

Technologie café vert

Voie sèche qualifié de «matures» ou «hard coffees»

Méthode traditionnelle Réunionnaise

Fruits frais aussitôt séchés. La pulpe, mouillage et parche deviennent une coque. Durée plus de temps que voie humide. 1 kg d'eau évaporé pour 1 kg de café marchand.

Reunion Café Grille
Un jardin botanique treble



Séchage naturel : sur dalles, toiles mobiles, terrasses, aires pendant 10 à 20 jours.
Quelques précautions : étendre en fine couche, protéger de la pluie, remuer plusieurs fois par jour, stocker un fois bien sec (-12% d'eau).



fruit



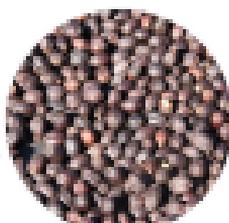
Prototype Argamasse moderne



séchage 1 semaine



Décaféage : pilonnage dans un mortier. Décaféiqueux local «Dejean»



séchage 2 semaines

Triage manuel du café vert pour éliminer tous types de débris



café décaféique



café vert

Torréfaction (voir rubrique)



Café grille