



Poshaki Kemito

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.

Calidad - Notas de sabor



ácido, frambuesa, vino blanco joven, aceitunas,
piel de nuez



café turco, frutos secos, perfume y acidez de
pomelo, flor rosa

1.29

gr/grano
Tamaño del
grano

52%

Bien
fermentado

28%

Semi
fermentado

0%

Defectos

110°C

30'; -
Condiciones de
tostado

Harvest

Processing

Composición varietal: Clones
regionales (45% lila; 2% blanco)

**Acondicionamiento previo de
pulpa:** /

Método de fermentación: Cajas
tipo horizontal

Pre-secado: 48h; 10 cm

Secado: 7 días sobre camas de
madera y malla

Generales

Productor: COOPERATIVA AGRARIA
AGROINDUSTRIAL INTERCULTURAL
ECOLÓGICA SAN JUAN VALLE CHENI

Coordenadas: 10° 46' 33.21" S 75°
13' 46.41" W

Disponibilidad: ~ 50 MT / año

Contacto:

Teléfono: +51 971797035