

CAPITULO QUINCE

TRILLA Y CLASIFICACION

Trilla o pilado.

De la trilla y de la clasificación depende la buena presentación de nuestro más valioso producto.

La trilla o pilado del café tiene por objeto separar el pergamino y la película que tiene el grano para dejar libre la almendra. Esta operación se hace en máquinas llamadas trilladoras o descascaradoras. Pero todavía hay algunas regiones en donde se usan la tahona y el pilón, que son sistemas anticuados y perjudiciales por el daño que causan a la almendra. La operación más importante que conviene hacer antes de la trilla es la limpia del grano, para librarlo de toda clase de objetos duros que puedan dañar la máquina o de materias extrañas que demeriten la calidad. Esto se hace en aventadores, cedazos o zarandas especiles de funcionamiento manual o mecánico, o en dispositivos provistos de un imán, como los usados en los molinos de trigo.

Hay varios tipos de máquinas trilladoras que varían según la fábrica que las construye, y que se escogen de acuerdo con las necesidades de la hacienda. Las partes princi-

pales de la trilladora son: la cureña o chasis, que forma el armazón de la máquina; la tolva y asiento de la tolva; la caja descascaradora cóncava y su tapa; el cilindro descascarador con su eje; plancha perforada y malla de alambre; aventador o abanico impulsador del aire; la polea fija del cilindro y polea loca del mismo; chumaceras de bolas. Se aconseja que las cubiertas o forros del cilindro pulidor sean hechas de bronce fosfórico, lo que da un color y pulimento especial al grano.

La trilla y retrilla se hacen en la misma máquina o en otra de acuerdo con el mecanismo de la trilladora y según su tipo de fabricación.

Un complemento importante y útil para las trilladoras es la máquina catadora. Esta máquina consiste en un separador neumático que aprovechando los diferentes pesos de las varias clases de café, lo separa en varios tipos, que son muy aceptables para dejarlos definitivamente clasificados. El catador se puede emplear antes de la trilla del grano y después de ella, obteniéndose muy buenos resultados en ambos casos.

Después de la trilla del grano y antes de conducirlo al catador se lo lleva a la clasificación de café trillado, que consiste también en un cilindro de malla y de cribas de acero perforadas, para obtener la separación del grano por el tamaño y forma según el número de tipos deseados. Estas clasificadoras separan el café generalmente en los siguientes grupos: pasilla o vano, tercera clase, segunda clase, primera clase, caracol, granos gruesos o madres, etc.

Hecha con las máquinas la clasificación, se perfecciona haciendo una escogida a mano, para lo cual se hace pasar el café por una banda sin fin, a cuyos lados las mujeres que hacen este trabajo van desechando todo grano inaceptable o imperfecto que dejaron pasar las máquinas..

Clasificación.— La clasificación del grano consiste en separar convenientemente los tipos, teniendo en cuenta la calidad del grano, su forma y tamaño y las exigencias del mercado exterior.

Esta operación se hace como ya queda anotado con la ayuda de las máquinas convenientemente ordenadas durante el proceso del beneficio total del grano y complementada con la intervención manual de los operadores, especialmente las escogedoras, que en ello toman parte.

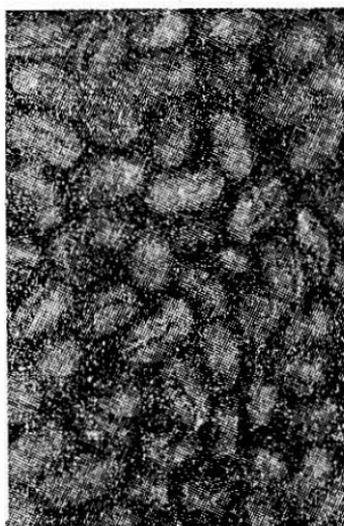
El Gobierno y la Federación se han ocupado en estudiar una clasificación general del café que comprenda toda nuestra producción y determine de modo preciso los tipos de exportación, consultando las condiciones y necesidades de los mercados del exterior. Dicha clasificación da cabida a todos los tipos exportables, y fija los cafés que por su baja clase quedan excluidos del comercio exterior. La importancia y la excelencia de nuestra principal industria exigen la reglamentación de clases y procedencias, poniendo así trabas a los abusos que tanto en el comercio nacional como en el extranjero se han cometido en esta materia, perjudicando el prestigio de nuestro grano. Al mismo tiempo la reglamentación nos capacitará para buscar nuevos mercados cuyas exigencias en cuanto a calidad podemos satisfacer cumplidamente; abre nuevas posibilidades comerciales al proporcionar la garantía que se desprende del control oficial, y permite más amplios métodos de financiación.

Se han tenido en cuenta la diversidad de nuestra producción y los legítimos intereses creados, y se ha estudiado lo más conveniente para realzar nuestra industria y dar a nuestro comercio un nuevo elemento de lucha al orientarlo hacia nuevos mercados.

Sin duda los vicios de clasificación de que ha adolecido nuestro café nos han mantenido apartados de muchos



Supremo



Excelso



Caracol



Extra

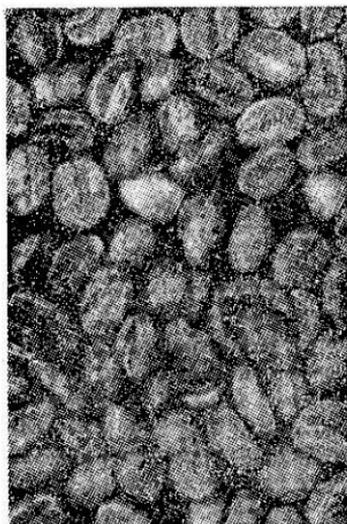
mercados, que pagan con buenos precios por tipos de alta calidad, que nosotros podemos suministrarles en mayor escala que ningún otro país. A algunos de dichos mercados van nuestros cafés, pero por procedencia indirecta, ya debidamente clasificados y bajo marcas particulares. En lo sucesivo todo el café que se exporte de Colombia ha de llevar como marca general la inscripción "Café de Colombia", a más de las marcas particulares y la designación de su clase y procedencia.

La clasificación se hace más o menos completa, según el destino que ha de darse a la partida, a fin de alcanzar el mejor resultado de cada mercado; así, por ejemplo, el tipo **excelso**, que está compuesto de granos de tamaño grande y mediano, de buen color y sin defectos, y de caracol, obtiene el mejor precio tal como está constituido, en varios mercados, en los que no se sacaría provecho alguno al desintegrarlo en sus componentes. En cambio otros mercados ofrecen mejor precio total a los componentes del mismo **excelso** debidamente seleccionados.

Una clasificación esmerada y mantenida constantemente con la mayor regularidad puede ser un factor importante para lograr un producido mayor a una marca o procedencia determinada.

Los tipos de muy baja clase quedan excluidos del comercio de exportación por razones que saltan a la vista, si se atiende a los objetivos de esta reglamentación; son en cantidad muy reducida, y su salida al comercio exterior es perjudicial al prestigio de nuestra producción general.

Se ha dado una clasificación secundaria a cafés mal beneficiados a fin de estimular a las regiones productoras al mejoramiento de su beneficio, ya que las cualidades in-



Segunda



Tercera



Pasilla o consumo



Sobras no exportables.

trínsecas de su grano podrían permitirles preparar las más altas clases y alcanzar un producido muy superior.

La clasificación no sólo determina los tipos del café, sino que atiende también a su procedencia, teniendo en cuenta los intereses de cada región y el crédito que su grano haya adquirido; dentro de esta diversidad de procedencias y variedad de clases de cada una, queda enmarcada la producción nacional, con toda la amplitud posible y con absoluta libertad para que cada productor o exportador haga la clasificación de cada lote en la forma que más le convenga, dentro de los tipos que comprende el reglamento.

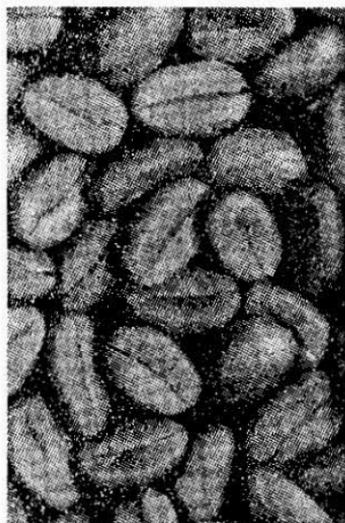
Para la apreciación de las calidades se tienen en cuenta el tamaño del grano, su conformación, su color y el sabor que da en la taza.

El grano grande es el más apetecido, salvo algunas clases pequeñas que con anterioridad habían adquirido fama, tales como el café Moka o el caracolillo. La conformación del grano se considera como índice de la calidad; se prefieren los granos completos, que no hayan sufrido imperfecciones en su beneficio, que tengan la cisura de su hendidura longitudinal, de la cara plana, bien cerrada y lo más recta posible. Por el contrario, los granos imperfectos, flojos, de contornos irregulares, con la cisuras entreabiertas o a medio cerrar, tienen una más baja apreciación.

El color es una de las características a que más se atiende, por ser un indicio bastante seguro de su calidad. Se prefiere el color verde azulado y se consideran como **abreviados** y de baja calidad los granos color amarillo o pajizo o quemado; los oscuros o ennegrecidos y los granos blancos, que son los que se cogieron sin haber entrado en madurez, o que sufrieron una mala fermentación, fueron alma-



Maragogipe pergamino



Primera pergamino



Maragogipe



Segunda pergamino

cenados sin estar del todo secos, o estuvieron largo tiempo depositados en malas condiciones.

Se prefiere el grano simplemente despergaminado y despojado de la película que cubre la almendra, lo que hace conservar el brillo y aspecto típico natural del café que no ha sufrido recalentamiento en las estufas, guardio-las o pulidoras; por tanto debe evitarse el complemento artificial para mejorar el aspecto exterior del grano.

Por el tacto se puede saber si el café está bien seco. Los granos mal secados o que contienen alto porcentaje de humedad dan mal rendimiento en la torrefacción debido a la mayor disminución de peso y poco aumento de volumen, lo que es valioso para el tostador. Con el oído puede completarse el examen, percibiendo el sonido que producen los granos al caer unos sobre otros. Por el olfato puede juzgar el comprador si el café ha permanecido en lugares inadecuados, y si se ha desvirtuado por esto o por contacto con mercancías que le comuniquen olor o sabor, pues el café se impregna fácilmente de los olores exhalados por productos con los que esté en contacto. Fuera de estos exámenes se hace otro al café por su aroma, poder de saturación, sabor, etc., lo cual se efectúa luego de tostado y preparado en bebida (catado en la taza).