

# EL CAFÉ ESPECIAL MÁS FINO Y ORIGINARIO

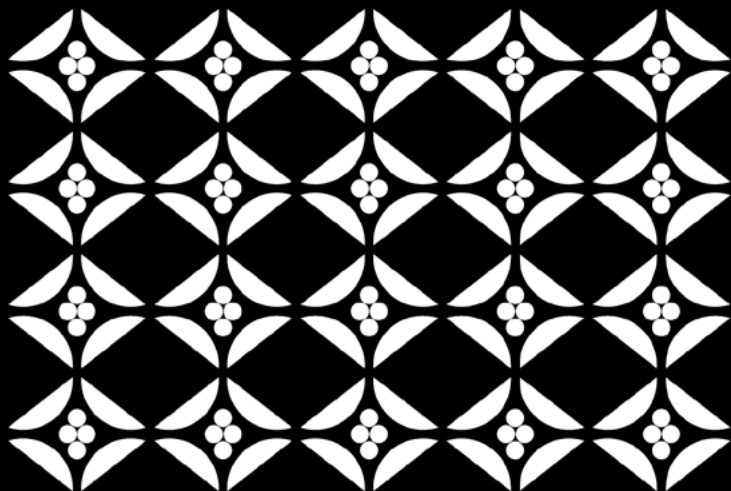
VARIEDADES: CATURRA AMARILLO / BOURBON / TYPICA

PRODUCIDO EN MONTAÑAS  
ALTAS Y ZONAS BOSCOSAS.  
RODRÍGUEZ DE MENDOZA,  
AMAZONAS, PERÚ.

CON NOTAS A CHOCOLATE,  
FRUTAS CÍTRICAS Y UN  
LIGERO TOQUE A VAINILLA  
Y MANÍ,

1600 - 2000 MSNM / 84 - 88 PUNTOS TAZA

amazonas  
microlote.  
coffee





**Amazonas microlote coffee** es una marca creada por un equipo especial con 6 años de experiencia en producción de microlotes. Estas personas nacieron en fincas cafetaleras ubicadas en Rodríguez de Mendoza, Amazonas, Perú.

¿Por qué microlotes? porque este lugar se caracteriza por cultivar las mejores calidades de café que dan un excelente rendimiento en taza de 84 a 88 puntos SCA. La altura de 1600 a 2000 msnm propicia un relieve de temperaturas ideal para cargar al grano de azúcares adecuados para el dulzor. Las plantas que interactúan nuestros cafetales presentan un panorama favorable que además brindan con sus flores aromas agradables que enriquecen la taza de café.

Contamos con un área técnica que continuamente adquiere y transmite conocimientos a sus productores de cafés especiales para crear y mejorar modalidades de siembra, mejorar el manejo integrado de plagas en el cultivo y procesos de producción; esto nos permite obtener variedades finas e implementar secadores solares los cuales permiten un secado uniforme para generar mejor esencia del grano.

Nuestra tierra y nuestra marca abre sus puertas a todos los que quieran conocer más y estar seguros del café que compran – Bienvenidos.









**HELOVA CAFÉ S.A.C**

ORGANIZACIÓN

**RODRÍGUEZ DE MENDOZA / AMAZONAS**

ORIGEN

**30**

FAMILIAS QUE BRINDAN MICROLOTE

**70**

HECTÁREAS

**TROPICAL**

CLIMA

**DE 3 A 5 CONTENEDORES (828 A 1380 SACOS DE 69 KG)**

OFERTA EXPORTABLE

**10.000 KG. (145 SACOS)**

CATURRA AMARILLO

**10.000 KG. (145 SACOS)**

TYPICA

**25.500 KG. (17.595 SACOS)**

BLEND

**ABRIL - DICIEMBRE**

DISPONIBILIDAD

Nuestro café certificado asciende a una producción de 137.500 kg. (5 contenedores / 13.385 sacos) y se cultiva bajo árboles de sombra nativos y reforestables: ishpingo, shaina, laurel, cedro, pino, chuncho; y árboles frutales como la naranja, limón, plátano, anuna, chirimoya y mandarina.



# NUESTRO PERFIL DE TAZA

AFRUTADO

CHOCOLATADO

MALTA

VAINILLA

FLORALES



NOTAS

Nuestro cafeto está cultivado mediante el sistema de producción orgánico y bajo árboles de sombra; asimismo, aplicando los métodos de beneficio natural, honey y lavado obtenemos **café certificado** de 82 - 84 puntos en taza y **café especiales** de 85 - 88 puntos en taza.





# VARIEDADES Y PERFILES DE NUESTRO PRODUCTO

## TÍPICA

### VARIEDAD

Una de las más antiguas, tiene la forma cónica y el tronco vertical con una ligera inclinación. Llega a medir entre 3 a 5 metros de altura; el fruto de esta variedad logra tener un buen llenado y rendimiento.

#### Notas

Chocolate

#### Cuerpo

Medio

#### Sabor / Fragancia

Nuez - almendra / Chocolate

#### Acidez

Media



## CATURRA AMARILLO

### VARIEDAD

Sus frutos son amarillos y muy llamativos, la cosecha es satisfactoria porque sus bayas tienen un tamaño óptimo y uniforme. El aroma en taza es dulce y la calidad excelente.

#### **Notas**

Durazno / flores suaves

#### **Cuerpo**

Cremoso

#### **Sabor / Fragancia**

Frambuesa - mandarina / Floral

#### **Acidez**

Media



## CATUAY

### VARIEDAD

Variedad de muy alto rendimiento y producción que agrada a los productores.

## PACHE

### VARIEDAD

Variedad de porte pequeño, con exquisito sabor a caramelo y acidez media que atrae a los tostadores.

## BOURBON

### VARIEDAD

Café muy bonito ya que sus hojas y frutos son grandes y uniformes; de porte frondoso y la fragancia en taza es impresionante.





# ORIGEN DE MICROLOTES

Estas tierras están cubiertas de bosques nativos que generan microclimas, materia orgánica para el suelo, microorganismos y además conservan la humedad y el agua dulce. Los árboles frutales que siembran nuestros cafetaleros enriquecen al café debido a su aroma floral. Una de estas plantas aromáticas es el "Galán de Noche" que abre su flor al anochecer y su fragancia se extiende por toda la plantación. El suelo está lleno de minerales debido a la lava de volcanes que hicieron erupción hace miles de años atrás. La altura de las plantaciones permite cultivar y cosechar las más finas variedades de café que no son muy abundantes, pero son especiales en aroma y sabor.

En Amazonas el clima es bastante variado: de día las temperaturas llegan hasta los 32 °C y en las noches la temperatura baja hasta los 15 °C; esto es un gran regalo de Dios para la producción de café especial. En el día la luz solar permite a la baya madurar y absorber más nutrientes, mientras que en el frío de la noche los azúcares se concentran y dan mayor aroma y sabor al fruto.



Las abundantes lluvias generan humedad, esto logra de manera natural la existencia de un abono suave y completo para el suelo, además nos ayuda a tener un buen estado fenológico del cultivo. Los vientos mejoran la polinización y brindan buena aeración en las plantaciones.

La flora y fauna son únicas. Las abejas que tenemos en las fincas nos garantizan la producción de un café orgánico. El *Beauveria bassiana* cumple una función muy importante en el control biológico de plagas y enfermedades; esto nos permite tener variedades de orígenes puros en genética.

En Amazonas, los ríos grandes generan riachuelos y quebradas (Alta Marañón, Amazonas, Utcubamba) que son utilizadas por nuestros productores para sembrar café de variedades exclusivas.



A person wearing a blue denim shirt and jeans is sitting and holding a large, full sack of white beans. The sack is made of coarse burlap and is filled to the brim with light-colored, kidney-shaped beans. The person's hands are visible, gripping the top edge of the sack. The background is dark and out of focus.

**TÍPICA**

RODRIGUEZ DE MENDOZA-AMAZONAS  
PERÚ

For all coco korea



# LABORES Y ACTIVIDADES COTIDIANAS DE PRODUCCIÓN

ABRIL - DICIEMBRE

DISPONIBILIDAD DE PRODUCCIÓN

Para producir los más finos microlotes iniciamos con la selección y rescate de las mejores fincas de buen origen en base a criterios técnicos y geográficos como: ubicación, suelo y altitudes.

01

**Concientización y Capacitación** continúa para el cafetalero y su equipo de trabajo.

**Selección de la semilla** de la mejor variedad.

02

**Germinadores de semilla** usando materiales de la zona: arena, hojas, madera.

**Trazado y diseño** con cordel, nivel estacas y wincha diseñando curvas a nivel y sistema tresbolillo.

03

**Siembra** de la mejor selección de plantas. Se hace un hoyo de 20 x 20 cm con una profundidad de 30 cm y se agrega materia orgánica.

04

**Distanciamiento** va a depender de la variedad que se siembra que varía entre 2x2 mt, 1.5 x 2 mt y 1.5 x 1.5 mt.

**Abonamiento** con compost y humus elaborado por los mismos cafeteros.

Iniciada la cosecha recolectamos manualmente solo los frutos sanos y en óptimo estado de maduración bajo cuidados especiales.

**05**

**Selección** separar los frutos buenos de los no óptimos.

**Despulpado** plan de rebalse y calibración de despulpadora.

**06**

**Fermentación** determinamos correctamente el tiempo, temperatura y porcentaje de fermentación.

**Lavado y secado** usamos agua limpia y fijamos la humedad óptima.

**07**

**Selección y clasificación** de acuerdo a la variedad, su rendimiento y el nivel de humedad.

**Almacenamiento** en ambientes ventilados.

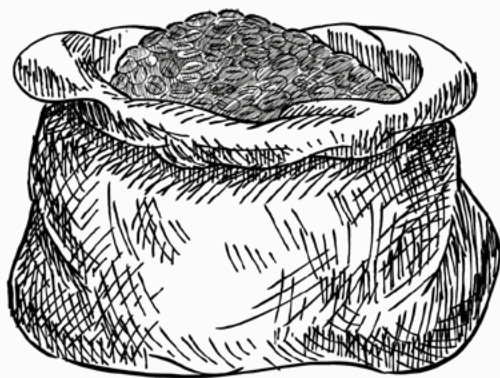
**Transporte.**

**08**

**Evaluación** de la calidad.

**Remuneración** al productor.

**Reconocimiento** al trabajo del cafetalero.







# CONTAMOS CON UN EQUIPO MUY ESPECIAL

Con el objetivo de brindar uno de los mejores cafés en Amazonas, creamos un modelo de producción basado en microlotes que es desarrollado por nuestro **equipo especial**.



## **Variedad:**

Identificar las plantaciones con potencial para producir microlotes.



## **Promoción:**

Crear programas de mejoramiento y seguimiento de la producción de microlotes.



## **Calidad:**

Detectar y controlar la calidad del producto final.



## **Comercio:**

Presentar el producto en el mercado nacional e internacional según las necesidades del cliente y las tendencias en cafés especiales.

# NUESTRAS FAMILIAS QUE PRODUCEN CAFÉS ESPECIALES

LOZANO

FAMILIA

Esta familia de cafetaleros se encuentra en el pueblo de Plan Grande, producen distintas variedades de café como caturra, típica, Catimor; con un rendimiento promedio de 84 a 88 puntos. Han cultivado café desde su infancia por medio de la enseñanza de sus padres, respetando e interactuando con el medio ambiente. En su parcela siembran pinos, shaina, laurel y flor "Galán de Noche".



**LOZANO VARGAS**

FAMILIA

**LOS LAURELES**

FINCA

**AMAZONAS / RODRÍGUEZ DE MENDOZA / OMIA / PLAN GRANDE**

ORIGEN

**1650 MSNM**

ALTURA

**LAVADO / NATURAL**

TIPO DE BENEFICIO

**SOLAR EN BANDEJAS DE MADERA BLANCA**

SECADO

**ABRIL / DICIEMBRE**

COSECHA

**3200 KG / 47 SACOS YUTE (69 KG)**

OFERTA EXPORTABLE





## HUAMÁN

### FAMILIA

La parcela de la familia Huamán se ubica en el Anexo Nueva Esperanza – Jalca Grande a 1900 msnm; aquí cultivan la variedad caturra que da un café de excelente rendimiento en taza. Dicha familia se enfocó en cultivar cafés de mejor calidad para buscar los mejores resultados. Ellos participaron en el concurso "Taza de Excelencia" en 2017 y 2018, alcanzando el quinto lugar y llegando a la etapa final en ambos periodos.



**HUAMÁN SALÓN**

FAMILIA

**LAS ORQUÍDEAS**

FINCA

**AMAZONAS / CHACHAPOYAS / LA JALCA / NUEVA ESPERANZA**

ORIGEN

**1900 MSNM**

ALTURA

**LAVADO / NATURAL**

TIPO DE BENEFICIO

**SOLAR EN BANDEJAS DE MADERA BLANCA**

SECADO

**ABRIL / DICIEMBRE**

COSECHA

**2400 KG / 35 SACOS YUTE (69 KG)**

OFERTA EXPORTABLE



## TAFUR

### FAMILIA

La finca de nombre "Los Laureles" se enfoca en la calidad del producto conservando variedades como caturra amarillo, caturra roja y típica. Ubicados en el sector de Sucush, distrito de Longar cuentan con un ambiente adecuado para el proceso de post cosecha, obteniendo un excelente café, limpio y de muy buen rendimiento en taza.





**TAFUR HERRERA**

FAMILIA

**LAS LOMAS**

FINCA

**AMAZONAS / CHACHAPOYAS / SUCUSH / LONGAR**

ORIGEN

**1650 MSNM**

ALTURA

**LAVADO / NATURAL**

TIPO DE BENEFICIO

**SOLAR EN BANDEJAS DE MADERA BLANCA**

SECADO

**ABRIL / DICIEMBRE**

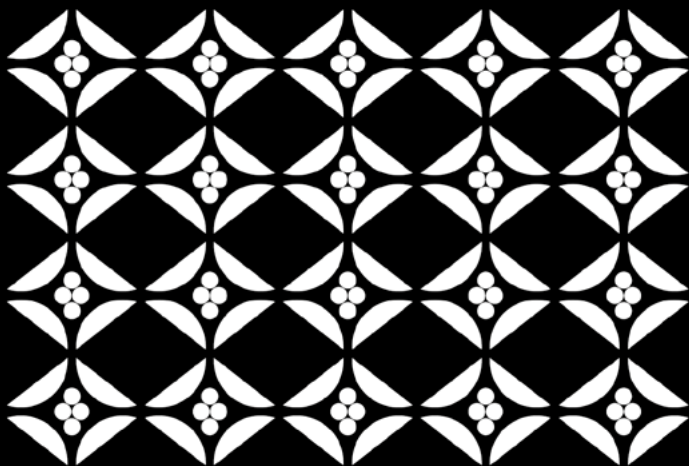
COSECHA

**3600 KG / 53 SACOS YUTE (69 KG)**

OFERTA EXPORTABLE







amazonas  
microlote.  
coffee

**Gemner Lozano Huamán**  
Gerente general

+51 941858000  
gemnerlozano@gmail.com

**Facebook** Amazonasmicrolote.coffee  
**Web** Amazonasmicrolote.coffee

Jr. Toribio Rodríguez de Mendoza 713  
San Nicolás / Rodríguez de Mendoza  
Amazonas / Perú

Web

