

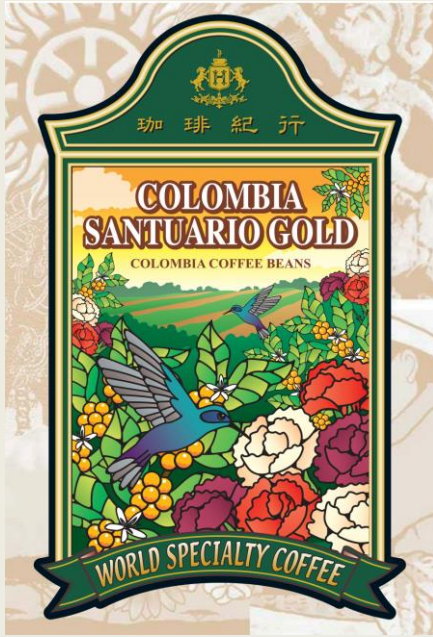


Colombia Santuario Gold

～コロンビア サントゥアリオ ゴールド～



生産国	生産地域	品種	精選方法
コロンビア共和国	カウカ県 標高1,850m～2,100m	イエローブルボン	水洗式アナエロビックファーメンテーション
焙煎度合	味の特徴		
ハイロースト	シナモンのようなフレーバーと際立った酸味が特徴		

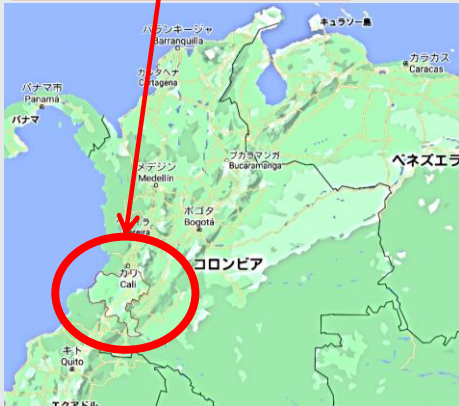
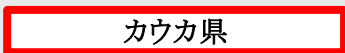


～コロンビア サントゥアリオ農園～

コロンビアの首都はボゴタ、世界3位のコーヒー生産量を誇ります。今回ご紹介するコーヒーはコロンビア南西部に位置するカウカ県サントゥアリオ農園で生産されました。カウカ県は標高4,646mのプラケ火山を望むことができ、山岳地帯が多く、日照や降水量、標高、土壌といったコーヒー栽培の好条件が揃った地域です。サントゥアリオ農園は木の播種から収穫、精選に至るまで非常に高いクオリティを持った独自のマニュアルを作り、農園の管理を行いスペシャルティコーヒーの生産に力を入れています。

～コロンビア サントゥアリオ ゴールド～

コロンビア サントゥアリオゴールドの栽培品種はイエローブルボンで、アナエロビックファーメンテーション(嫌気性発酵)と言われる精製方法を取り入れています。アナエロビックファーメンテーションとは空気に触れないように発酵させる嫌気性発酵のことで、他の生産処理とは異なったフレーバーを作り出すことができ、農園では2018年頃よりこの方法を取り入れています。工程では2回の嫌気性発酵が行われ、2回目の発酵過程ではモストといわれるコーヒーの果皮と果肉、ミューシレージで作られた特別なジュースに72時間浸けます。モストには発酵過程で重要な酵素がたくさん含まれ、独特な味わいが生まれます。嫌気性発酵を経て作り出されたコーヒーからはレモンやライム、シナモンのようなフレーバーと際立った酸味が感じられます。



コーヒーチェリー



精選工程で使用するプラスチックバレル



発酵工程



アフリカンベッド

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは