



Gesha Proceso Natural

GENAE19B



Puntaje 90+



Perfil de taza

Fragancia y aroma: frutas tropicales, banano

Sabor y retrogusto: Banano, frutas tropicales, uvas rojas, frutas cítricas, vino, cuerpo redondo y cremoso.



Proceso Post-cosecha y fermentación

Rigurosa selección manual de cerezas maduras, desarrollado vía anaeróbica, con inóculo láctico y EM de 72 horas de fermentación en cereza



Secado

Secado por condensación a temperaturas controladas de 38 a 40°C, monitoreando constantemente la temperatura del grano para preservar el correcto estado del embrión, la humedad final será de 10.5 %



Embalaje

Caja con 2 unidades con empaque al vacío de 12 kg c/u
Saco de 35 Kg con bolsa grainpro
Saco de 70 Kg con bolsa grainpro

comercial@fincabetel.com.co

(57) 300 610 56 75

(57) 318 595 59 71

