MODELO PRODUCTIVO DE CACAO

COSECHA Y POSTCOSECHA DE CACAO

FERMENTACIÓN Y SECADO

Lo recomendable es fermentar en cajones de madera, ya que estos aíslan la masa de la temperatura externa.

A su vez permiten un aumento homogéneo de la temperatura.

FERMENTACIÓN

La masa se deja en reposo durante 48 horas, y una vez supere los 30°C, se procede a voltearla de manera sucesiva:

Reposo de **48 Horas**

30 °C

Voltearlo cada **24 horas**

Hasta completar **96 Horas**

RECOMENDACIONES

1. 2. 3.

Voltearlo en total **tres veces**

A las 48 horas — A las 72 horas — A las 96 horas

SECADO

Tiene como fin bajar el porcentaje de humedad del grano fermentado

de 55% a 7,5%

Los cambios de apariencia del grano indican que el proceso de fermentación se ha completado y que se puede pasar al secado.

Se potencializan los precursores de sabor y aroma necesarios para obtener cacao de óptima calidad.

El secado se puede llevar a cabo de forma natural mediante exposición directa al sol.

O artificial con hornos y secadores rotatorios, recomendado para épocas lluviosas.

En este código QR podrás encontrar más información.
https://youtu.be/uzZ3jB7Ja0A

AGROSAVIA
Corporación colombiana de investigación agropecuaria

El campo es de todos — Minagricultura