



Projeto Grãos em Movimento apresenta narrativas de Armínio Kaiser

# Despolpamento

O café da roça é uma mistura heterogênea em vários estágios de amadurecimento dos frutos.

O lavador “Maravilha” separa esta massa em três grupos, o café “cereja” (maduro), o café “bóia” (seco) e impurezas como terras e pedrinhas. Isto quando a colheita é feita no chão.

O café “bóia”, passando pela canaleta maior e central, é enviado diretamente para o terreiro.

O café “cereja”, por ser um pouco mais denso, mergulha por uma abertura, mas é logo impulsionado por uma pequena corrente ascendente para outra canaleta, no fundo do tanque e vem então aflorar na canaleta menor, seguindo para o despoldador.

Terra e pequenos seixos depositam-se no fundo do tanque.

É de se render homenagem a tanta engenhosidade!



Fazenda Lageado, Botucatu, São Paulo, 17 de junho de 1955.



Moega onde é depositado o café da roça que é evacuado através do registro, no fundo, para uma canaleta que transporta o produto para o lavador “Maravilha”.  
Fazenda Lageado, Botucatu, São Paulo, 17 de junho de 1955.



Projeto Grãos em Movimento apresenta narrativas de Armínio Kaiser

# Despolpamento



Ao receber o café da roça proveniente da moega, o lavador "Maravilha" separa o conjunto em dois grupos. Pela canaleta central o café "bóia" é enviado diretamente para o terreiro. A canaleta menor leva o café "cereja" para o despulpador. Fazenda Lageado, 17 de junho de 1955.



O farelão saindo pelo fundo da peneira circular giratória que deixa passar o café despulpado através de seus furos, este é levado para o tanque de fermentação.



Despulpador. Depois de despulpado o café "cereja" atravessa os orifícios de uma peneira circular giratória caindo diretamente no tanque de fermentação. O farelão composto das cascas do "cereja" e os frutos verdes são levados para a extremidade final da peneira. Granja São Luiz, de Waldemar Gil e Mario Barbieries. Botucatu, São Paulo, 23 de junho de 1955.

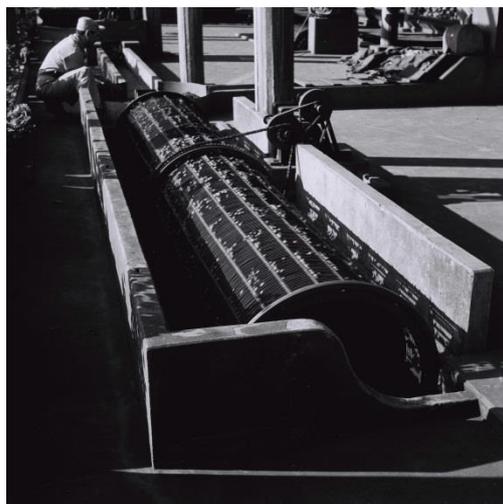


Projeto Grãos em Movimento apresenta narrativas de Arminio Kaiser

# Despolpamento



Este lavador segue o mesmo princípio do "Maravilha", isto é, separa o café "bóia" do "cereja" pela diferença de densidade. O café "cereja" mergulhado é logo em seguida impulsionado e dirigido para a canaleta central. Estação Luiz Pinto (E.F.S.), Fazenda Palmeiras, de Elizeu Teixeira de Camargo, Ipaussu, São Paulo, julho de 1954.



A peneira circular giratória separa o café "cereja" em diferentes grupos de grandeza. Em primeiro plano aparece a peneira do café "cereja" "passa" e "verde". Fazenda Palmeiras.



Da canaleta, o café "cereja" é levado para uma peneira circular giratória. Observar na imagem: em primeiro plano, separador do café "cereja", "verde" e "seco"; em segundo plano o separador do café "bóia" e "fundo" e em terceiro plano, separador do café "bóia". Fazenda Palmeiras.



Cada despulpador está regulado para um determinado grupo de "cereja", contribuindo assim para melhor rendimento da operação, nas mesmas instalações da Fazenda Palmeiras, em Ipaussu, São Paulo.



Projeto Grãos em Movimento apresenta narrativas de Armínio Kaiser

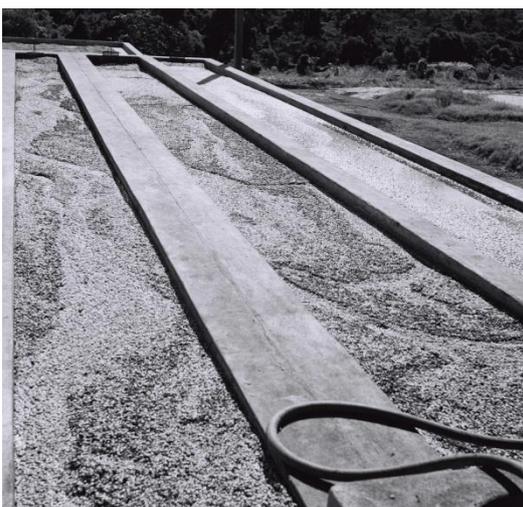
# Despolpamento



Café despolpado levado para o tanque de fermentação. Fazenda Lageado, Botucatu, São Paulo, 17 de junho de 1955.



Agitador mecânico destinado a remover restos da mucilagem do café despolpado após a fermentação. Notar os tanques de fermentação do lado direito da fotografia. Fazenda Palestina, de Mario da Silva Cravo. Santa Inês, sudoeste da Bahia, 14 de setembro de 1954.



Após ser despolpado o café "cereja" é encaminhado para tanques de fermentação a fim de remover a camada mucilaginosa açucarada, o que ocorre, comumente, durante uma noite. Fazenda Santa Virgínia, do Sr. João Miguel Caran. Santa Fé, Paraná, 14 de abril de 1962.



Após o término da fermentação as sementes são revolvidas para completar a desagregação dos restos de camada gelatinosa açucarada.



Projeto Grãos em Movimento apresenta narrativas de Arminio Kaiser

# Despolpamento



Café despolpado sendo seco no terreiro. Aí está a conclusão de todo o trabalho feito para separar e despolpar o café. Fazenda Lageado, Botucatu, São Paulo, 20 de junho de 1955.