

# PROCESO FERMENTACIÓN DOBLE

**DESPULPAJE**  
En el mismo día que se recoge la cereza.



**PRE-CLASIFICACIÓN (GRADACIÓN)**  
Mientras que el despulpado por gravedad ayuda a separar la ligera de la pesada cerezas.



## FERMENTACIÓN (DOBLE)

Proceso de descomponer la capa gruesa de mucílago, por lo que se puede eliminar fácilmente.

**PRIMERA FERMENTACIÓN**  
entre 12-14 horas. La duración de la excursión depende de las condiciones meteorológicas.



**LAVADO**  
El pergamino es empujado contra la corriente de agua para limpiarlo antes de la segunda fermentación.



**SEGUNDA FERMENTACIÓN**  
Entre 24 y 48 horas. Mejora la calidad del café en apariencia y sabor.



**LIMPIEZA FINAL Y CLASIFICACIÓN MANUAL**  
Durante el lavado final, el café se clasifica de nuevo por peso en diferentes grados. Con el pergamino aún húmedo se detectan fácilmente los defectos visuales.



**SECADO**  
El café recién despulpado tiene un contenido de humedad de alrededor del 55%, que debe reducirse a 12%.

### PROS

Limpieza en taza.  
Dulzor

### CONTRAS

Mano de obra intensiva  
Utiliza más agua y recursos naturales