

## Clube de Tecnologia Cafeeira

### ÉPOCA DE MATURAÇÃO DOS FRUTOS TAMBÉM É IMPORTANTE NA ESCOLHA DE UMA VARIEDADE DE CAFÉ

J.B. Matiello, S.R. Almeida e Iran B. Ferreira – Engs Agrs Fundação Procafé e Marcio L. Carvalho, Fdas Reunidas L e S.

A escolha de uma variedade ou cultivar de café, a ser plantada em uma propriedade, deve considerar três grupos de fatores – as características vegetativas e produtivas da variedade em si, a sua adaptação à região e a sua adequação ao tipo de produtor.

Dentro das características de uma variedade, a época de maturação dos frutos é uma variável importante, para facilitar o manejo da colheita e viabilizar a produção de cafés de melhor qualidade. Existem cultivares com maturação dos frutos precoce, média e tardia.

As características de maturação na variedade apresentam interação com o ambiente e com o tipo do produtor.

Em regiões mais quentes, de altitudes mais baixas, o material de maturação precoce não é tão prioritário como numa região mais fria, de altitude elevada, nesta, pelas baixas temperaturas, a maturação dos frutos do cafeeiro já fica, naturalmente, atrasada e, nessa condição, se não se utilizar uma variedade mais precoce, a colheita costuma coincidir com as florações para a safra seguinte. Cultivares com maturação precoce, assim, não seriam os mais indicados nas áreas quentes, pois o ciclo produtivo, da floração à maturação, é encurtado, a granação dos frutos fica concentrada em curto período e as plantas ficam muito estressadas pela carga. Nessas áreas a prioridade é para cultivares de maturação tardia.

Quanto à interação com o tipo de produtor, quanto maior a área cultivada com café na propriedade, mais alongado vai ficar o período de colheita, o que pode prejudicar a qualidade do café produzido, pois sabe-se que os frutos colhidos maduros constituem a matéria prima ideal para o preparo de cafés de boa bebida. Nessa situação, o cultivo de variedades de café combinando diferentes épocas de maturação facilita o escalonamento da colheita, com menor necessidade de investimentos em maquinário, mão de obra e equipamentos e instalações de colheita e de preparo pós-colheita. Inicia-se a colheita pelos materiais precoces, os quais devem compreender, normalmente, cerca de 20% da área, continua-se pelos materiais de maturação média, o ideal seria estes compreenderem cerca de 40-50% da área e os tardios, com 30-40%.

É lógico que além do aspecto de maturação, outras características muito importantes da variedade devem ser consideradas, sendo as principais – sua boa capacidade produtiva, o bom vigor das plantas, o porte baixo, para facilitar o manejo, sua resistência a doenças, pragas e stress hídrico e sua qualidade de frutos.

Para finalizar, citam-se alguns materiais que reúnem boas características produtivas com diferentes tipos de maturação, assim –

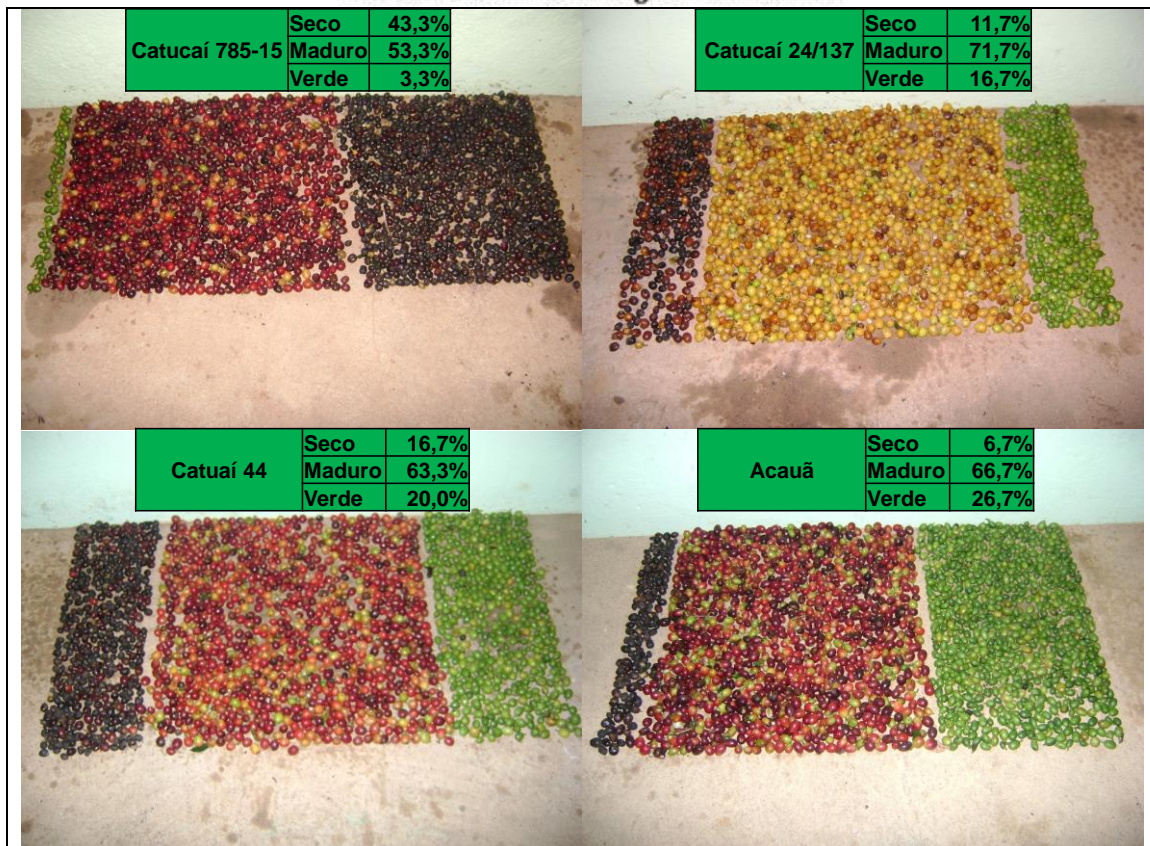
**De maturação precoce** – Catucaí 785-15 Verm. e Am, IBC 12 ou IAC 125, Bourbon Amarelo, Siriema AS1, Beija flor e Icatu 3282. **De maturação média** – Mundo Novo, Acaiaí e Catucaí amarelo. **De maturação tardia** – Catuais diversos(144, 62, 32 etc) incluindo híbridos com MN(Rubí, Topázio, Ouro Verde, Travessia), IBC-Palma 1 e 2, Saíra, Rouxinol, Sabiá, Guará e Azulão. **Super-tardios** – Acauã, AsaBranca e Arara.

## Clube de Tecnologia Cafeeira



**Em maio**, as 4 cultivares estavam com diferentes níveis de maturação dos frutos. Nessa época, apenas o Catucaí 785-15 (acima esq.) estava bom para ser colhido, apresentando menos de 20% de verdes. O catucaí amarelo (em cima dir.) de maturação média, apresentava 48% dos frutos verdes, o Catuaí 44 apresentava 71% e o Acauã 90%, isto em São Domingos das Dores, Z. Mata de MG, na safra de 2013.

## Clube de Tecnologia Cafeeira



**Em junho** – 40 dias depois da foto anterior, o Catucaí 785-15 já tinha passado do ponto ideal de colheita, pois já tinha 43% de frutos secos, o Catucaí amarelo já podia estar sendo colhido, o Catucaí estava quase e o Acauã ainda podia esperar.