

Quadro VII — Sôbre os efeitos da maceração do café (1)

o das amostras	Tratamentos	Tipo	Seca	Torração	Bebida	Classificado como sendo:
	Amarillo de Botucatu					
1A	Testemunha — sem tratamento	3-10	Boa	Boa	Mole-Boa	
2A	Maceração em água — 14 hs. continuas	2-20	"	"	Mole-Boa	
3A	Maceração em água — 38 hs. continuas	2-10	"	"	Estritamente mole	Despolpado
4A	Maceração em água — 62 hs. continuas	2	"	"	Estritamente mole	Despolpado
5A	Despolpado	2/3	"	"	Estritamente mole	Despolpado
	Burbon					
1B	Testemunha — sem tratamento	3	Reg.	"	Mole	
2B	Maceração em água — 14 hs. continuas	2/3	"	"	Mole	
3B	Maceração em água — 38 hs. continuas	2	Boa	"	Estritamente mole	Despolpado
4B	Maceração em água — 62 hs. continuas	2-15	"	"	Estritamente mole	Despolpado
5B	Despolpado	2/3	"	"	Estritamente mole	Despolpado

(1) — Classificação dada por carta N.º DF-372. SSC. 1855/44-425 de 18 de Janeiro de 1945, assinada por Francisco Conceição e atestado de classificação de José Largacha.

Tratando-se de uma experiencia na qual procuravamos saber se a simples imersão em uma poderia conduzir a resultados semelhantes aos obtidos com o verdadeiro despolpamento, e havendo duas amostras (5A e 5B) cuidadosamente tra-

tadas, pedimos toda a atenção do classificador para esse detalhe. Em virtude desse fato, traz o estado de classificação a seguinte nota, transcrita literalmente.

"N. B. — Nas amostras sinalizadas como sendo de cafés despolpados, os característi-

cos peculiares áqueles cafés só são notados nos cafés torrados, sendo que nas de n.ºs 3B e 4B, os mesmos são muito fracos. Entretanto, examinando-se o café crú, nenhuma das amostras enviadas pode ser considerada como de café despolpado".

Quadro VIII — Sobre os efeitos da maceração do café (1)

N.º das amostras	Tratamento	Seca	Torrção	Bebida
1A	Série A) somente frutos maduros	Má	Boa	Simplemente mole
2A	Testemunha — sem tratamento algum (2)	"	"	Simplemente mole
3A	25 hs. de imersão em água de torneira	"	"	Simplemente mole
4A	48 hs. de imersão em água de torneira	"	"	Simplemente mole
5A	72 hs. de imersão em água de torneira	"	"	Simplemente mole
1B	Despolpado, depois de sofrer maceração por 25 hs.	"	"	Simplemente mole
2B	Série B) somente frutos verdolengos	"	"	Simplemente mole
3B	Testemunha — sem tratamento algum	"	"	Simplemente mole
1C	24 hs. de imersão em água	"	"	Simplemente mole
2C	48 hs. de imersão em água	"	"	Simplemente mole
3C	Série C) — somente frutos de meia seca	"	"	Simplemente mole
4C	Testemunha — sem tratamento algum	"	"	Um pouco mole
1D	24 hs. de imersão em água	"	"	Mole
2D	48 hs. de imersão em água	"	"	Mole
3D	Série D) — de cafés completamente sécos	"	"	Mole
4D	Testemunha — sem tratamento algum.	"	"	Mole
	24 hs. de imersão em água	"	"	Mole
	48 " " " "	"	"	Mole
	72 " " " "	"	"	Mole

(1) — Classificação dada por carta N.º DF. 1457-2085, SSC. 480/46, de 18 de Maio de 1946, assinada por Francisco Godoy Sobrinho Carlos Woge, com atestado de classificação de José Largacha.

(2) — Seca, para todos, a pleno sol, tanto a que precedeu como a que se seguiu à maceração.

Quadro X — Sobre a maceração do café (1)

N.º de ordem	Tratamentos	Seca	Torração	Bebida	Aparência de Despolp. (3)
1B	1.a Série da 2.a Exp. — Seca de terreiro (2)				
2B	Testemunha — sem tratamento algum,		Reg.	Um pouco mole	Não
3B	Com 24 hs. de maceração		"	Um pouco mole	"
4B	Com 48 hs. de maceração		"	Um pouco mole	"
5B	Com 72 hs. de maceração		"	Um pouco mole	"
1C	2.a Série da 2.a Exp. — Seca de estufa				
2C	Testemunha — sem tratamento algum	Boa	Boa	Um pouco mole	"
3C	Com 24 hs. de maceração	"	"	Simplemente mole	"
4C	Com 48 hs. de maceração	"	"	Simplemente mole	"
5C	Com 72 hs. de maceração	"	"	Mole	Sim
	Com 96 hs. de maceração	"	"	Mole	Sim
1D	1.a Série — da 3.a Exp. — Seca de terreiro				
2D	Testemunha — sem tratamento algum	"	"	Simplemente mole	Não
3D	Despolpado depois de 18 hs. de maceração	"	"	Simplemente mole	"
4D	Com 18 hs. de maceração,	"	"	Simplemente mole	"
5D	Com 48 hs. de maceração	"	"	Simplemente mole	"
6D	Com 72 hs. de maceração	"	"	Simplemente mole	Sim
	Com 96 hs. de maceração	"	"	Mole	Sim
1E	2.a Série da 3.a Exp. — Seca de estufa				
2E	Testemunha — sem tratamento algum	"	"	Mole	Não
3E	Despolpado depois de 18 hs. de maceração	"	"	Mole	"
4E	Com 18 hs. de maceração	"	"	Mole	"
5E	Com 48 hs. de maceração	"	"	Mole	"
6E	Com 72 hs. de maceração	"	"	Mole	Sim
	Com 96 hs. de maceração	"	"	Mole	Sim

(1) — Classificação dada pelas cartas no text) referidas.

(2) — Não incluímos neste quadro as duas séries da 1.a experiência porque, sendo, como já ficou dito, de cafés muito verdes, só produziram bebida "Dura" e "Duríssima".

(3) — Observação já registrada no texto.