



Cheni

Jugar con técnicas de fermentación siempre es emocionante. Muchos productores de cacao buscan métodos modernizados que puedan ayudarlos a automatizar el proceso posterior a la cosecha haciendo que la mano de obra sea menos intensiva. Sin embargo, mejorar las prácticas clásicas también puede ayudar a aumentar la calidad y la complejidad. Este dúo, **Poshaki Kemito/Cheni**, es una comparación de la fermentación en cajas giratorias trapezoidales frente a los clásicos recipientes cúbicos de madera tipo cascada, respectivamente. **Poshaki Kemito** tiene un carácter fuerte de *café turco* y *frutos secos con perfume de pomelo*, mientras que con una *acidez fuerte* y *toques de flores rosadas juguetonas* y el chocolate tiene un color beige especial. **Cheni** viene con notas típicas de *madera/resina* y *regaliz* con un ligero aroma a *pimienta blanca*.

Calidad - Notas de sabor



strafruit astringencia, pimienta blanca, regaliz, amargo



amaderado/resina, notas de regaliz, ligero aroma de pimienta blanca

1.00
gr/grano
Tamaño del grano

40%
Bien fermentado

32%
Semi fermentado

0%
Defectos

120°C
20'; -
Condiciones de tostado

Harvest

Processing

Composición varietal: Regional clones (45% lila; 2% blanco)

Acondicionamiento previo de pulpa: /

Método de fermentación: cascade-type boxes

Pre-secado: 48h; 10 cm

Secado: 7 days on wooden beds

Generales

Productor: COOPERATIVA AGRARIA AGROINDUSTRIAL INTERCULTURAL ECOLÓGICA SAN JUAN VALLE CHENI

Coordenadas: 10° 52' 33.21" S 75° 13' 46.41" W

Disponibilidad: ~ 50 MT / año

Contacto:

Teléfono: +51 971797035