



CHIVITE

Este es un dúo interesante; después de haber introducido por primera vez en la región una práctica *de pre-drenaje extendido* antes de la fermentación, comparamos el impacto del *espesor de la capa de drenaje* en la calidad final. Mientras que **Sotz** incluye un escurrido previo en una capa gruesa, **Chivite** se esparció en una capa delgada para escurrir previamente y ambos fueron seguidos por una larga fermentación y secado debido al gran tamaño del grano. Esta nueva práctica añade el carácter especiado a este cacao.

Chivite es la presentación viva y refrescante; la exótica *acidez de piña y kiwi* se mezcla con sutiles notas de *pimienta negra*. Toques de *castaña y miel* surgen en el chocolate y suavizan los *taninos de nuez*.

Calidad - Notas de sabor



castaña, miel, taninos de nuez, mermelada de piña, bayas agrídulces



piña exótica, acidez de kiwi, notas de pimienta negra

1.50

gr/grano
Tamaño del grano

56%

Bien fermentado

20%

Semi fermentado

0%

Defectos

120°C

25'; -
Condiciones de tostado

Harvest

Processing

Composición varietal: Regional blend (20% lila; 10% blanco)

Acondicionamiento previo de pulpa: overnight extended on perforated beds 8 cm

Método de fermentación: horizontal boxes

Pre-secado: 24h; 6-7 cm

Secado: 7 days on wooden beds

Generales

Productor: Asociacion de Desarrollo Maya Chivite ADEMAYACH

Coordenadas: 15° 34' 05.30" N 89° 54' 51.59" W

Disponibilidad: ~ 10 MT / año

Contacto:

Teléfono: