



ESTRUTURA

A cobertura móvel pode ser adaptada em qualquer terreiro de cimento convencional utilizando estrutura metálica e telhas plásticas transparentes (ou lona plástica).

+ informações

SAC: (69) 3225-9387

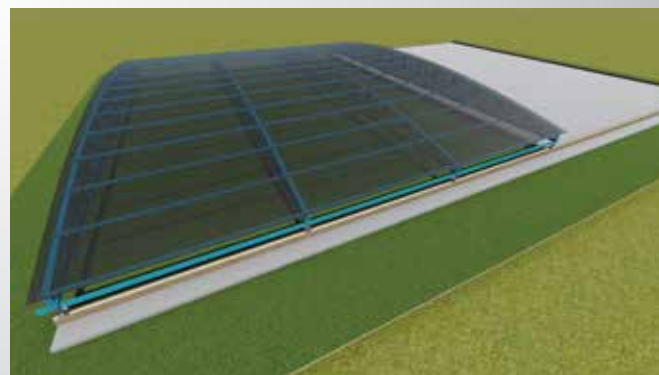
www.embrapa.br/rondonia

Embrapa Rondônia
BR 364 - Km5,5 - Zona Rural, Caixa Postal 127
Porto Velho - Rondônia, CEP: 76815-800

QUANTO CUSTA*

Estrutura tipo barcaça com telhas plásticas transparentes	R\$ 80,00 /m ²
Terreiro de cimento	R\$ 65,00 /m ²
Total de toda estrutura	R\$ 145,00 /m ²

* O custo pode variar de acordo com a disponibilidade de mão de obra e do material utilizado.



Projeto Gráfico: Rafael Rocha
Ilustrações 3D: Devanir Schiavon
Fotografias: João Luiz Lourenço,
José Roberto Viera Jr., Rafael Rocha
e Renata Silva.



BARCAÇA SECA CAFÉ

Terreiro de Cimento com Cobertura Móvel



Tecnologia, tradição e simplicidade para a secagem de café com qualidade

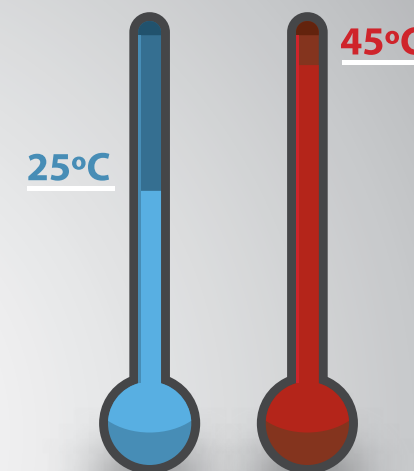


Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento





SECAGEM HOMOGÊNEA E SEM FERMENTAÇÃO DO CAFÉ, EM UMA TEMPERATURA PRÓXIMA DA IDEAL



TECNOLOGIA SUSTENTÁVEL

A Barcaça Seca Café, Terreiro de Cimento com Cobertura Móvel, é uma tecnologia desenvolvida pela Embrapa Rondônia para a secagem de café com qualidade. A estrutura é simples e tem um custo acessível, oferecendo aos produtores a liberdade de gerenciar o processo de secagem. Além disso, diminui a utilização de mão de obra, já que não será necessário fazer a amontoa do café nos períodos de chuva, ou mesmo durante a noite. É ecologicamente sustentável, pois utiliza energia solar. O terreiro também pode ser utilizado para a secagem de outros produtos como arroz, feijão, cacau, etc.

SECAGEM COM QUALIDADE

Com a Barcaça Seca Café é possível uma secagem homogênea e sem fermentação. Em condições amazônicas a temperatura de secagem varia de 25°C a 45°C, com média próxima da ideal (35°C). Além disso, mantém as características sensoriais desejáveis ao grão, proporcionando uma bebida de qualidade. O tempo de secagem neste sistema é de cinco a dez dias, dependendo do tipo do café e das condições climáticas locais.

