

## Colheita do café conilon

A colheita do café é uma tarefa complexa, com várias etapas e que requer mão de obra em quantidade e qualidade.

Para se obter um produto de qualidade, o café deverá ser colhido maduro, isto é, na fase cereja. A colheita é totalmente manual.

O cultivo do café com utilização de tecnologias, aumenta o rendimento do grão e melhora sua qualidade.

### Início da colheita

Antes da colheita, limpar e, se for o caso, reformar o terreiro, o secador, a tulha e máquina de beneficiar, bem como providenciar sacaria, rastelos, panos, peneiras, etc.

O início da colheita se dá quando os frutos estiverem maduros.

### Derriza no pano



Para o café Conilon, que é o mais cultivado em Rondônia, os frutos quando maduros não caem da planta com facilidade, sendo a derriza no pano o tipo de colheita mais recomendado. É feita colocando-se panos estendidos embaixo dos cafeeiros no solo para que os frutos não fiquem em contato com a terra.



Planta de café em época de colheita.

### Época da colheita

O período fica compreendido entre os meses de maio à julho, dependendo da cultivar mais precoce ou mais tardia.

### Tipo de colheita

É manual por derriza no pano e plantas jovens utiliza-se também a peneira para colheita. Não existe máquina adaptada para colher café conilon.

## Cuidados na colheita

- \* Evitar arrancar muitas folhas ou quebrar ramos da planta
- \* Evitar deixar frutos na planta ou no solo após a colheita, a fim de reduzir a infestação, no ano seguinte, da broca-do-café.
- \* O café colhido deverá ser transportado para o terreiro no mesmo dia e esparramado, iniciando assim a sua secagem que consiste em esparramar em camadas de 5 cm de espessura, mexendo com rodo adequado de 2 em 2 horas, pois isto evita que o fruto fermente, comprometendo a qualidade.
- \* O café colhido não pode ficar ensacado ou amontoado na lavoura por vários dias, porque isso compromete severamente sua qualidade.
- \* De preferência optar pela colheita por derriza no pano, pois contribui para obtenção de um café de melhor qualidade.
- \* O café é um fruto e deve ser colhido na época certa, pois quanto mais tempo o café permanecer na planta ou no chão, maior será a incidência de grãos ardidos, pretos e brocados, considerados da pior qualidade.
- \* Logo após o término da colheita fazer o repasse na lavoura colhendo os grãos que porventura ficaram para trás, tanto na planta como no solo, evitando assim infestações futuras da broca.

## Perdas causadas pela colheita de café verde

- \* Café colhido verde (imaturo) prejudica muito a produtividade de grãos e a qualidade da bebida, ocasionando redução do preço do café na comercialização e no rendimento.
- \* Provoca elevado arranquio de folhas e ramos produtivo por exigir maior esforço físico na colheita dos frutos verdes.

## Custo de mão de obra por hectare para colheita no pano

No período da colheita do café Robusta usa-se a mão de obra familiar e contratada. O custo da colheita em relação ao custo de produção, dependendo do sistema de cultivo empregado, varia de 20 % a 32,4 %.

Para se obter café de boa qualidade o fruto deve ser colhido maduro, ou seja, na fase cereja.

Informação técnica: Samuel Rodrigues Fernandes (Engenheiro Agrônomo, analista da Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, fernande@cpafro.embrapa.br).  
Edição e layout: Itacy Duarte Silveira e Marly de Souza Medeiros  
Revisão gramatical: Wilma Inês de França Araújo  
Fotos: Samuel Rodrigues Fernandes  
Porto Velho, RO, novembro 2009  
Tiragem: 2000 exemplares



## *Colheita do café Conilon*

