

VINO

PULPA DE CAFÉ

GUÍA PRÁCTICA

Elaboración y medidas higiénicas



Formación productiva alternativa,
apoyo para la erradicación de la po-
breza en poblaciones vulnerables de
Nicaragua con enfoque de emergencia
sanitaria.



A continuación, explicaremos como se prepara y se empaca el vino a base de pulpa de café.

Ante la emergencia sanitaria, los compradores exigen de manera más estricta la gestión de la inocuidad de los alimentos con el fin de cuidar la salud de las familias. Es necesario prácticas de higiene correctas; la limpieza y el saneamiento; la delimitación de las zonas de elaboración de alimentos; el control de almacenamiento, la distribución y el transporte, la higiene personal.

Por esto mismo este manual te guiará en cada paso para procesar el **vino a base de café**. Tomando en cuenta un conjunto de condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la higiene en los lugares donde se elaboran productos alimenticios.

Emprendedores que comercializan productos con valor agregado

deben estar consciente de las buenas prácticas higiénicas.

Antes de iniciar este proceso, debes desinfectar con cloro la mesa de trabajo. El área tiene que quedar bien limpia para evitar contaminación de cualquier tipo.

Debes usar guantes, mascarilla y gorro.

Además todos los utensilios que necesites deben estar previamente esterilizados.

Lava muy bien tus manos por 40 segundos antes de iniciar el proceso.

El vino a base de pulpa de café es una excelente fuente de carbohidratos, proteínas y minerales. y tiene propiedades antioxidantes y energéticas, por tanto, es una buena opción para incluirlo en nuestra dieta o plan alimentario; al mismo tiempo damos valor

agregado a este subproducto del café.

Para realizarlo necesitaremos lo siguiente.

Ingredientes:

- 5 litros de agua.
- 3 libras de azúcar.
- 4 gramos de levadura para harina.
- 1 libra de pulpa de café seca.

Utensilios:

- Botella plástica de 10 litros.
- Guantes.
- Gorros.
- Válvula de escape con bloqueo de aire.
- Termómetro.
- Ollas.
- Cucharas.
- Coladores.
- Recipientes de Vidrio.

1

Ponemos a hervir el agua:

Lo primero que debemos aclarar es que el agua que sale del grifo de nuestras casas, puede que ya haya recibido un tratamiento y está desinfectada con cloro. Sin embargo, se recomienda hervir el agua como método de tratamiento preferido ya que se matan las bacterias y parásitos nocivos que pueden sobrevivir a ese tratamiento químico, pero también eliminar el cloro posicionado en el agua. Debemos hervir por 10 minutos.



2

Agregar la pulpa de café:

Cuando el agua esté lista, le añadimos la pulpa de café y dejamos reposar por un rato, hasta que baje su temperatura a los 40 °C. Si no tienes un termómetro para medir la temperatura del agua, déjala reposar hasta que este tibia.



3

Activar la levadura:

Para esto utilizaremos un poco menos de 150 ml de agua con 40 °C (o cuando este tibia) y una cucharada de azúcar. La levadura nos ayudará a fermentar los azúcares en el alcohol que deseamos obtener. Es necesario saber que por cada litro de agua añadirá 1 gr (gramo) de levadura.



4

Filtrar:

Filtraremos la mezcla de la pulpa con el agua, para sacar la sustancia. Los residuos que queden de la pulpa de café puedes usarlo para compostaje. Este es un producto que nada se desperdicia y que puedes aprovechar en tu mismo huerto o finca.



5

Añadir azúcar y levadura:

Añadiremos el azúcar y la levadura activada a la sustancia obtenida.



6

Fermentación:

Depositamos el producto obtenido en la botella, este proceso lo dejaremos actuando por 10 días, más o menos, en un lugar fresco y oscuro a una temperatura considerada de entre 30° a 35°. Es importante saber que, dependiendo de las condiciones del lugar donde dejemos reposar el producto, los resultados serán mas efectivos. Hay que asegurarse de que a la botella no le entre nada de aire; en este caso nosotros utilizamos un aparato llamado, válvula de escape con bloqueo, este aparato no es tan facil de encontrar, así que puedes usar una manguera plástica para la salida de aire.



7

Filtración:

Utilizamos el colador de tela, esto hará que las impurezas queden atrapadas mas fácilmente, se realiza para separar los restos solidos de los líquidos, eliminar microorganismos y ayudar con su clarificación. Este paso lo podemos hacer hasta 3 veces si es necesario (dependiendo de cuánto tiempo decida dejar fermentando el vino).



8

Empaque o embotellamiento:

Procedemos a introducir el vino en una botella de vidrio cuando se considere que esta listo para ser consumido.

Antes de embotellar el vino, realiza los siguientes pasos para esterilizarlos:

- 1- Lava perfectamente los envases con el fin de eliminar todos los residuos.
- 2- Hierve el agua en una olla profunda. Asegúrate de que el agua cubra por completo los recipientes al momento de introducirlos.
- 3 -Deja los recipientes 10 minutos. Pasado el tiempo ayúdate de unas pinzas para ir sacando los recipientes esterilizados.

