

# Lavado y Clasificación

Ing. Luis R. Soto

Experto en Procesos de Especialidad de Café



# El Beneficiado Húmedo de Café en la Región, Una Cultura de Aseguramiento de la Calidad



Recolección  
**Clasificación 1**



Recibo  
**Clasificación 2**



Depulpado  
**Clasificación 3**



Remoción del  
mucílago



Lavado  
**Clasificación 4**



Secamiento

- ✓ Las clasificaciones durante el proceso, son uno de los componentes más importantes para lograr la trazabilidad, la consistencia y el aseguramiento de la calidad de nuestro café.



Almacenamiento

# Lavado y Clasificación

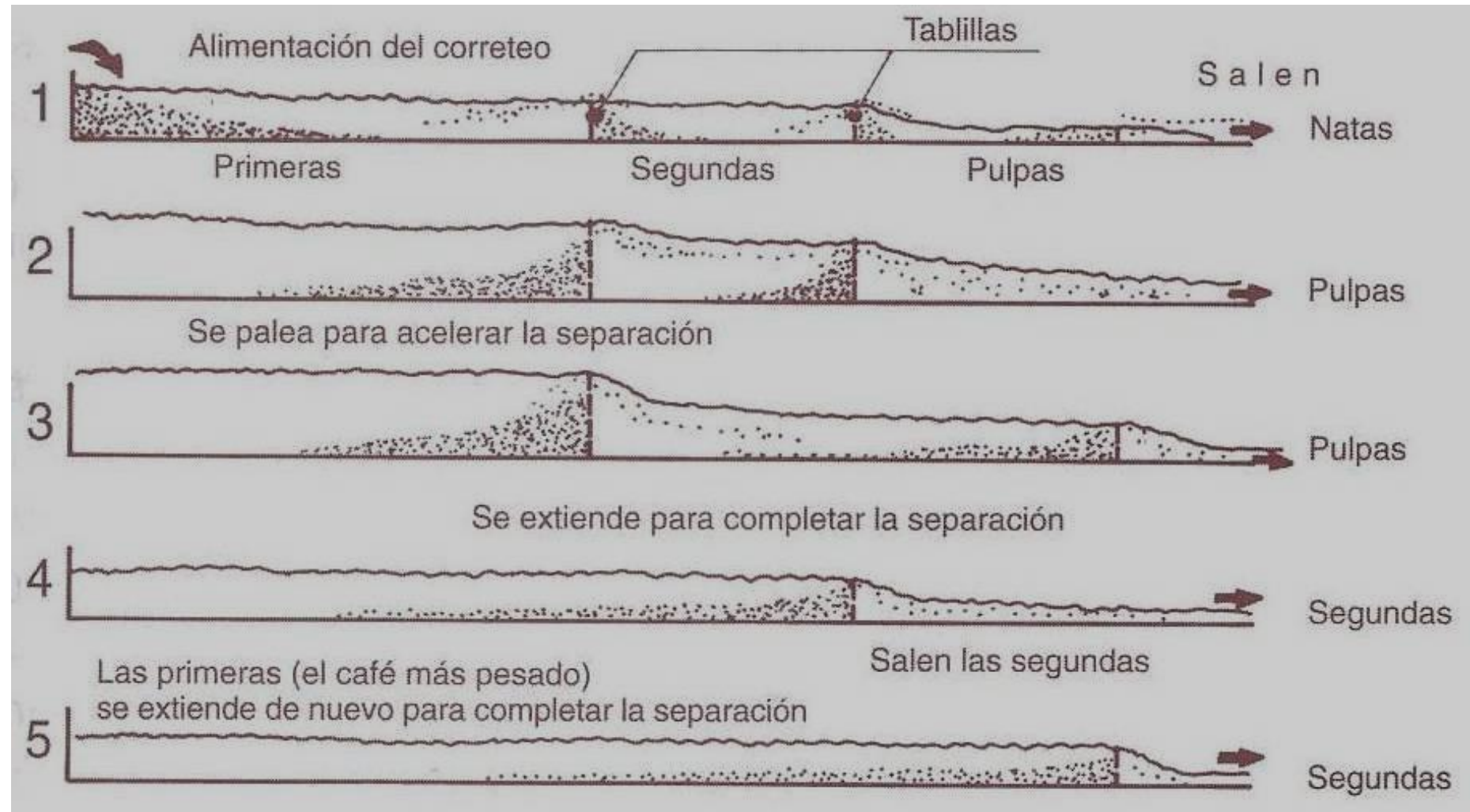


# ¿Que es el lavado y clasificación?

- Lavar con agua limpia el café fermentado y a partir del flujo continuo clasificar por densidad – separar pulpas, granos de calidad inferior.
- Los restos de mucílago o miel degradada y los materiales sueltos durante la fermentación debe eliminarse totalmente del grano, de manera que se obtenga un pergamino limpio sin restos de miel adheridos, que nos puedan provocar problemas en el secamiento y almacenamiento.

# Lavado tradicional

De las pilas/tanques de fermentación, ingresa directo con agua a estos canales de “correteo”, para su lavado y clasificación



Lavado  
tradicional





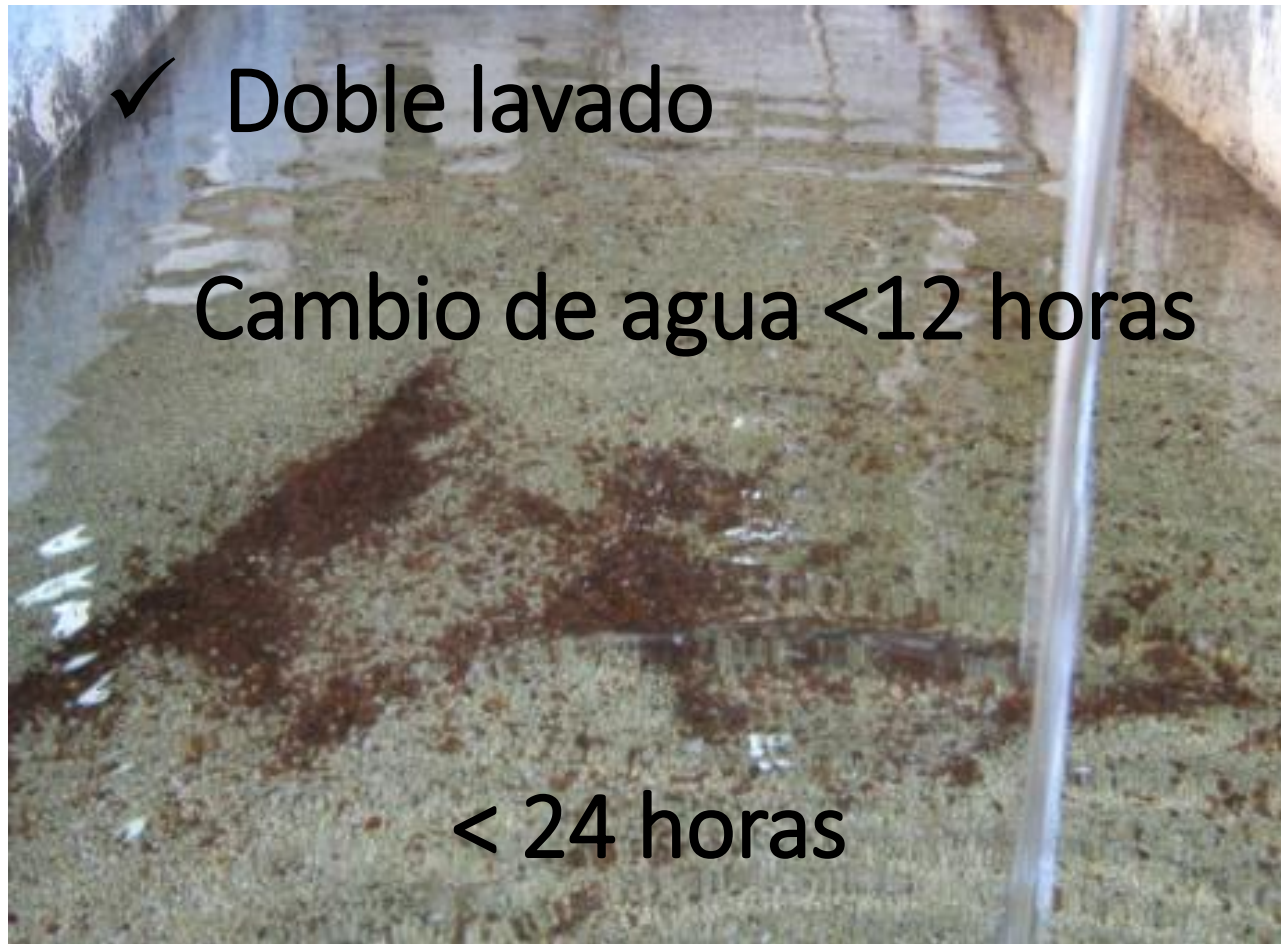
## Lavado mecánico – canal modificado

De las pilas/tanques de fermentación, ingresa a bomba centrífuga de impeler abierto, para que a través de la turbulencia y fricción entre granos el café se lave y se transporte hacia el canal de clasificación por densidad en un flujo laminar.

Entre 15 y 30 metros de largo



# Práctica de reposo del café lavado/clasificado, bajo agua





# Factores de conversión - Capacidad

---

**En 1 metro cúbico**

14.6 qq café lavado

# Lavado y Clasificación

Luis R. Soto

[luisroberto345@gmail.com](mailto:luisroberto345@gmail.com) - 55108408

