



¿Cómo saber si el cacao ha fermentado CORRECTAMENTE?

Realizar un buen proceso de fermentación es fundamental para garantizar la calidad del grano, por eso debemos ser muy cuidadosos en el proceso, seguir al pie de la letra las recomendaciones y monitorear constantemente.

Para determinar el fin de la fermentación tenga en cuenta **los siguientes criterios:**

- 1 La masa debe tener mínimo 3 días y máximo 8 días de fermentación, lo cual depende del tipo de cacao.
- 2 La temperatura de la masa debe comenzar a bajar y los granos se ven hinchados.
- 3 Debe disminuir el olor a vinagre.
- 4 La masa no debe tener un olor desagradable.



Para verificar el aspecto interior de los granos **debe realizar la prueba de corte** que consiste en:

- 1 Cortar longitudinalmente 100 granos de cada lote de fermentación, haga este proceso entre el día 3 y el día 8 de la fermentación.
- 2 Si más de 85 granos escurren un líquido color marrón y muestran un color lila pálido en el centro, rodeado de color café oscuro en la parte externa se considera se debe terminar el proceso de fermentación.



Reconozca si el cacao SE ESTÁ FERMENTADO ADECUADAMENTE



0 días



2 días



4 días



6 días

Bajo condiciones normales se recomienda:

- 1 La fermentación debe ser de 7 días, sin embargo, esto se debe verificar por cada material genético.
- 2 La fermentación puede acelerarse y terminar en el día 6 o realizarse lentamente y extenderse hasta 8 días dependiendo del tipo de cacao.



Durante la fermentación recuerde:



No utilizar cajones que tengan clavos, tornillos u otro material oxidable.



No remover el cacao con guantes o elementos que puedan generar sabores extraños.



No utilizar platos de aluminio que se encuentren oxidados.



Amigo agricultor,

si la masa tiene un olor desagradable o podrido eso indica que se sobre fermentó. Para próximos procesos deberá reducir el tiempo de fermentación.

¡Monitoree para que no le cueste!

