ABC do Café

Data: 17 May 2008

Acidez - semelhante ao limão, não confundir com amargor.

Amargor - sabor amargo que permanece na boca.

Arábica - denominação dada à espécie coffea arábica, que é a mais diversificada, possui intenso aroma, diversos sabores e variações de corpo e acidez. Seu cultivo é feito, principalmente, em regiões montanhosas de clima úmido e temperaturas amenas. Os principais cultivares dessa espécie são: mundo novo, acaiá, catuaí vermelho e amarelo, bourbon vermelho e amarelo.

Aroma - sensação de perfume através da liberação de gases.

Beneficiamento - processo pós-colheita de remoção do grão do fruto e posterior secagem.

Blend - mescla de vários tipos de grãos para obter um produto final desejado.

Cafeína - alcalóide estimulante da atividade mental.

Classificação - separação dos grãos pelo tamanho e aspecto, sob normas e padrões internacionais.

Corpo - consistência/densidade do líquido.

Cultivar - derivação da variedade geneticamente melhorada.

Defeitos - aspectos indesejáveis contidos nos grãos de café.

Degustação -ato de provar a bebida café.

Despolpado - café sem polpa (casca + mucilagem).

Espresso - sob pressão, feito sob encomenda.

Filtragem - separação ou eliminação de alguns sólidos não-solúveis.

Gourmet -apreciador de alimentos de boa qualidade e nome que identifica um café especial.

Grão ardido -grão com sabor ardido, que estraga uma grande quantidade de grãos bons.

Grão verde -cor do grão após o beneficiamento. Conhecido também como grão cru.

Grão cereja - grão de café desenvolvido e maduro.

Infusão - mistura com água quente para a dissolução de alguns sólidos.

Mucilagem - substâncias, rica em açucares, presente entre a casca e o grão do café.

Natural - nome do processo para café seco com a casca, geralmente em terreiro.

Orgânico - processo de produção que utiliza somente produtos da natureza.

Percolação - passagem de um líquido por um meio não impermeável.

Pergaminho - a película que separa o grão da mucilagem, e o protege durante todo o processo de secagem.

Robusta - espécie de café que é mais rústica, conhecida no Brasil como conillon. A principal diferente entre a robusta e a arábica é o número de genes. A arábica é mais complexa, possui 44 cromossomos. A robusta possui 22.