

# 新鲜烘焙 意式拼配咖啡豆 进阶版

产品名称	新鲜烘焙 意式拼配咖啡豆 进阶版
公司名称	普洱市咖啡试验示范场
价格	83.00/袋
规格参数	品种:100%阿拉比卡咖啡豆 品级:精选 颗粒大小:17目以上
公司地址	云南普洱市昆明市官渡区广福路华都花园B区1楼 (驻昆办)
联系电话	86-87163636751 13888987320

## 产品详情

国内首创精品咖啡定制烘焙批发服务，小咖啡馆的福音，让您轻松获得新鲜、优质、价廉的云南好咖啡，欢迎了解。

### 生豆种植情况

#### 世界咖啡种植带

全世界的咖啡豆生产国约60余国，分别隶属于赤道南北两侧、南北回归线之间，通常我们将此区间称之为「咖啡带coffee belt」。由于咖啡树属热带植物，生长气候温度不能低于20度以下，此独特的成长条件，更显得咖啡豆的珍贵性。

上图所列，为全世界主要咖啡豆生产区域(我们将其概略分为亚洲、非洲、中美洲、南美洲、大洋洲及其他地区等五大区域)，举凡一般商业流通咖啡、精品咖啡、庄园咖啡或共同合作社所生产的咖啡豆，皆由此区域生产。

我们的雨林咖啡就生长在北纬22度的热带地区，云南思茅。

当然，光是以生产区域的条件来将咖啡豆分类是不够的，影响咖啡豆生长的条件除了以上所言，还包括降雨量、土壤、地形、日照、高度等条件，例如咖啡树多需适度的日照与充沛的雨水，全年平均降雨量约1000~2000毫米左右是最适合的条件，不同品种的咖啡树更有其适合栽种的海拔高度，诸如种种，我们将为您详细剖析雨林咖啡的生长环境。

雨林咖啡被种植在与其原始生长环境相似的热带雨林环境中

充满晨雾的早晨，不仅能为咖啡提供充足的水分还能放缓咖啡的生长速度，让其更加饱满

晨雾还能有效减少阳光对咖啡树的直接照射

理想的地理位置

北纬：22度35分15秒海拔1212m

这里气候温和非常适合咖啡生长，年均气温在13 至24 之间，平均昼夜温差为11.2 ，  
年均降雨量为1496mm，多晨雾。

本种植场还原了咖啡原始生长的热带雨林环境，重视生物的多样性，保护环境和植被，不一味的  
为扩大种植面积提高产量而砍伐树木，让咖啡与其他植物共同生长，利用和种植多种高大树种形成天  
然的遮蔽生长环境，减少阳光直射和抵御霜害，提高咖啡品质。

热带雨林的种植环境

种植区树木茂密，植物多样

种植区草木茂密丰富

种植区环境优美清新咖啡树隐匿于多种植物之间

环境保护和物种多样化在这里得以充分体现

咖啡需要水分充足，山上建有多处蓄水池

精品咖啡的最大特征是遮蔽生长

遮蔽树种-大榕树

遮蔽树对咖啡非常重要，防晒、防虫、保持生长都靠它

遮蔽树可以有效抵御霜降和减少午后阳光直射

遮蔽树种-灯台树

## 漂亮饱满的咖啡源于精细的管理

按精品咖啡的思想和雨林联盟要求，种植咖啡不能以牺牲环境为代价，必须保护环境和生物多样性。

不能为了种咖啡就把其他植物全砍了，特别是一个山头一个山头的砍平，然后来种咖啡。要关注土地的承载量，不能盲目高密度种植，透支土地养分，待土地得养分被榨干抽光以后又大量使用化肥。因此我们承包的1000多亩土地上，只种了360亩的咖啡。保持物种的多样性，吸引鸟类的繁殖和筑巢，可以有效降低病虫害；

利用遮蔽树减少化肥使用量，不仅能保护环境和水土，还可以明显提高咖啡的口感和纯净度。

施肥主要以农家肥为主，绝不使用高浓度化肥，使用化肥则根据土壤检测的情况，科学合理用肥，把化肥使用量降到最低。在种植区，要严禁咖农随意丢弃杂物和食物包装袋，以免污染环境，生活垃圾要随身带走。

### 雨林咖啡的采摘和处理方式

纯手工采摘，一季咖啡分3~6次摘完

采摘时只挑选成熟度最好的红且饱满的果实

所有的努力只为最好的咖啡

手工采摘是精品咖啡所必须的方式

鲜红而饱满的樱桃果（咖啡鲜果）

当天采摘的鲜果必须马上送去处理

只有严格的管理才能成就如此漂亮、均匀的鲜果

### 高品质水洗式(wib)处理

wast indische bereiding

水洗式精制法能通过每个步骤去除杂质（石头或垃圾等）与瑕疵豆，因此生豆的外观均一，被国际上普遍认为是具有高品质的。

当天采摘的鲜果必须立即处理，不能过夜

晚上19:00 水洗分级选豆（第一次分级）

去除石头和垃圾

湿法发酵(wet fermentation)

约36小时

干法发酵(dry fermentation)

视气温干发酵酒和湿发酵结合运用

以保证咖啡的最佳口味

将发酵后的生豆放入水洗槽进行清洗

第二次分级将成熟度好饱满的豆子筛选出来

经过清洗后的豆子非常干净 清洗槽中的豆子看起来清新明亮

清洗后筛选出来的生豆不仅饱满

而且外观干净、明亮、均一

洗好的生豆置于日晒场经日晒自然干燥

要保证干燥充分均匀，需要经常翻动

生豆以带壳豆的状态存于原产地

发货前才脱壳，含水率12%左右

· 选择雨林咖啡，能帮您解决哪些问题？

1、质量问题——我们帮你执着地监督影响质量的各个环节，以确保你采购的每一粒豆子的质量，从此您不用再为豆子质量不稳地，品质不高而发愁了；

2、成本问题——国货精品物美价廉性价比高，除了价格较进口豆优惠外，还能帮您有效降低库存减轻资金占用压力。

3、时间问题——较之进口豆子最少半年以上的运输时间，新豆也变成老豆了，咖舍咖啡可以最快速度到达您的手上。

4、物流问题——国内运输时间短易掌控，彻底规避进口豆子运输时间长，运输过程环节多变数大，过程难以把控的问题。

- 豆和豆是不一样的
- 普通农户处理的豆子和南梦河庄园的豆子差别有多大？

普通农户家处理的咖啡豆

雨林咖啡在毛豆时久明显胜出

"新鲜烘焙 意式拼配咖啡豆

进阶版"的水分为12.0，品级是精选，品种为金牌咖啡豆，产地是云南普洱，颗粒大小为17目以上