

GAZETA LILLA



café do sítio

UMA NOVA FÁBRICA TOTALMENTE AUTOMATIZADA E 100% LILLA

A QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E DO SERVIÇO GARANTE A CONTINUIDADE DA PARCERIA DO CAFÉ DO SÍTIO COM A LILLA EM NOVA PLANTA COM CAPACIDADE PARA MAIS DE 7 TON/HORA DE CAFÉ CRU.

Há cerca de 20 anos Teones de Souza, proprietário do Café do Sítio, com sede em Taguatinga-DF, adquiriu o primeiro torrador Lilla, um Opus 40. Depois disso, não quis saber de outra marca – anos mais tarde comprou o segundo Opus 40, depois o terceiro, e agora, com a proximidade da inauguração da nova fábrica para onde a atual indústria será transferida, decidiu trocar tudo. E, é claro, por três novos Opus 40, porém totalmente automatizados. E não ficou só nisso: após pesquisar o mercado, renovou toda a linha de cru, torrado e moído com equipamentos Lilla. “Gostei da Lilla e estou satisfeito demais com as aquisições”, garante. Ou seja, a partir de junho, quando serão inauguradas as novas instalações

em um imenso espaço de 16.000 m² de área construída, o Café do Sítio e as outras duas marcas comercializadas pela empresa, o Café Assum Preto e o Café da Horta, serão produzidos com equipamentos 100% Lilla.

A nova linha de produção contará com um silo redondo para 30 toneladas de café cru, com quatro compartimentos, acompanhado do sistema de pesagem eletrônica e de blend automatizado de café cru, e transporte pneumático por bomba Roots.

Para o processamento do café torrado, Teones de Souza adquiriu três novos silos, um sistema de pesagem eletrônica e de blend automatizado, quatro silos de café ligado, além de um conjunto

de painéis elétricos para toda a instalação, incluindo moinho de rolos, e um conjunto de peneiras rotativas.

O sistema terá cinco silos de café moído, e tanto este quanto o café torrado serão transportados por conjuntos de roscas helicoidais verticais e horizontais. No final da linha estarão funcionando sete empacotadoras almofadas e uma a vácuo, alimentadas automaticamente.

Ao ser indagado sobre sua avaliação em relação à assistência técnica e ao serviço de manutenção que vem recebendo da Lilla ao longo de todos esses anos, Teones de Souza foi enfático: “Está bom demais, é uma beleza!”



Nova fábrica: 16 mil m² de área construída e equipamentos 100% Lilla.

café brasópolis

EMPRESA TROCA TORRADOR POR UM LILLA. EM NOME DA QUALIDADE.

Há cerca de dois anos, a empresa Júlia Martins dos Reis, proprietária do Café Brasópolis, cuja marca leva o nome da cidade mineira onde ele é produzido, adquiriu, após uma pesquisa de preços, um torrador não Lilla. Logo, porém, o presidente da companhia, Valdair dos Reis, percebeu que o barato havia saído caro: a falta de tecnologia no processo de torra não salientava a qualidade do café do sul de Minas. "O equipamento não tinha a robustez nem os recursos que necessitávamos, além de não



Valdair dos Reis: a qualidade em primeiro lugar.

fornecer uma torra homogênea", explica Valdair. Outro problema em relação ao equipamento recém-adquirido era a precariedade da assistência técnica, fato que constantemente exigia a intervenção e providências do presidente da empresa, roubando-lhe um tempo precioso que deveria ser dedicado à administração e ao planejamento dos negócios. Esse conjunto de fatores negativos vinha prejudicando o crescimento do Café Brasópolis.

Diante disso, a empresa decidiu investir em um novo torrador. Valdair dos Reis fez uma nova pesquisa, desta vez com o foco voltado mais para os recursos e a performance do equipamento, do que para o preço. Avaliou cuidadosamente itens como custo/benefício, segurança, robustez, tecnologia capaz de evidenciar a excelente qualidade do cru utilizado na produção do Café Brasópolis. De



Linha de produção do Café Brasópolis, agora com o Opus 10 semi-automático.

modo especial, quis ter a certeza de que poderia contar com uma assistência técnica imediata e garantida, quando isso se fizesse necessário. Ao final, a escolha foi inequívoca: linha Opus da Lilla. "A Lilla possui todas essas qualidades", assegura o empresário, que optou pelo Opus 10 semi-automático.

Com a nova aquisição, o Café Brasópolis já está partindo para a diversificação de seu produto, o que só agora tornou-se possível, graças à versatilidade que o torrador Opus oferece. E o aumento das vendas tem demonstrado que o mercado onde o café Brasópolis é distribuído já reconheceu que ele está mais homogêneo, mais consistente e com mais aroma.

astro café

NA PERMANENTE BUSCA PELA EXCELÊNCIA, A OPÇÃO PELA LILLA.

Produzir um café com os mesmos cuidados e requintes observados na produção de um vinho da mais alta qualidade tem sido o objetivo do empresário Raymond Rebetez, proprietário do Astro Café, marca lançada no mercado em 2001- mercado obviamente limitado e direcionado a um público privilegiado, capaz de consumir um café cujos preços variam de R\$ 28,00 a R\$ 35,00 o quilo, e cuja produção não ultrapassa 1.000 sacas por ano. Raymond descreve assim o perfil desse consumidor:

"É uma pessoa sofisticada, acostumada a freqüentar restaurantes finos, normalmente ligada em assuntos de gastronomia, e que valoriza uma boa comida, um bom vinho, um bom azeite e, conseqüentemente, um café diferenciado."

O café cru utilizado, 100% do tipo arábica, é totalmente produzido nas cinco fazendas da empresa, localizadas em regiões de altitude elevada e clima adequado à cultura de café. Do campo à prateleira das lojas, nenhum detalhe é

negligenciado, para que o produto final possa ser a expressão máxima da excelência.

Para torrar a sua linha de cafés especiais, Raymond utilizava um torrador Raiar com capacidade para 15 quilos. No início do ano, porém, decidiu substituí-lo por um Opus 5 com CLP Allen Bradley e queimador modulante, e se diz plenamente satisfeito: "O Opus 5 proporciona uma torra com uma homogeneidade consistente e tem um índice de quebra muito menor. Ganhamos muito em eficiência e em qualidade com a troca". O resultado é uma bebida diferenciada, bem ao gosto do refinado público a que se destina.

A obsessão pela qualidade tem feito o empresário buscar sempre, também no processo de torra, métodos que garantam a máxima pureza do produto final. Embora alguns padrões adotados sejam discutíveis, como ele próprio reconhece, Raymond não abre mão do que considera certo. Por isso, ao fornecer o Opus 5, para a

produção do Astro Café, a Lilla fez algumas alterações no projeto original, exigidas por Raymond. Uma delas foi que o resfriamento do café torrado fosse feito só a ar, embora os torradores, normalmente, utilizem um pouco de água. "Na verdade, essa é uma questão polêmica, mas a Lilla fez as alterações no Opus 5 que adquirimos, e que atendeu nossas expectativas", comenta.



Uma linha só de finos: Astro Café Clássico, Bourbon e Bio.

ALTO NÍVEL DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E DE AUTOMAÇÃO MANTÉM CONFIANÇA NA LILLA.

O Café Caiçara, localizado em Jundiá – SP, cujo prestígio consolidou-se ao longo de mais de meio século de história, está ampliando a sua produção, numa clara demonstração de que sua aceitação pelo mercado consumidor continua em ascensão.

Para atender à crescente demanda, a empresa está substituindo um CAP 24, adquirido em 1978, por um Opus 40 automático controlado por PLC, e sistema de supervisão com computador PC. Até agora, a produção do dia-a-dia era suprida por um Opus 20, e a máquina maior era acionada quando havia necessidade de um suporte extra. Essa situação vai se alterar: o novo Opus 40 será utilizado na produção diária, e o Opus 20 na produção de cafés especiais e para quando a necessidade de produção superar a capacidade do outro torrador.

Na aquisição do Opus 40 automático, o proprietário do Café Caiçara, Tadeu Pignatta, foi bastante objetivo: "Nós já temos uma cultura Lilla aqui na empresa. Gostamos muito da assistência que nos é oferecida e do constante suporte que a Lilla nos



Tadeu Pignatta: "Temos uma cultura Lilla na empresa"

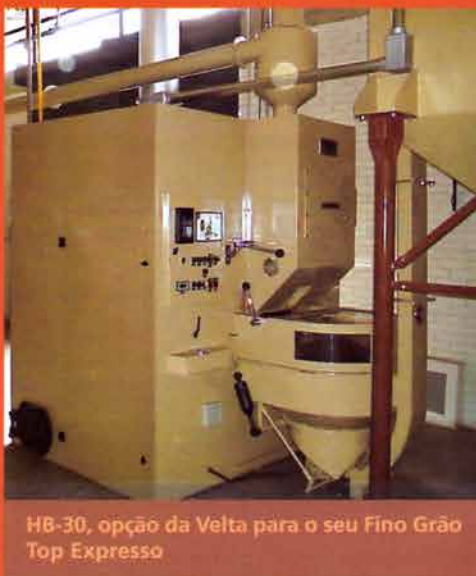
proporciona". Pignatta destaca como fatores importantes que agregam valor à nova aquisição, a tecnologia empregada – principalmente o alto nível de automação e o sistema de auto-limpeza – e a economia de combustível. Declara-se também amplamente satisfeito com a robustez do equipamento e com a sua versatilidade e consistência, itens que estão entre os fatores responsáveis pela qualidade do produto final.

café fino grão

LILLA DE 30 KG POR TORRA GARANTE QUALIDADE DO FINO GRÃO TOP EXPRESSO

Com menos de um ano de existência, o Café Fino Grão já conquistou apreciável fatia de mercado na região de Belo Horizonte. Para abastecê-la, a Velta, conta com um Opus 40, que já estava instalado na empresa adquirida pelas famílias Tavares e Veloso, sócias da Velta, e cuja performance garante a produção necessária ao atendimento da atual demanda. Localizada no município de Contagem-MG, a fábrica foi totalmente automatizada pelos novos proprietários.

Com o nome já consagrado pela imediata receptividade do público à qualidade do produto, o Fino Grão chega agora ao mercado em nova versão: o Fino Grão Top Expresso. "Havia a falta de uma linha de cafés finos na região, e então decidimos investir nessa área", explica Bruno Veloso. Para se conseguir um café com o nível de excelência exigido, no entanto, era necessário que a produção fosse limitada, obtida por um processo de torra "quase artesanal",



HB-30, opção da Velta para o seu Fino Grão Top Expresso

nas palavras de Veloso, mas com controle respaldado em modernas tecnologias. Assim, depois de uma minuciosa pesquisa em busca do equipamento que melhor atendesse a tais requisitos, a Velta acabou optando pelo HB30 da Lilla, com capacidade de 30 kg de café verde por torra.

Após pouco mais de um mês de uso, Veloso já teve confirmado o acerto da escolha: "Estamos satisfeitos com o HB30, e a aceitação do nosso café especial pelo mercado tem sido excelente. Está todo mundo querendo comprar o Top Expresso".

Lilla

NO MUNDO

DRIE MOLLEN INSTALA SEU PRIMEIRO OPUS NA FRANÇA

Lempdes, França - O Grupo Drie Mollen, uma das maiores e mais tradicionais empresas de torrefação europeias, com sede na Holanda e unidades operacionais na Alemanha, França, Suíça, Espanha e Inglaterra, colocou em operação seu primeiro Opus 40, instalado no Cafés Excella, em Lempdes, Clermont Ferrand, na França.

O novo torrador, que substituiu um torrador alemão de fabricação recente, passou por uma rigorosa avaliação realizada por um grupo de especialistas da empresa. Os principais critérios usados na análise que resultou na opção pela Lilla foram: tecnologia empregada na automação; obediência aos rígidos padrões de controle ambiental e de segurança europeus; flexibilidade do sistema de Profile Roasting, e as qualidades sensoriais do café torrado. O Grupo passa a contar, assim, com um importante recurso em seus planos de expansão.

CAPACIDADE E VERSATILIDADE DE PRODUÇÃO REFORÇADAS PARA CAFÉ DE CONSUMO POPULAR

Um café de consumo popular, extra forte – é como Sebastião Calixto, proprietário do Café Bambino, define o seu produto. E os bons resultados do direcionamento das três marcas da empresa – Bambino, Calouro e Pelicano – a esse público-alvo têm demonstrado o acerto da estratégia. O café cru, de densidades e peneiras características, é processado no torrador Opus 40 da fábrica instalada em Ceres-GO, e o produto final segue para as regiões de Goiás, Tocantins e Pará.

Apesar da considerável produção diária, o Opus 40, adquirido

em 1986, por enquanto está sendo suficiente. Mas, recentemente Calixto adquiriu um novo torrador Lilla. “Estamos na fase final de construção de uma nova fábrica, com melhor localização e melhores instalações. Quando ficar pronta, vou instalar ali os dois torradores. As máquinas são ótimas. Conheço todas as marcas de torradores, mas os Lilla você pode usar como quiser, são muito versáteis”, avalia Sebastião Calixto. Como se sabe, os torradores Lilla são os mais adequados para torrar qualquer tipo de café, por mais miúdos e leves que sejam os grãos.



Sebastião Calixto: investindo na versatilidade dos torradores Lilla.

momento técnico

A CIÊNCIA DO PROCESSO DE TORRA

POR QUE A MANEIRA COMO VOCÊ TORRA SEU CAFÉ AFETA SUA LUCRATIVIDADE E A QUALIDADE DO SEU PRODUTO ACABADO.

Você sabia que, dentro do seu torrador, seu café passa por transformações em etapas totalmente distintas entre si? Pois é isso mesmo. Apesar do café entrar cru e sair torrado e parecer que tudo resulta de uma única transformação, uma análise mais profunda nos mostra que entre uma ponta e outra ocorrem diversos processos conforme podemos ver a seguir:



SECAGEM:

1. Extração da água livre
 - A umidade natural contida no grão verde é extraída até que se atinja uma temperatura pouco superior a 100° C.

- Ocorre uma perda de peso de 8% a 10% devido à eliminação dessa água.
2. Praticamente não existem reações químicas para essa faixa de temperatura dos grãos.



INÍCIO DA PIRÓLISE (160° C a 180° C)

1. A pirólise caracteriza-se por reações químicas que usualmente os produtos orgânicos sofrem mediante fornecimento de calor em um ambiente de baixo teor de oxigênio. É como se ocorresse uma queima controlada onde muitos produtos intermediários são formados antes que os compostos orgânicos se transformem completamente em CO₂, H₂O e cinzas. É interessante notar que essas reações

são exotérmicas, isto é, passam, a partir de um certo momento, a produzir calor.

2. Início da caramelização dos açúcares. Os açúcares ainda mantêm seu dulçor, mas são alterados da mesma forma como quando a dona-de-casa faz caramelo a partir do açúcar.

3. O primeiro crack do café começa ao final dessa fase. Ele é acompanhado de expansão dos grãos e rupturas celulares devido aos gases que começam a ser expulsos dos grãos.



FASE 2 DA PIRÓLISE (180° C a 230° C):

1. As reações de pirólise se tornam mais intensas.
2. Perda de peso de 4% a 6% dependendo do ponto final de torra.
3. Produz grande quantidade de água e CO₂ devido às reações químicas de decomposição dos produtos orgânicos.
4. O volume dos grãos aumenta de 40% a 60% e, em alguns casos, duplica.
5. A sucrose, o principal açúcar no café, é alterada: quanto mais escura a torra menor a doçura da bebida e maior o amargor.
6. A acidez dos grãos aumenta num certo momento inicial e depois passa a cair na medida em que a torra se torna mais escura. Isso se deve ao fato de os ácidos serem produzidos e destruídos no café conforme a evolução da pirólise.

FASE 3 DA PIRÓLISE (acima de 230° C):

1. Ocorre o segundo crack do café.
2. Danos severos ocorrem na celulose, que é o principal elemento da estrutura celular. Isso facilita a migração dos óleos naturais do café para superfície dos grãos.
3. Maior expansão dos grãos.
4. Maior liberação dos aromáticos.

5. O efeito exotérmico da pirólise cai a partir dos 250 oC, indicando que grande parte dos componentes orgânicos já está completamente carbonizada a essa temperatura. Os compostos carbonizados apresentam um amargor indesejável e em muitos casos são prejudiciais à saúde.

A dica importante que se deve levar em conta é que as taxas de transferência de calor em cada uma das fases mencionadas devem ser diferentes, para que a qualidade do seu café atinja todo o potencial que sua matéria-prima possui. Portanto, a capacidade de controlar esse processo em suas diferentes etapas pode ser uma ferramenta preciosa para se alcançar a satisfação de seus clientes e rentabilidade do seu negócio.

Nos próximos números da nossa Gazeta daremos seqüência ao tema da Ciência do Processo de Torra. Traremos informações complementares que mostrarão onde e como ganhar, conhecendo melhor e controlando o processo de torra do seu café.

