



Grados de Café Verde: ¿Cuáles son y en qué se caracterizan?



El café verde peruano es el producto final que queda después del proceso de despulpado, fermentado, secado y trillado para ser comercializado a nivel nacional e internacional.



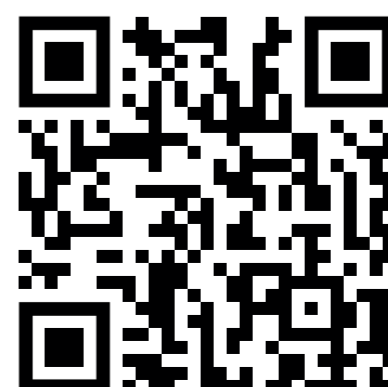
	Grado 1	Grado 2	Grado 3
Tamaño	Homogeneo	Homogeneo	Variable
Color	Homogeneo	Homogeneo	Variable
Olor	Intensamente fresco	Fresco	Poco
Aroma	Intenso, bueno y típico	Bueno	Mediano
Sabor	Con atributos distintivos	Característico del café	Característico del café
Acidez	Alta	Buena	Mediana
Cuerpo	Bueno	Medio	Medio
Humedad	Entre 10 y 12,5 %		
Granulometría	Mínimo el 50% debe estar retenido en malla 15 y mínimo el 5% debe pasar la malla 14		
Defectos	Se admite un máx. de 15 defectos	Se admite un máx. de 23 defectos	Se admite un máx. de 30 defectos
Presencia de insectos	El café verde debe estar libre de todo insecto vivo y/o muerto.		

Para determinar todas estas características, el café verde es muestreado en diferentes momentos de su producción y venta siguiendo varias metodologías.

El cumplimiento de las normas para obtener un café verde de calidad desarrolla confianza en el comercio nacional e internacional.

Yo cultivo café de calidad, ¿y tú?

Para saber más sobre café verde, consulta la Guía 101, disponible aquí:



GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [fin](#) [X](#) [@](#) [v](#) [/GqspPeru](#)

Visítanos: gqspperu.org