

Procesos de selección en oro verde



Selección de oro verde manual(artesanal), se toma en consideración:

1. Análisis de humedad: Nuestro café debe tener una humedad de entre 11.5% a un 12.5%, al momento del almacenaje
2. Porcentaje de mancha: 6-8%
3. análisis de defectos: internos y externos
4. Análisis de color y olor: Nuestro café debe de presentar un color verde aceituna o verde aceituna claro, tomamos como defectos los granos que presenten color diferente al verde normal.