



## 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