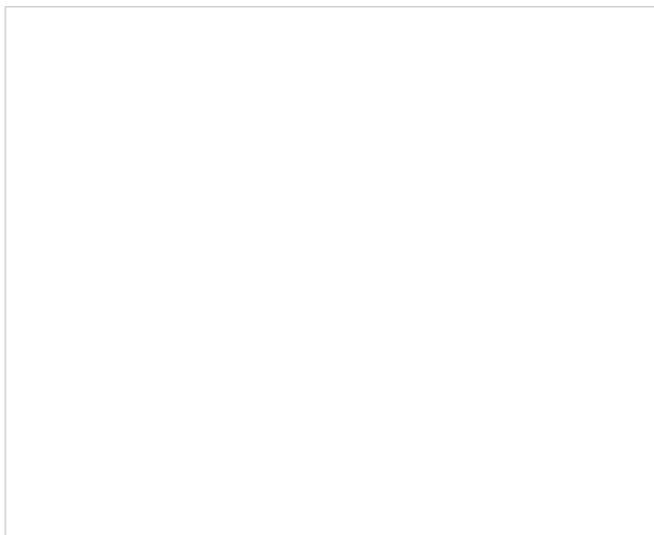


Manual da Emater-MG orienta sobre os cuidados na pré-colheita do café

Qua 22 março

Produtores de café de Minas Gerais se preparam para o início da colheita do café. A partir de maio, as atividades serão intensas no campo. O estado deve colher 27,5 milhões de sacas (60kg), de acordo com o último levantamento da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O estudo indica que 50% da safra brasileira do café sairá das lavouras mineiras, que ocupam 1,3 milhão de hectares.



Marcos da Silva / Arquivo pessoal

A [Empresa da Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#)

possui o Manual do Café – Colheita e Preparo que orienta o agricultor sobre os cuidados que devem ser tomados, desde a pré-colheita até o beneficiamento do produto. O material está disponível para consulta gratuita na Livraria

Virtual do site www.emater.mg.gov.br ou clicando [neste link](#).

Nos meses que antecedem a colheita, é fundamental que o produtor faça uma previsão da safra. Desta forma, fica mais fácil fazer um levantamento dos recursos materiais e financeiros necessários. O manual cita, por exemplo, o dimensionamento e revisão da infraestrutura e maquinários para o processamento do café, levantamento da necessidade de mão de obra e o preparo da lavoura para a colheita.

“Esse planejamento inicial é estratégico para uma colheita de sucesso. A colheita não se inicia com a retirada do fruto da planta. Mas nas verificações de equipamentos e terreiros, além do planejamento financeiro, pois é uma fase de grande gasto”, afirma o coordenador técnico de Cafeicultura da Emater-MG, Bernardino Cangussú.

Uma atividade fundamental antes da colheita é a arruação. Ela consiste na limpeza da área próxima ou sob a saia do cafeeiro. Para isso, o produtor pode usar um rastelo ou rodo de madeira, além de sopradores mecânicos. É importante não tirar o excesso de terra para não danificar as raízes do cafeeiro.

Outro procedimento recomendado pela Emater-MG na pré-colheita do café é a inspeção de instalações que serão usadas em todo o processo, até o beneficiamento. As tulhas, por exemplo,

não devem ser usadas na armazenagem de outro produto agrícola ou insumo, pois o café absorve outros odores com muita facilidade.

O terreiro, que ao longo do ano serviu para tantas outras finalidades, deve, nesta época, servir exclusivamente para secagem, para evitar a contaminação do café. Ele deve ser bem varrido, lavado, desinfetado e cercado (se houver necessidade). Periodicamente, o terreiro deve passar por uma reforma para eliminar gretas e rachaduras. Isso evita a retenção de grãos que se deterioram ao permanecerem ali retidos, com riscos de contaminar o café. De acordo com a equipe técnica da Emater-MG que elaborou a cartilha, uma boa alternativa para a restauração do terreiro é o uso da mistura de cal de reboco, areia fina e cimento.

No manual da Emater-MG, o cafeicultor também encontra informações sobre o ponto ideal de maturação do café para iniciar a colheita. Quanto maior for o percentual de frutos cereja, melhor. A grande quantidade de grãos verdes vai gerar perdas de qualidade, comprometendo o sabor e aroma. Já grãos secos são mais sujeitos à ação de micro-organismos, que podem causar fermentação indesejada. O material técnico orienta o produtor sobre o cálculo que deve ser feito para verificar o momento certo de começar a colher, levando em consideração o percentual de cada tipo de grão presente na lavoura.

A colheita

O Manual do Café – Colheita e Preparo também apresenta uma série de informações sobre os tipos de colheita (manual ou mecânica), recomendações para melhor desempenho das colhedoras, limpeza, transporte, métodos de secagem, armazenamento, beneficiamento, entre outras.