

Quadro I — Sobre o tratamento do café

N.os na (1) experiência	N.os com que foram remetidos	Método de Colheita	Tratamento	Peneira Oficial	Classificação do Instituto do Café (2)				
					Tipo	Qualidade	Torração	Seca	Bebida
1	1	Só cereja	Seca de terreiro — meia sombra	17½	2	Chato	Boa	Regular	Simplesmente mole
	1A	" "	" "	15	2-20	"	"	"	" "
2	2	" "	" "	17½	2-15	"	"	Defeit.	" "
	2A	" "	Fermentado 2 vezes a 42°C — terreiro	15	2-15	"	Regular	"	" "
	2B	" "	" "	Esc. (5)	7-20	Moca	"	"	" "
3	3	" "	" "	17½	2	Chato	Boa	Boa	Mole Boa
	3A	" "	Macerção 48 hs. — terreiro pleno sol	15	2	"	"	"	" "
4	4	" "	Despolpado — seca lenta	17½	2	"	"	"	" "
	4A	" "	" "	15	2	"	"	"	" "
5	5	" "	Despolpado — seca a pleno sol	17½	2	"	"	"	" "
	5A	" "	" "	15	2	"	"	"	" "
	5B	" "	" "	Esc.	6-35	Moca	Regular	"	" "
6	6	" "	Despolpado — seca à sombra	17½	2	Chato	Boa	"	" "
	6A	" "	" "	15	2	"	"	"	" "
	6B	" "	" "	Esc.	6-20	Moca	Regular	Reg.	" "
7	7	" "	" "	17½	2	Chato	Boa	Reg.	Simplesmente mole
	7A	" "	Seca comum a pleno sol	15	2-10	"	"	"	" "
	7B	" "	" "	Esc.	7-10	Moca	Regular	Reg.	" "
11	11	Derriza (3)	" "	17½	2	Chato	Boa	Reg.	Mole
	11A	" "	Com fermentação 2 vezes a 42°C	15	2-10	"	Regular	Reg.	" "
	11B	" "	" "	Esc.	8	Moqueado	Má	Reg.	Simplesmente mole
12	12	" "	Maceração 48 hs. — terreiro a pleno sol	17½	2	Chato	Boa	Boa	Mole Boa
	12A	" "	" "	15	2-10	"	"	"	" "
15	15	Só cereja	" "	17½	2	"	"	Reg.	Mole
	15A	" "	Seca comum a pleno sol	15	2-10	"	"	"	" "
	15B	" "	" "	Esc.	7-30	Moqueado	"	"	" "
17	17	" "	" "	17½	2	Chato	"	Boa	Estritamente mole
	17A	" "	Despolpado — seca comum	15	2	"	"	"	" "
	17B	" "	" "	Esc.	6-25	Moca	Regular	"	" "
18	18	" "	" "	17½	2	Chato	Boa	Defeit.	Simplesmente mole
	18A	" "	Seca comum a pleno sol	15	2	"	"	"	" "
	18B	" "	" "	Esc.	Abx (7)	Moqueado	"	"	" "
19	19	" "	" "	17½	2	Chato	"	Mal sêco	Mole
	19A	" "	Seca lenta à sombra (8)	15	2-15	"	"	"	Simplesmente mole
	19B	" "	" "	Esc.	Abx.	"	"	"	" "
20	20	" "	" "	17½	2	"	"	Boa	Estritamente mole
	20A	" "	Despolpado — seca cuidadosa	15	2	"	"	"	" "
	20B	" "	" "	Esc.	6-45	Moca	Reg.	"	" "
21	21	" "	" "	17½	2	Chato	Boa	Reg.	Mole
	21A	" "	Seca comum a pleno sol	15	2-15	"	"	"	Simplesmente mole
	21B	" "	" "	Esc.	Abx.	Escolha	"	"	Mole
22	22	" "	" "	17½	2	Chato	"	Mal sêco	Simplesmente mole
	22A	" "	Seca lenta — à sombra	15	2-10	"	"	"	" "
	22B	" "	" "	Esc.	Abx.	Moqueado	"	"	" "
23	23	" "	" "	17½	2	Chato	Reg : Boa	Boa	Estritamente mole
	23A	" "	Despolpado — seca comum	15	2	"	"	"	" "
	23B	" "	" "	Esc.	6-25	Moca	Reg.	"	" "
A	A	" "	Despolpado — seca iniciada 24 hs. (8) depois	17½	2	Chato	Reg.	Reg.	Mole Boa
	A1	" "	" "	15	2	"	"	"	" "
B	B	" "	Despolpado — seca iniciada 48 hs. depois	17½	2	"	Boa	Boa	Estritamente mole
	B1	" "	" "	15	2-10	"	"	"	" "
C	C	" "	Despolpado — seca iniciada 72 hs. depois	17½	2	"	"	"	" "
	C1	" "	" "	15	2-5	"	"	"	" "
32	32	Derriza (4)	Seca a comum pleno sol	17½	2	"	"	Reg.	Mole Boa
	32A	" "	" "	15	2-40	"	"	"	" "
33	33	Varrizão	Seca a comum pleno sol	17½	2-15	"	"	"	Simplesmente mole
	33A	" "	" "	15	2-30	"	Reg.	"	Duro
	33B	" "	" "	Esc.	Abx.	Moqueado	"	Reg. : Má	Duro

1) Os de 1 a 12 são da variedade "Nacional"; os de n.os 15 e 17 do "Sumatra"; os de 18 a 20 do "Amarelo de Botucatu"; os e 21 a C, do "Borbon"; os dois últimos do "Nacional". (2) Classif. do Inst. do Café — Agência de Santos — Cartas Ag-022, de 11-2-936 e Ag-079, de 23/4/936. Certif. 35 a Esc. abreviatura de "escolha". (3) Derriza comum. (4) Derriza comum. (5) por 24, 48 e 72 hs. em latas fechadas na to. (6) Conserv. (7) Abx. — abaixo de 8. (8) Conserv.

QUADRO. II

1.º) Água absorvida e devolvida pelos frutos — % de seus pesos.

	1.a Extração Água ab- sorvida	2.a Extração Água devol- vida	3.a Extração Água devol- vida	4.a Extração Água devol- vida
1.a Exp. (1)	10,40	2,80	—	—
2.a Exp.	16,40	5,49	1,60	0,0
3a Exp.	12,67	5,55	2,12	0,0

2.º) Extrato seco — % dos frutos (2)

	1.a Exp.	2.a Exp.	3a Exp.	Variações	Médias	
	4,580	2,140	—	—	—	6,72% em 48 hs.
	3,820	2,710	1,360	—	—	7,89% em 72 hs.
	2,996	2,443	1,440	0,704	—	7,58% em 96 hs.
	2,99-4,58	2,14-2,71	1,36-1,44	0,704	—	
	3,79	2,43	1,40	0,700	—	8,32% em 96 hs.

(1) Todos os números são a média de 3 de- até seca completa e mais 24 hs. em desse- terminações. (2) O "extrato seco" foi de- cador de cloreto de cálcio. 3.º) Açúcares terminado por evaporação em banho maria em 100 grs. de frutos maduros.

	1.a Extração			2.a Extração			3.a Extração			4.a Extração		
	1	2	Médias	1	2	Médias	1	2	Médias	1	2	Médias
Aç. redutores	1,732	1,565	1,649	1,417	1,298	1,358						
Sacarose	0,043	0,068	0,055	tr.	tr.	tr.						
Aç. totais	1,775	1,633	1,704	1,417	1,298	1,358						
Aç. redutores	1,420	1,330	1,375	1,450	1,450	1,450	0,730	0,700	0,715	0,280	0,280	0,280
Sacarose	0,180	0,130	0,155	0,115	0,040	0,077	tr.	tr.	tr.	0,0	0,0	0,0
Aç. totais	1,600	1,460	1,530	1,565	1,490	2,220	0,730	0,700	0,715	0,280	0,280	0,280

Totais da 3.a exp.: Açúcares redutores — 3,820%; Sacarose — 0,232%; Açúcares totais — 4,052%.

Os açúcares foram dosados no laborató- rio de Tecnologia da Escola ; algumas aná- lises realizadas pelo Prof. Jayme Rocha de Almeida, outras por seus assistentes.