



### Recomendaciones Para Una Buena Fermentación

- Si la fermentación es en cajas utilice para su construcción de preferencia madera de laurel. Así se reducirá el riesgo de interferir en los perfiles sensoriales del cacao, por efecto de sustancias como taninos que se concentran en ciertos tipos de madera.
  - La masa de almendras se cubren con hojas de plátano, banano o bijao y sobre estas se colocan sacos de yute, para ayudar a mantener el calor en la masa de cacao, que es importante para el progreso normal de la fermentación.
  - El cacao Nacional se fermenta durante 4 días. Si se trata de cacaos de otros orígenes (amazónicos, trinitarios, etc.), fermente durante 5 o 6 días.
- Evite mezclar la masa de almendras recién cosechadas con aquellas que vienen fermentándose el día anterior. El proceso de fermentación se distorsiona seriamente, afectando la calida del sabor.
- La masa de almendras se debe voltear cada 48 horas. Si el volúmen de la masa en fermentación

es pequeño (30 kg o menos), se recomienda voltear cada 24 horas. De esta manera se facilita el ingreso de aire a la masa y garantizar el desarrollo normal del proceso de fermentación.

- Para voltear la masa de almendras utilice una pala de madera si se trata de volúmenes grandes o con las manos si se trata de pequeñas cantidades.



### Como Saber Cuando Detener La Fermentación

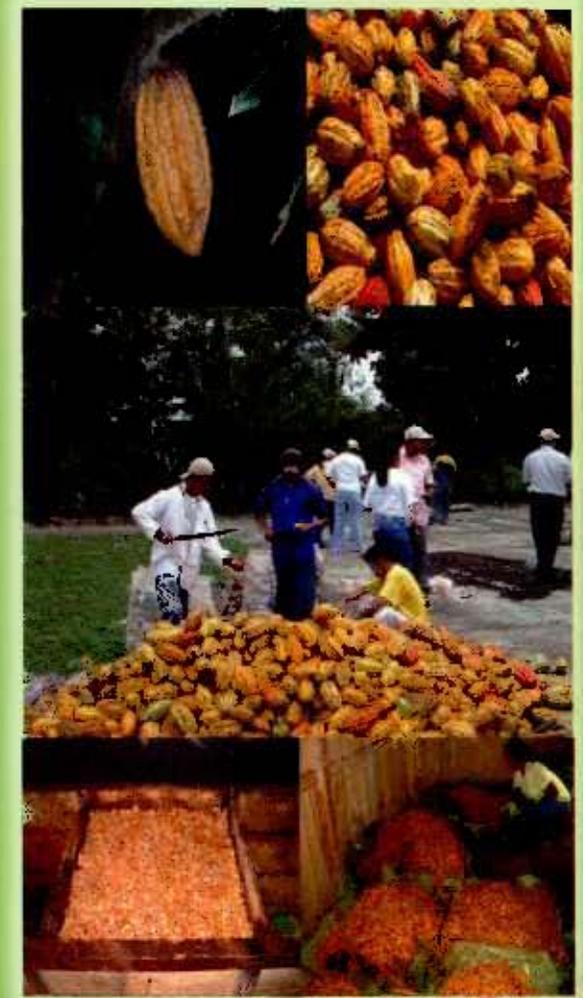
- La almendra debe estar hinchada y tener color café claro.
  - La temperatura de la masa ya no se incrementa y por el contrario comienza a descender. Si se deja continuar la fermentación ocurre una sobrefermentación, que produce olores y sabores (podrido) indeseables.
- Luego de completar la fermentación debe iniciarse inmediatamente el proceso de secado. De lo contrario se favorece un rápido crecimiento de los hongos



PROGRAMA NACIONAL  
DE CACAO Y CAFÉ



# COSECHA Y FERMENTACION DEL CACAO



Quevedo - Los Ríos - Ecuador  
2006



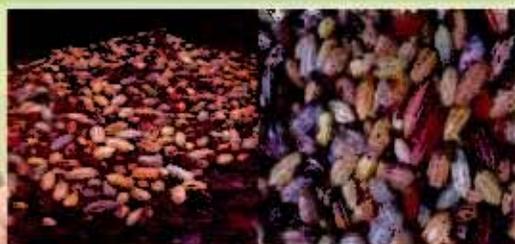
## Cosecha

La cosecha consiste en recolectar mazorcas maduras y sanas, con intervalos de 7 a 15 días en la época lluviosa. En el periodo seco o de poca producción la cosecha se realiza mensualmente.



## Recomendaciones para la Cosecha

- Evite cosechar y mezclar mazorcas verdes, sobremaduras o enfermas, con mazorcas sanas.
- Durante la cosecha elimine los frutos enfermos del árbol y colóquelos en el suelo para su rápida descomposición y muerte de los hongos que están desarrollándose en ellas.
- La mezcla de almendras provenientes de diferentes tipos de cacao no favorecen una fermentación adecuada; por el contrario se deteriora la calidad del cacao. Cada tipo de cacao tiene su propio requerimiento de fermentación.



- Al abrir las mazorcas evite dañar las almendras. Preferiblemente use mazos de madera en lugar de machete para partir las mazorcas.
- Separe las almendras sanas de las enfermas, germinadas u otras con defectos. La mezcla de almendras con defectos y almendras sanas influyen negativamente sobre la fermentación y calidad del sabor.
- Coloque las almendras sanas en recipientes limpios y no contaminados con agroquímicos u otros productos. Recuerde que el cacao absorbe con facilidad olores y sabores extraños difíciles de eliminar y por tanto con gran impacto negativo en la calidad del sabor.

## Fermentación

Es el proceso mediante el cual se elimina el mucílago, muere el embrión y se producen los precursores químicos del sabor (aminoácidos, azúcares reductores, etc.) en el interior de las almendras.

La insuficiencia de precursores del sabor limita fuertemente el desarrollo de la calidad sensorial del cacao.

Se puede realizar la fermentación mediante:

- **Cajas** coloque las almendras frescas en cajas de madera, cubra la masa con hojas de plátano o bijao y sobre estas coloque sacos de

yute para conservar el calor de la masa que favorece la fermentación.



**Montones** amontone las almendras frescas sobre un sobrepiso de hojas de plátano o bijao encima de una plataforma de madera, caña o cemento. Cubra los montones con hojas y sacos de yute para conservar el calor.



**Sacos** coloque las almendras en sacos de yute o polietileno y déjelos colgados o sobre una estructura de caña a unos 50 cm de altura. Así se facilitará la eliminación de los líquidos provenientes de la fermentación y la aireación.