras)+ TINTA (1g/m²-1 micras) + ADHESIVO (2 g/m²-2 micras) + BOPP METALIZADO (HB2T) (16 g/m² – 18 micras) + ADHESIVO (2 g/m² – 2 micras) + PX6 (Polipropileno coextruido monoorientado) (20 g/m² – 25 micras), con válvula desgasificadora. Su atmosfera interna deberá

estar en niveles del 1% de oxígeno. Alternativamente se podrá empacar en empaques rígidos (latas metálicas) con niveles de oxígeno del 1%.

5 **2.** Proceso para el desarrollo de un café expreso 100% colombiano, según la reivindicación 1, **caracterizado porque cumple con** la siguiente calificación: Color de espuma 8, cremosidad 7, aroma 8, sabor 7, dulzura 6, acidez 5, amargo 5, cuerpo 7, astringencia 1, impresión global 8, para una escala de perfil de sabor QDA.

10 **3.** Proceso para el desarrollo de un café expreso 100% colombiano, según la reivindicación 1, **caracterizado porque** el café para preparar expresos debe estar menos de 15 días en refrigeración, al menos 8 días desgasificando, con una acidez pH entre 4,5 y 5,5; una molienda de
15 entre 350 y 500 micras, con una humedad menor a 3% y una densidad de 2 g/ml.

20

25