ARABICA KAFFEE

Coffea Arabica Art wurde nur im Jahr 1753 eingestuft. Arten reich an Aroma, sehr aromatisch, süß und leicht sauer. Ursprünglich aus Äthiopien, ist die Pflanze sehr empfindlich und braucht intensive Behandlungen. Die Bohnen werden vor geröstet längliche eiförmige Form, blaugrüne Farbe und haben einen leicht ausgeprägt und gewundenen Nut. Der ideale Lebensraum für den Anbau liegt zwischen 600 und 2000 Meter über dem Meeresspiegel: Je höher die Höhe, desto mehr Chancen auf hervorragende organoleptische Eigenschaften der Körner.

Dieses Getreide hat zahlreiche Sorten wie Bourbon, Catimorra, Novo Mundo, Caturra, Catuaí, unter vielen anderen. Heute der Arabica repräsentiert drei Viertel der weltweiten Kaffeeproduktion. Die Koffein dieser Art von Korn ist etwa 1,4%. Die Pflanze ist in der Regel ein großer Strauch, der eine Höhe vom 4 Meter erreicht im erwachsenen Stadium, mit grünlichen Blättern und oval geformt erreicht .

Nach gepflanzt, die Bäume der Arabica reifen in 3-4 Jahren, wenn sie ihre erste Ernte produziert. Die Pflanze kann weiterhin Früchte für 20 oder 30 Jahre produzieren. Arabica Bäume bevorzugen ein gemäßigtes 15-24 Grad Celsius und eine jährliche Niederschlagsmenge von 1500 mm. Sie wachsen vor allem in den Bergregionen mit hohen Temperaturen. Es ist vor allem in Süd-und Mittelamerika angebaut.

Es gilt als beste Qualität. Sein Aroma ist intensiv und bietet eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen. Sie hat eine saure und fruchtige Geschmack, neben geringeren Mengen an Koffein als Conilon Kaffee. Arabica produziert feinste und leckerer Kaffee. Er ist wirtschaftlich, weil sein Aroma und seinen Geschmack wertvoller sind. Der beste Kaffee der Welt verwenden Kombinationen dieser Art, weil sie produziert, was als ein edler Kaffee.

Es ist bemerkenswert, dass Brasilien ist der größte Produzent von Arabica-Kaffee und Minas Gerais ist der größte inländische Hersteller .

CONILON KAFFEE

Die *Coffea canephora*, als "**Robusta Kaffee**" oder "**Conilon**" bekannt unterscheidet sich von den vorhergehenden Arten durch ein Strauch oder kleiner Baum, in der Regel mit viele Stänge, mit deutlich elliptische Blätter, mehr oder weniger gedämpft an den Enden. Entdeckt und in den späten 1800er Jahren eingestuft ist, ist diese Pflanze in Afrika, Asien, Indonesien und Brasilien weit verbreitet. Heute macht Conilon Koffee für etwa ein Viertel der Weltproduktion .

Sie wächst in Höhe zwischen dem Meeresspiegel und 600 Meter, steht auf gut in heißen und feuchten klimatischen Bedingungen. Si ist ein schnell wachsender, bessere Leistung und ist widerstandsfähiger gegen Parasiten. Sie blümt mehrmals im Jahr auf, und deshalb ist ihre Produktion pro Pflanze etwas höher als der Arabica.

Die gerösteten Bohnen, bevor geröstet haben eine abgerundete, unregelmäßige Form, und haben grüngelbe Farbe und enthalten durchschnittlich etwa 2,5% Koffein. Das Getränk, nach dem Rösten, wird durch Körper und schokoladigen Geschmack mit andauernd Geschmack.

Sie hat minderwertige Eigenschaften als die Arabica und damit ihren wirtschaftlichen Wert niedriger ist. Dennoch, es hat große Akzeptanz in der nordamerikanischen und europäischen Markt. Dies ist auf die in der Herstellung von löslichen Kaffee verwendet, indem mehrere lösliche Stoffe, Zucker und Koffein, in Vergleich mit Arabica-Kaffee.