

SUŠENÍ A DALŠÍ ZPRAVCOVÁNÍ

Suchý způsob se používá pro méně jakostní zrna, mokré je používáno pro kvalitnější zrna arabiky. Také proto se někdy arabica označuje jako "praná" káva.

Nasbírané plody se rozloží na betonové podlahy nebo rohože na dobu čtyř týdnů, aby se zbavily vlhkosti. Pravidelně se prohrabávají, aby se zabránilo kvašení a fermentaci. Působením vzduchu a slunce vnější slupka kávových zrn zhnědne, je křehká a zrnka v ní chřestí. Tento způsob je sice méně nákladný, ale vyžaduje určitou zručnost, protože zrna nesmí přeschnout ani zůstat nedoschlá.

Suché zpracování se využívá hlavně v oblastech Brazílie, Arábie a ve Střední Americe.

Mokré zpracování je sice nákladnější, ale zato dokonaleji oddělí nezralá a poškozená zrna a zachová se při něm pravá kvalita zrn, která jsou touto metodou méně poškozována.

Na rozdíl od suchého zpracování se při tomto odstraňuje oplodí, a to téměř ihned po sklizni, nejpozději však do 24 hodin. Později už by bylo jeho odstranění problematické a zrna by se mohla poškodit.

Oplodí se odstraňuje pomocí loupacího stroje, které ho odtrhne nebo rozdrtí.

Za pomoci vody se pak oddělují lehká, seschlá a nedozralá semena od zralých a těžkých semen.

U těch potom probíhá v kvasných nádržích další proces a tím je fermentace.

Při tomto kvašení enzymy uvolňují zbývající lepkavou vrstvu pokrývající pergamenovou slupku semen. Délka fermentace může trvat až 36 hodin, je závislá na síle zbytku obalu, na množství mikroorganismů a také na okolní teplotě.

Když proces kvašení skončí, pergamenová slupka plní funkci „ochránce“ zrn před poškozením, už není lepkavá a zrnka jsou na omak drsná.

Po mokrému způsobu zpracování obsahují kávová zrna asi 50 procent vlhkosti a tu je třeba snížit, aby se zrna mohla uskladnit.

Zrnka v pergamenovém obalu se proto následně nechávají asi 14 dní vysušit.

Na velkých plantážích se využívá sušících strojů, kde jsou zrna vysušována horkým vzduchem.

Druhý způsob sušení je na slunci.

Zrna se rozloží stejným způsobem jako při suchém zpracování na betonové nebo sušící stoly.

Je nezbytné je pravidelně obracet, prosychání musí být rovnoměrné,

při příliš intenzivním slunci se musí zrna zakrývat, protože pergamenová slupka nesmí popraskat.

Výběr, skladování a klasifikace, transport a vývoz

Zrnka se po usušení třídí. Podle velikosti, podle barvy a také podle kvality

Zrnka prochází kontrolou kvality

Poté se balí po 60 kg do jutových pytlů

Lodní přepravou se dopravují do velkých přístavů – např. Hamburk, Terst...



Petra Veselá
MISTRYŇE KÁVY