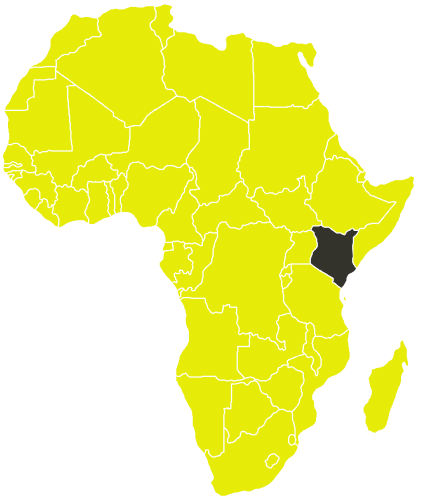
PUNTUACIÓN

87,5 PT

ASHEMALI ACIT

KENIA

ROAST IT, TRACE IT, DECODE IT, SHARE IT



AYNI COFFEE

Origen	Kenia
Región	Nyeri · Mukurweini
Estación	Ndiani
Productores	Varios, miembros de KCCE
Varietal	SL 28
Altitud	1.700–1.850 msnm
Proceso	Lavado de vanguardia
Fermentación	Aeróbica, 72–95 h
Cosecha	2025–26 (oct–dic)
Recolección	Manual-selectiva

HUMEDAD
10,70 %

ACTIVIDAD DE AGUA
0,54

DENSIDAD
755 g/L

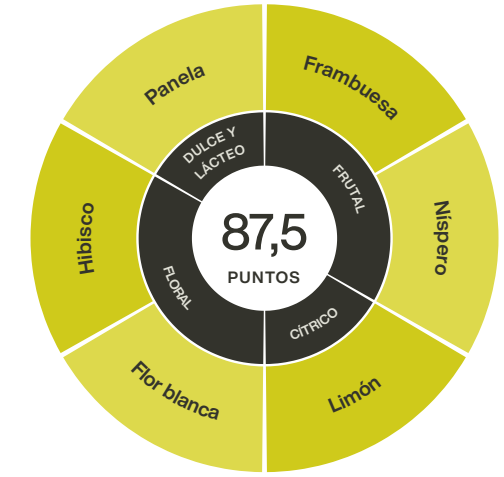
CRIBA
16/18

COLOR
Verde

ENVASE
30 kg GrainPro

ESTACIÓN NDIANI · NYERI

En laderas altas, pequeños productores entregan sus cerezas para procesarlas en conjunto, con control de selección, fermentación y secado.



PERFIL EN TAZA

Sabor	8,25
Aroma	8,25
Postgusto	8,25
Acidez	8,25
Cuerpo	8
Balance	8,25
Global	8,25

PERFIL Afrutado **NOTA CLAVE** Cítricos



CAFÉ VERDE DEL LOTE



SECADO EN CAMAS ELEVADAS



EQUIPO DE LA ESTACIÓN



ESTACIÓN NDIANI

PROCESO · LAVADO CON FERMENTACIÓN AERÓBICA

1. Recepción de cereza
2. Clasificación por maduración
3. Prefermentación
4. Despulpado
5. Fermentación aeróbica (72–95 h)
6. Lavado
7. Secado al aire libre