



ANACAFÉ
GUATEMALA



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



Diego Bedoya
Exotic Coffee

CAFÉS EXÓTICOS CO -FERMENTADOS CON FRUTAS Y AÑEJADOS EN BARRILES DE ROBLE

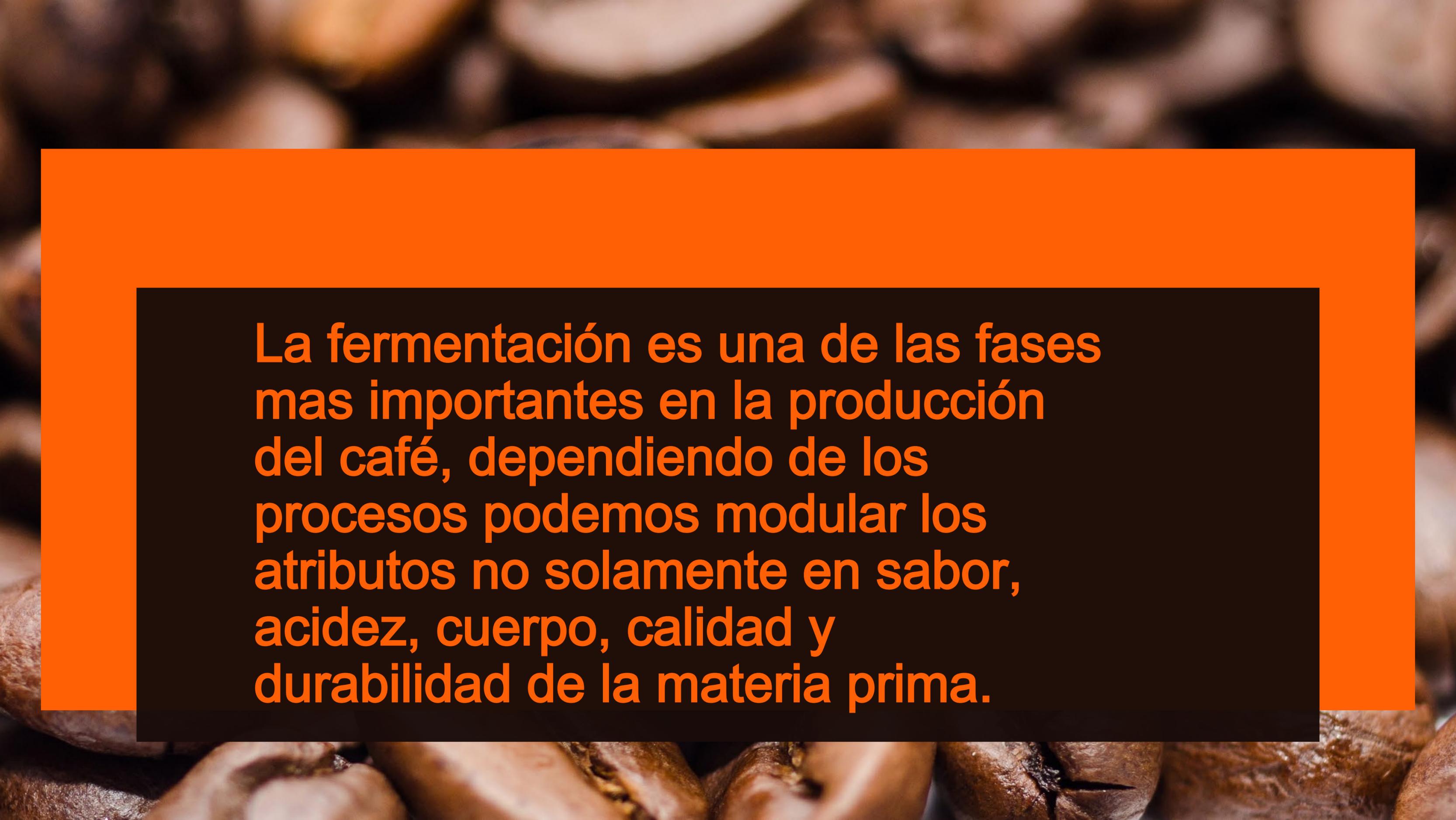


Productor de cafés exóticos, apasionado por el proceso de innovación. Cultiva y desarrolla cafés con un perfil único, combinando tradición y creatividad. Su café ha recibido múltiples reconocimientos a nivel nacional e internacional por su calidad y sabor



DIEGO BEDOYA COFFEE

Ha dedicado los últimos 8 años a perfeccionar sus habilidades, trabajando junto a agricultores y expertos caficultores para entender cada aspecto de la producción y tratamiento de este producto. Como marca, nos dedicamos al cultivo y procesamiento de cafés de especialidad; utilizando innovadores métodos de añejamiento en barriles de roble y coque - fermentación con frutas tropicales.



La fermentación es una de las fases mas importantes en la producción del café, dependiendo de los procesos podemos modular los atributos no solamente en sabor, acidez, cuerpo, calidad y durabilidad de la materia prima.

FERMENTACIÓN TRADICIONAL EN COLOMBIA





FERMENTACIONES DE INNOVACIÓN

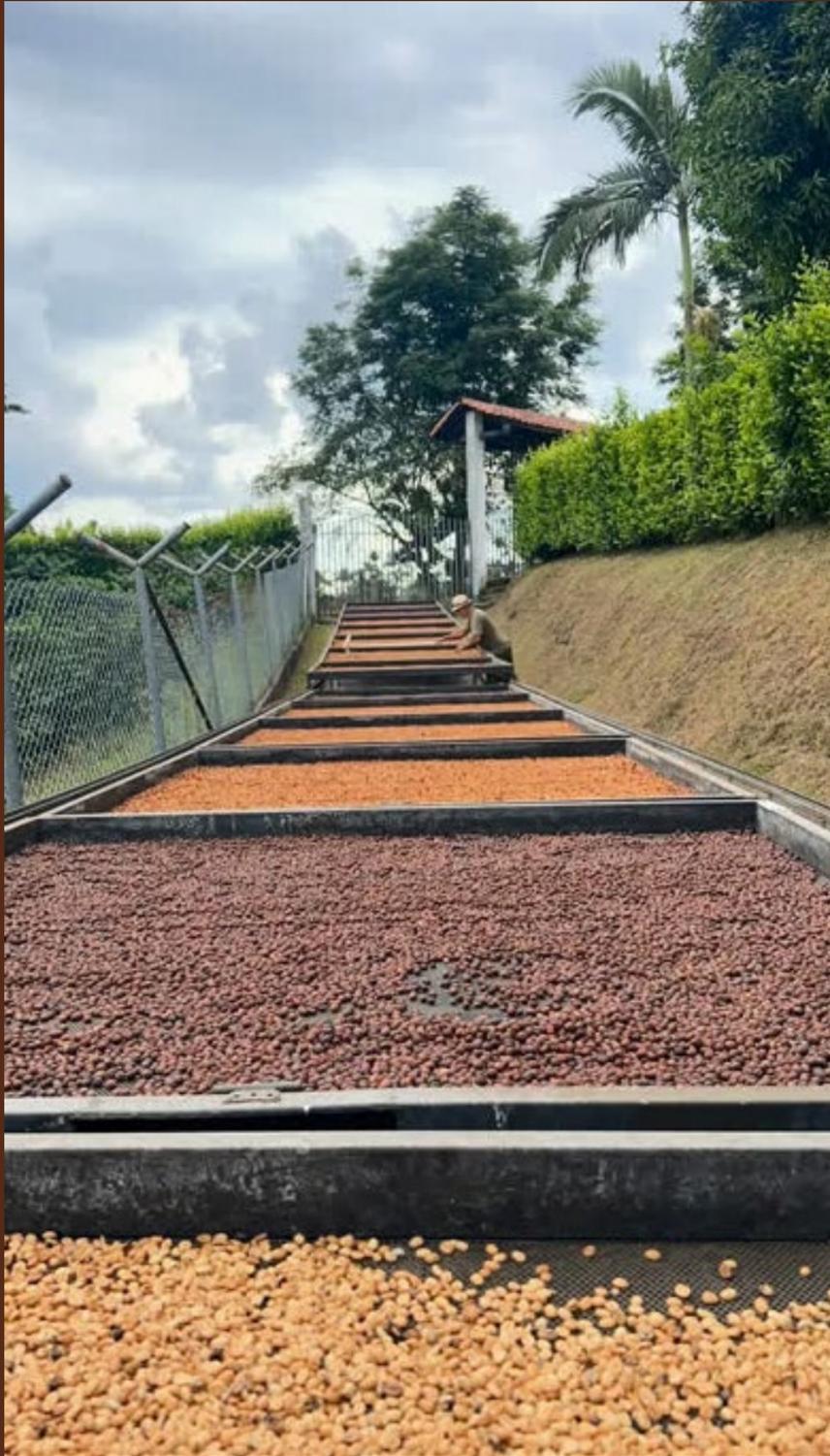
- **Anaeróbicas**
- **Maceración Carbónica**
- **Con levaduras**
- **Inoculación con enzimas**
- **Alcohólicas**
- **Co-fermentación con frutas**



¿Por qué preferimos el proceso anaeróbica?

1. Por control del proceso
2. El mejoramiento de los atributos de café
3. Estandarización de calidad y perfiles





¿Por qué llegamos a la idea de añejar los cafés en barriles de roble?



En nuestra pasión por la innovación y generar un café diferenciado iniciamos una etapa de investigación en distintas formas de procesos. Entre ellos el añejamiento del café en los barriles de roble.

Al ser la almendra higroscópica puede absorber lo bueno y lo malo que este en su entorno.

El añejamiento del grano verde en barricas de ron cambia la composición química del grano, otorgándole un aroma y sabor único, sin generar o transmitir trazas de alcohol sobre el producto final.

Los resultados de laboratorio muestran un perfil sensorial que resalta el aroma, fragancia, cuerpo y la impresión global de este café.



AGED IN AN OAK BARREL

¿Cómo añejamos el café en barriles?

¿Qué perfil obtenemos con el añejamiento?







RECONOCIMIENTOS DE NUESTROS PROCESOS DE INNOVACIÓN



- 1° lugar en la categoría Cafés Experimentales de Tecnicafé (Colombia 2023).
- 3° lugar en la Categoría Cafés Espirituosos del Concurso Nacional de Cafés Tostados Top Roast (Colombia 2024).
- 5° lugar en categoría de Cafés Procesados del Concurso Nacional de Colombia de Cafés Tostados Top Roast.
- 2° lugar en la categoría Café Innovador en el concurso World Coffee Challenge en España.
- 3° lugar en la categoría Café de Finca en el concurso World Coffee Challenge en España.





ANACAFÉ

GUATEMALA

