

CONVERSIONES MEDIDAS DE CAFÉ
Miguel F. Monroig Inglés

Café Especie Arabigo		
Quintal café oro	Libras	Almudes*
Uva	616	22
Pergamino	125	8
Collor	167	10
Enjuto	225	9

Café Especie Canéfora (Robusta)		
Quintal café oro	Libras	Almudes*
Uva	500	18
Pergamino	125	8
Collor	180	9

Café Especie Liberico (Excelsa)		
Quintal café oro	Libras	Almudes*
Uva	625	25
Pergamino	160	10
Collor	220	11

* 1 almud = 28 libras de café uva = 20 litros (volumen)

Definiciones:

1. *Café uva* - fruto maduro de los arbustos de café. También llamado café cereza.
2. *Café pergamino* - café seco del procesado por la vía húmeda que no ha sido pilado. Café seco con la cáscara, cascarilla o endocarpio.
3. *Café oro o pilado* - café seco al que se le ha eliminado el pergamino o todas sus capas en el caso del "collor".
4. *Café "collor" (coyol)* - fruto del café seco con todas sus cubiertas o capas procesado por la vía seca.
5. *Café enjuto* - también conocido como enjuto de agua o "enjutao". Es el café al que se le ha escurrido el agua después de lavado y ha perdido humedad hasta alcanzar un contenido alrededor del 25% en la base húmeda.