



MICRO LOT

## 브라질 카핌 세코 옐로우 버번 내추럴 퍼먼트드

Capim Seco Yellow Bourbon Natural Fermented

...

Carmo Coffee의 설립자인 Luis의 형제가 관리하고 있는 Capim Seco 농장은 온 가족이 모두 스페셜티커피에 대한 열정으로 가득합니다. 이곳에서 생산된 커피는 Imas Pereira에서 가공되며, Natural 등 기본적인 프로세싱만이 아닌 Black Honey, Double Pass 프로세스 등 혁신적인 가공법을 끊임없이 연구하고 있습니다. 수확한 체리의 Brix 농도를 확인한 후 당도 목표치가 높은 생두를 핸드 피킹 하여 세척한 다음, 72시간 동안 밀폐된 탱크에 놓아 발효한 뒤 레이즈드 베드에서 천천히 건조합니다.

### 생두 정보

원산지	브라질	재배고도	1,100m ~ 1,300m
품종	Yellow Bourbon	가공방식	Natural Fermented
농장명	Capim Seco	농장주명	Ciro Dias Pereira
생산지역	Carmo De Minas		

### 커피 정보

#### 커피 노트

- 사과
- 오렌지
- 밀키
- 땅콩 버터

#### 로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Medium Dark

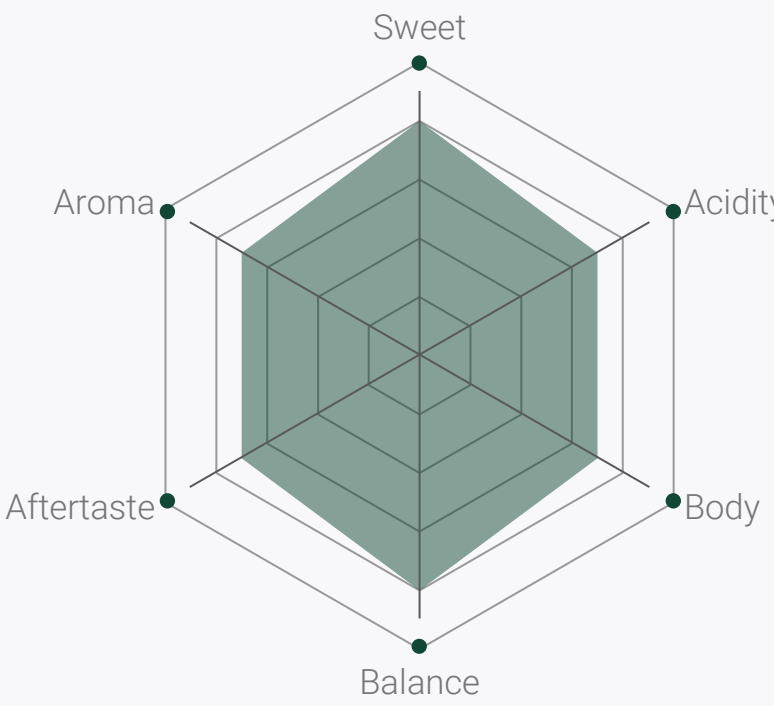
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2024.03.19.

수 분 10.4

밀 도 847

#### 생두 포인트



### 가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다.

#### 엔에어로빅 내추럴

ANAEROBIC NATURAL



STEP 1

고당도의  
커피체리 수확



STEP 2

이물질 제거 및  
체리 분리



STEP 3

밀폐 탱크에서  
14~36시간 동안  
발효 진행



STEP 4

pH 농도 측정



STEP 5

건조

\*농장에 따라 시간, 온도 등 가공 방식 과정의 차이가 있을 수 있습니다.

M·I·COFFEE

Since 1984