

Atual safra de café pode ser favorecida pelo clima seco, diz pesquisa

cccmg.com.br/atual-safra-de-cafe-pode-ser-favorecida-pelo-clima-seco-diz-pesquisa/

CCCMG

20/04/2022



Imprimir

Março foi um mês mais quente que o normal em grande parte de Minas Gerais, com temperaturas de até 1,5 °C acima da média, principalmente na região mais central e ao Norte do estado.

Disponibilidade de água em março

Nesse mês, pode ser observado na Figura 1, que a maior ocorrência das chuvas ocorreu na porção Sul e Oeste do estado. Essa distribuição influenciou no percentual de água no solo, que pode ser observado na Figura 2.

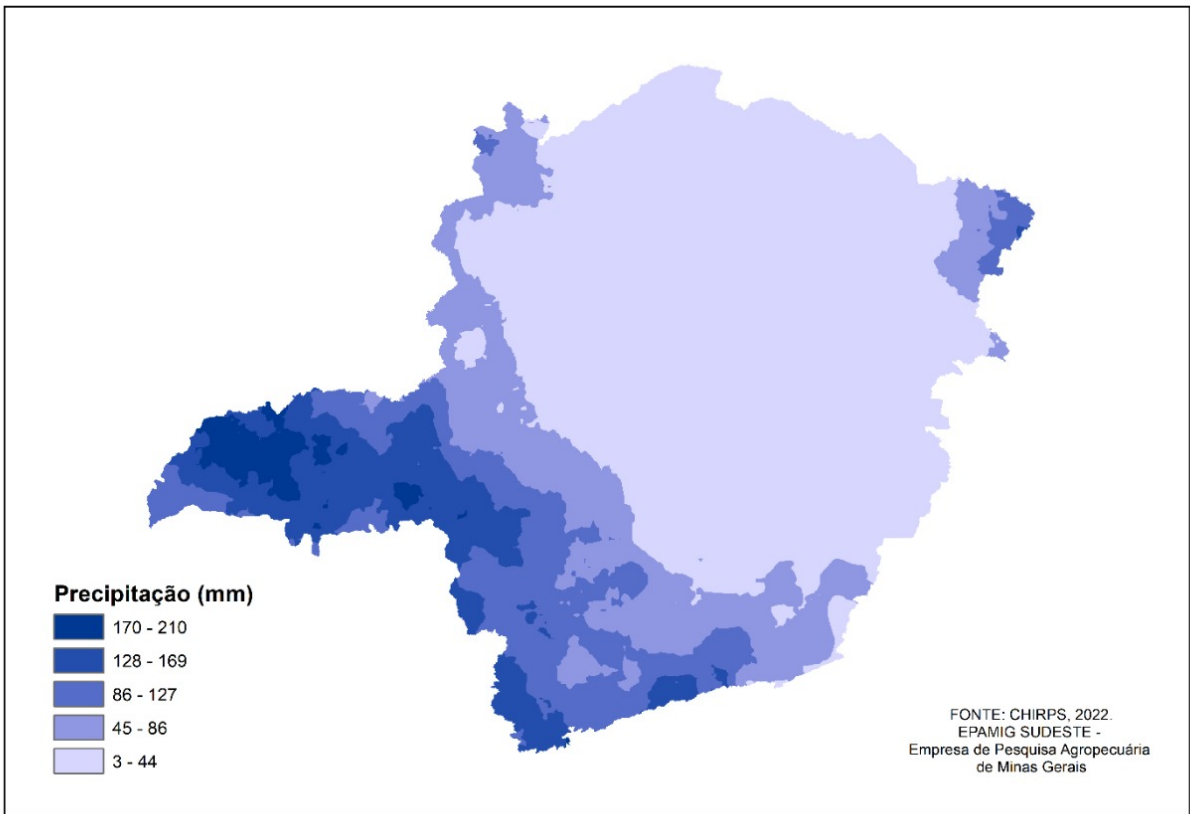


Figura 1 – Volume acumulado de chuvas no mês de março de 2022

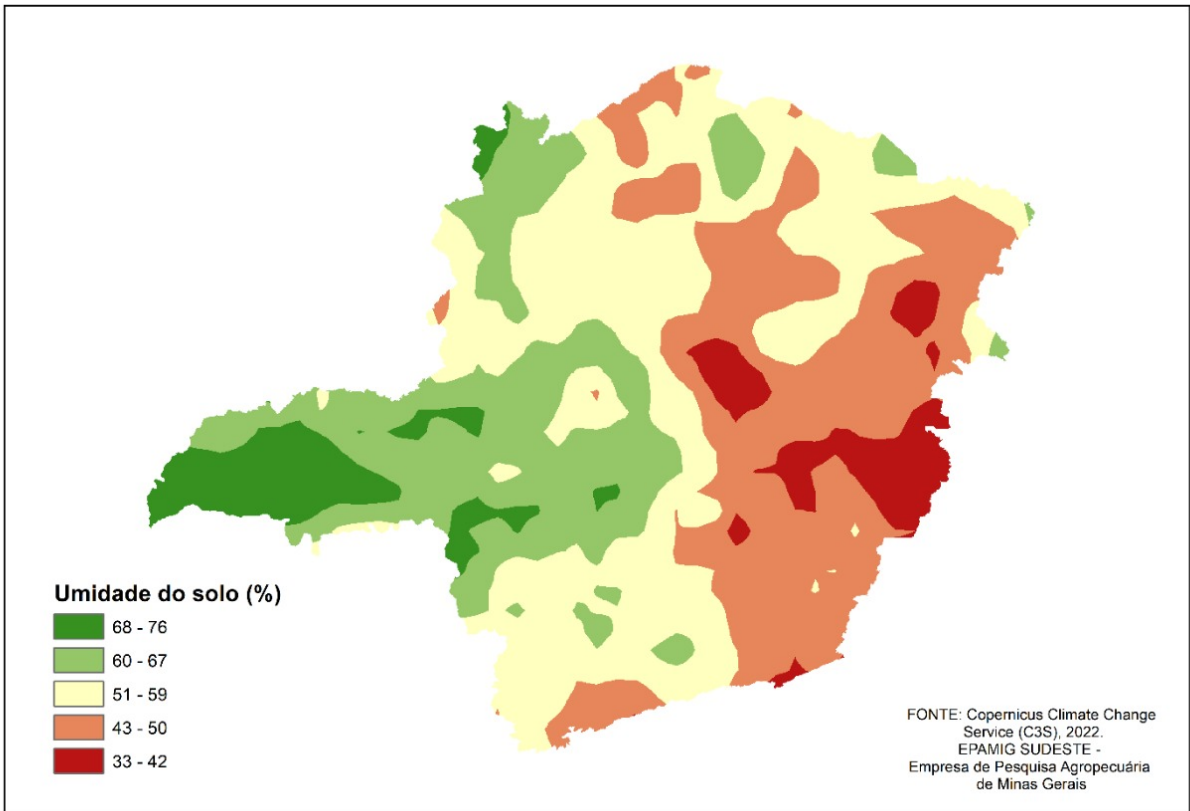


Figura 2 – Percentual de umidade do solo no mês de março de 2022

O início do outono

No início de abril, já foi perceptível a redução das chuvas generalizadas em grande parte do Brasil. O outono revela o seu lado mais seco, de transição entre a estação chuvosa (verão) e a seca (inverno). O clima que continuou quente e ensolarado foi se modificando gradualmente nos últimos dias com a presença de chuvas que acompanham a chegada das frentes frias que alcançaram o Sudeste na última semana derrubando as temperaturas no Sul e Sudeste e parte do Centro-Oeste do Brasil.

Os estados do Mato Grosso do Sul, o Noroeste, o Centro Sul e o Sudeste do Mato Grosso; o Tocantins; Goiás; Bahia; o Triângulo Mineiro e todo o Norte de Minas; o Norte do Espírito Santo, o Sudoeste do Piauí; Pernambuco; Alagoas e Sergipe experimentaram um clima predominantemente seco no início do Outono.

Já no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, com exceção, nesse último, das mesorregiões do Norte Pioneiro e Central; bem como a região litorânea de São Paulo e o Rio de Janeiro apresentaram um início de outono mais chuvoso.

O fenômeno ENOS

O fenômeno La Niña ainda está atuante e poderá se prolongar até o final do outono com probabilidade do início de um evento ENOS neutro (sem El Niño ou La Niña) no inverno.

As chuvas no próximo trimestre

Nos próximos três meses as chuvas se concentrarão mais ao Norte do Brasil, nos estados do Amazonas, Pará, Maranhão, Espírito Santo e todo o Nordeste Brasileiro, com exceção das regiões do Oeste e Centro Sul da Bahia.

Clima mais seco é esperado para o Sul do Brasil e para a mesorregião do Sudoeste do Mato Grosso do Sul, bem como em São Paulo nas mesorregiões de Itapetininga, Metropolitana e litorânea do estado. Nas demais regiões do Brasil, são esperadas chuvas dentro da normalidade da estação.

As temperaturas no próximo trimestre

São esperadas temperaturas pouco acima da média em uma área que abrange todo o Mato Grosso do Sul, com exceção da mesorregião Sudoeste do estado, das mesorregiões de Araçatuba, São José do Rio Preto e Ribeirão Preto, em São Paulo; o Sudeste do Mato Grosso; Goiás; o Extremo Oeste e o Vale São Franciscano da Bahia, e as mesorregiões do Triângulo Mineiro, Central Mineira e o Noroeste e o Norte de Minas.

Temperaturas pouco abaixo da média são esperadas na porção mais ao Norte do estado do Amazonas e o Pará.

A chuva nas próximas semanas

Nas próximas duas semanas, são esperadas chuvas na região Sul do Brasil e numa faixa no extremo Norte, nos estados do Amazonas, Pará, Amapá, Rondônia, e na faixa litorânea do Maranhão, Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte, bem como na região metropolitana de Salvador.

Café

A ocorrência de pouca chuva e temperatura mais elevada nos últimos meses estimularam a antecipação da colheita do café.

Neste ano, os frutos tiveram a sua maturação antecipada nas partes superiores do dossel das plantas, bem como também naquelas plantas que se encontravam mais desfolhadas.

Considerando o cenário atual, deve-se lembrar que o ponto de maturação dos frutos para colheita é de fundamental importância para a obtenção de cafés com potencial para produção de bebida de qualidade. Logo, o produtor deve fazer um bom monitoramento da maturação dos talhões para colher a maior quantidade possível de cafés cereja. Caso seja possível, é recomendado que o produtor adote a coleta seletiva, tanto na colheita manual, quanto na mecanizada.

Com a expectativa de um outono com chuvas dentro da média para a região cafeeira, ou seja, a presença da seca sazonal com menor umidade relativa do ar, isso poderá contribuir com a qualidade do café que será colhido nesta safra.

Sendo o café um produto que tem seu valor de mercado estritamente relacionado com seu aspecto qualitativo, o produtor deve sempre investir em todos os processos que contribuam para a obtenção do café de qualidade superior, dentre os quais destaca-se: o ponto correto de maturação dos frutos; o transporte imediato para o local do processamento após a colheita do grão – evitando assim fermentações indesejáveis do café ainda na lavoura; e o cuidado com o café no terreiro, já que o mesmo perde a qualidade, principalmente nos cinco primeiros dias, em razão da ocorrência de fermentações indesejáveis.

Nesse último processo recomenda-se esparramar o café sem sobreposição dos frutos, e na sequência ir duplicando a espessura da camada dos frutos a cada dia, sendo que o terreiro deve estar sempre seco sob a camada de café, já que cafés esparramados em terreiros úmidos favorecem a ocorrência de fermentações indesejáveis. O produtor deve também evitar nos primeiros dias a movimentação dos grãos no terreiro com o uso de equipamentos mecânicos, tais como motos, já que isso pode descascar o café.

A partir da meia seca (em fruto, quando esse não adere à mão quando apertado; em descascado, quando pode-se ouvir um chocalho ao balançar), os grãos devem ser enleirados no máximo até às 15 horas e, se possível, cobertos por uma primeira camada de saco de juta e por uma segunda camada de lona plástica. Essa operação é de extrema relevância pois ocorre a troca de calor entre os grãos de café, assegurando a

manutenção da leira aquecida por toda a noite, condição essa que proporciona a homogeneização da umidade da massa de grão e, conseqüentemente, da secagem da leira.

Outro aspecto a ser observado é que o operador que movimenta as leiras de café deve estar atento à orientação, ou posição, do sol, devendo sempre as leiras de café ficarem paralelas à incidência dos raios solares, ou seja, na mesma direção da sombra projetada pelo operador.

Finalmente, para a obtenção de café de qualidade superior, é necessário estabelecer o controle da temperatura da massa do café no secador, principalmente quando o café apresentar teor de água inferior a 33% (b.u.). Cabe destacar que a temperatura da massa de grãos de café aumenta com a redução de umidade, podendo se igualar à temperatura do ar de secagem. Assim, a temperatura recomendada para a secagem da massa de grão do café é de no máximo 40 °C.

Prognóstico

As análises e os prognósticos climáticos aqui apresentados foram elaborados com base nas estatísticas e nos históricos da ocorrência de fenômenos climáticos globais, principalmente daqueles atuantes na América do Sul. Considerou-se, também, as informações disponibilizadas livremente pelo NOAA; pelo Instituto Internacional de Pesquisas sobre Clima e Sociedade — IRI; pelo Met Office Hadley Centre; pelo Centro Europeu de Previsão de Tempo de Médio Prazo — ECMWF; pelo Boletim Climático da Amazônia elaborado pela Divisão de Meteorologia (Divmet) do Sistema de Proteção da Amazônia (Sipam) e com base nos dados climáticos disponibilizados pelo INMET. (5º Disme) / CPTEC-Inpe.

O prognóstico climático faz referência a fenômenos da natureza que apresentam características caóticas e são passíveis de mudanças drásticas. Desta forma, a Epamig e a Embrapa Café não se responsabilizam por qualquer dano ou prejuízo que o leitor possa sofrer, ou vir a causar a terceiros, pelo uso indevido das informações contidas no texto. Portanto, é de total responsabilidade do leitor o uso das informações aqui disponibilizadas.

**Williams Ferreira é pesquisador da Embrapa Café/Epamig Sudeste na área de Agrometeorologia e Climatologia, atua principalmente em pesquisas voltadas para o tema Mudanças Climáticas Globais e cafeicultura. – .*

**Marcelo Ribeiro é pesquisador da Epamig na área de Fitotecnia, atua em pesquisas com a cultura do café. *

Fonte: Ascom Epamig