

O kávě

Pěstování kávy:

[Kávu](#) lze pěstovat prakticky všude, kde neklesá teplota pod 0 stupňů , jinak keře hynou. A zároveň mají dostatek vláhy, potřebují min. 1500mm srážek ročně. Po 3-4 letech se objeví na keřích první plody, které po dalších 30 let je možné sklízet. Sazenice kávovníků jsou pak sázena v řadách , tak aby mohla být při česání dobře dostupná mechanizaci. V současné době se k výsadbě používají hlavně dva druhy kávy. Coffea arabica-Typica a Bourbon, z kterých se dále vyšlechtila řada dalších odrůd. Káva arabika představuje cca 70% světové sklizně.



[Káva](#) typu robusty Coffea canephora . Je to odolný keř který dosahuje až 10m výšky. Plody má kulaté a do uzrání potřebuje cca. 11 měsíců. Zrna jsou menší než u kávy arabika u nás se používá hlavně u sorty káv typu Standard směs. Zrna, která se praží jsou semena kávovníku. Jsou uložena v peckovici -podobné tvrdé třešni Pod barevným obalem, zprvu jsou plody zelené, zralé jsou červené až fialové, se nachází dužnaté oplodí, pak slizovitá vrstva pod kterou se nachází průhledná skořápka ve které jsou konečně dvě zrna. Sklizeň se provádí dvěma způsoby buď selektivně, kdy se česá probírkou cca.10dní jen uzralá zrna, nebo se při jedné cestě otrhá veškerá káva na kávovníku. První ze způsobů česání je mnohem náročnější, vyplatí se jen u káv typu arabika. Průměrný česač je schopen sklídit 100kg bobulí za den , což je po úpravě zhruba 20kg kávy.



Zpracování kávy:

Existují dvě metody zpracování kávy:

Při suchém zpracování se káva rozprostře na betonové či kamenné podlahy, kde se pravidelně prohrabává, aby se zabránilo kvašení a fermentaci. Po 4 týdnech klesne vlhkost a je možné kávu vyloupat.



Mokrá cesta je náročnější, dražší, dokáže však uchovat lépe kvalitu zrna a méně je poškozuje. Podstatný rozdíl mezi oběma způsoby je ten, že při mokrému zpracování se zároveň odstraní i oplodí. Při mokrému zpracování obsahují kávová zrna asi 50% vlhkosti, proto je nutné vlhkost snížit sušením, stejně jako u suché cesty. Po vysušení se zrnka třídí dle velikostí, popřípadě se leští a následně napytlují do jutových pytlů o váze 60-75kg. Káva je připravena k dopravě do určených destinací, která ji zpracuje - praží.



Balirny Praha Holešovice s.r.o.

autor: - zdroj: Balirny Praha Holešovice
vygenerováno v 14:45:34 dne 20. 11. 2017