

RESUMO SIMPLES - PESQUISA EM CAFÉ

DOS DADOS À XÍCARA: COMO A FERMENTAÇÃO DE PRECISÃO DEFINE O CAFÉ CATUCAÍ 2SL

Fabiana Cristina Lara Peghim (peghimf@ufu.br)

Marcela Vieira Caixeta Machado (marcela.machado@ufu.br)

Laurence Rodrigues Do Amaral (laurence@ufu.br)

Matheus Gomes (matheusgomes@ufu.br)

Pedro Luiz Lima Bertarini (bertarini@ufu.br)

Líbia Diniz Santos (libia@ufu.br)

O cenário do café no Brasil está em constante evolução, não apenas no campo, mas também na xícara do consumidor. Uma pesquisa recente da Universidade do Café, em parceria com o instituto Opinion Box, revelou um marco importante para o setor: pela primeira vez, o consumo de café sem açúcar ultrapassou o de café com açúcar. Este dado demonstra uma clara tendência de valorização da bebida pura, onde a qualidade e os atributos sensoriais do grão se destacam. Nesse contexto, o controle preciso dos processos pós-colheita, como a fermentação, torna-se ainda mais crucial para atender a esse consumidor exigente. Um exemplo notável desse cuidado é o trabalho realizado com o café da cultivar Catucaí 2SL, em uma fazenda localizada na Serra do Cabral, em Minas Gerais, a uma altitude de aproximadamente 1100 metros.

Analizando os dados do processo fermentativo deste café, é possível visualizar o comportamento de variáveis críticas que impactam a qualidade final da bebida. A primeira variável de destaque é a temperatura. Conforme o gráfico, a temperatura da massa de café se eleva gradualmente nas horas iniciais, atingindo um pico (T_{max}) de 30°C em 12 horas. Este valor está bem dentro da faixa ideal, pois, de acordo com estudos, é fundamental que a temperatura seja mantida abaixo de 40-45°C para não prejudicar os microrganismos responsáveis pela fermentação e evitar a produção de compostos indesejados. Após atingir seu ápice, a temperatura declina lentamente, indicando a diminuição da atividade fermentativa e o momento correto para a interrupção do processo, o que foi fundamental para promover as notas sensoriais desejadas no Catucaí 2SL.

Outros gráficos de extrema importância são os do pH e do Brix. O gráfico do Brix, que mede a concentração de açúcares, mostra um declínio acentuado de 73,2% ao final de 48 horas, caindo de 19,4° (frutos controle) para 5,2° Brix. Isso ocorre porque os microrganismos consomem os açúcares presentes na mucilagem do café como fonte de energia. O gráfico do pH, que inicia em um valor médio de 5,37, apresenta uma queda progressiva, indicando o aumento da acidez do meio fermentativo até atingir o valor final médio de 3,73. A relação inversa entre a queda do Brix e a do pH é um indicador clássico de uma fermentação saudável e ativa. O monitoramento contínuo desses dois parâmetros permite ao produtor uma gestão precisa do processo, garantindo que a fermentação seja interrompida no momento exato para alcançar o perfil sensorial almejado.

Por fim, a análise conjunta desses gráficos revela uma fermentação controlada e bem-sucedida do café Catucaí 2SL. A gestão cuidadosa da temperatura, aliada ao acompanhamento constante dos níveis de açúcar e acidez, demonstram um alto nível de conhecimento técnico e um compromisso com a qualidade. O resultado deste trabalho minucioso, realizado na privilegiada altitude da Serra do Cabral, é um café com potencial para agradar aos paladares mais refinados, alinhado com as novas tendências de consumo de cafés especiais no Brasil.

Palavras-chave: fermentação controlada; qualidade sensorial do café; catucaí 2sl.