

Jamaica Blue Mountain Farm Omlas

Descrizione

Jamaica Blue Mountain Farm Omlas

Origine: Jamaica

Regione: Blue Mountain

processo: Washed

Altitudine: 1200/1600 m slm

sacchi: barile

Peso dei sacchi: 15 Kg

Certificazione:

VarietÃ : Typica

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Omlas

Crop: New crop

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: caramello

Note sensoriali: cioccolato al latte, vaniglia

Best Coffee s.r.l.

Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it



La Farm Omlas Ã¨ situata nel nord-est dellâ??isola Giamaicana a St. Andrew vicino al St. Johns Peak e al Cinchona National Park nella Blue Mountain Range ad una altitudine di circa 1600 mt sul livello del mare.
La finca Ã¨ a conduzione familiare con il Sig. Donald che Ã¨ lâ??amministratore delegato, economico e agricolo di formazione e che Ã¨ lâ??attuale presidente della Jamaica Coffee Growers Association.
Le bacche vengono spolpate e lavate in azienda, quindi trasportate nellâ??area di essiccazione dove il pergamino bagnato viene essiccato al sole e convertito in pergamino asciutto per un periodo medio di 8-10 giorni. Questâ??ultimo viene conservato a un livello di umiditÃ di circa lâ??11% per una media di 8-10 settimane e poi viene inviato alla Jamaica Coffee Growers Association Factory, dove viene decorticato e lucidato e convertito in chicchi.

Il processo

Â· Arrivo delle Ciliegie
Â· Spolpatura
Â· Fermentazione aerobica
Â· Lavaggio
Â· Selezione in base alla densitÃ

Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it

Â· Essiccazione allâ??aperto

Scheda Tecnicaâ??

Metodo di picking:

Manuale â?? Selettivo

Fermentazione:

Aerobica

Score:

89

Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

UmiditÃ (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

Contattaci via Whatsapp

Best Coffee s.r.l.

Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it