

# COLOMBIA

## RIO NEGRO FARM

### Lohas Beans

InterAmerican  
**COFFEE**



## Farm Information

**Country:** Colombia  
**Region:** Bruselas, Huila  
**Farm:** Rio Negro Farm  
**Altitude:** 1.200 and 2.000 masl.

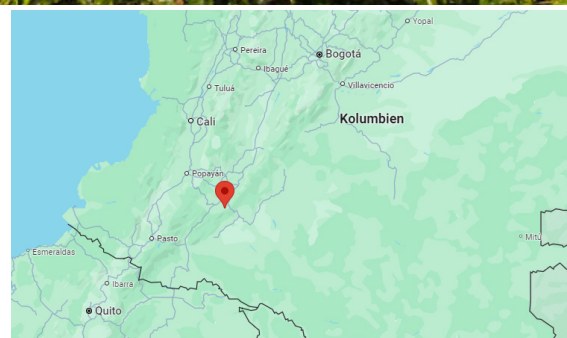
### ABOUT RED BOURBON:

Red Bourbon is a natural mutation of Arabica that emerged on the island of Bourbon in the early 18th century. This variety thrives in high-altitude regions with moderate climates, typically between 1,200 and 2,000 meters above sea level. It prefers volcanic soil and requires careful attention to ripeness during harvesting, as the quality of the beans is heavily dependent on proper picking.

**DETAILED PROCESS:** Ripe cherries are carefully selected. All unripe and unfilled cherries are removed in an initial floating stage. Cherries are disinfected to eliminate all unwanted bacteria, dirt, stems and leaves.

**FERMENTATION PROCESS:** Cherries are packed into bags to begin a fermentation during 48 hours. Once the first fermentation is complete, depulp the coffee and continue with 48 hours of controlled fermentation in tanks and add fruit mosto and yeast to the coffee. During fermentation, they control the temperature and measure pH, TDS (Total Dissolved Solids), and EC (Electrical Conductivity). After completing the 48 hours of fermentation in tanks and reducing the pH to 3.4, proceed to washed the beans.

**DRYING:** Finally sun drying between 6 to 8 days. Once the coffee reaches a moisture content between 10.5 and 11, pack it in bags to stabilize the profile.



## Coffees

Full Bright Round Velvety

Nuts Cereal Milk-Chocolate

**Varieties:** Red Bourbon

**Processing:** Washed

**Grade:** Excelso EP



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Phone +49 40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Phone +41 41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
59-61 Farringdon Road  
London EC1M 3JB, United Kingdom  
Phone +44 20 7796 2255  
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)

# KOLUMBIEN

## RIO NEGRO FARM

### Lohas Beans

InterAmerican  
**COFFEE**



## Farm Information

<b>Land:</b>	Kolumbien
<b>Region:</b>	Bruselas, Huila
<b>Farm:</b>	Rio Negro Farm
<b>Anbauhöhe:</b>	1.200 and 2.000 masl.

**ÜBER RED BOURBON:** Red Bourbon ist eine natürliche Mutation von Arabica, die im frühen 18. Jahrhundert auf der Insel Bourbon entstand. Diese Sorte gedeiht in hochgelegenen Regionen mit gemäßigttem Klima, in der Regel zwischen 1.200 und 2.000 Metern über dem Meeresspiegel. Sie bevorzugt vulkanische Böden und erfordert eine sorgfältige Beachtung des Reifegrads bei der Ernte, da die Qualität der Bohnen in hohem Maße von der richtigen Ernte abhängt.

**DETAILLIERTES VERFAHREN:** Die reifen Kirschen werden sorgfältig ausgewählt. Alle unreifen und ungefüllten Kirschen werden in einem ersten Schritt entfernt. Die Kirschen werden desinfiziert, um alle unerwünschten Bakterien, Schmutz, Stiele und Blätter zu entfernen.

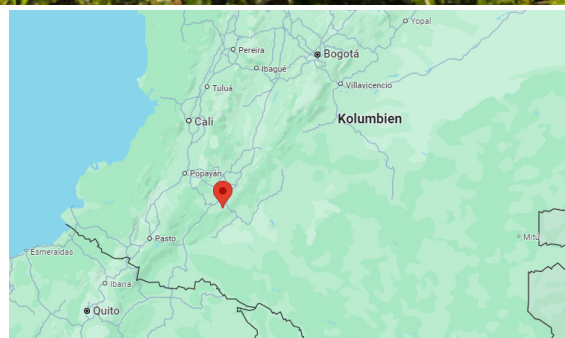
**GÄRUNGSPROZESS:** Die Kirschen werden in Säcke verpackt, um eine Gärung von 48 Stunden einzuleiten. Sobald die erste Gärung abgeschlossen ist, wird der Kaffee entpulpt und 48 Stunden lang in Tanks mit kontrollierter Gärung weitergeführt, wobei dem Kaffee Fruchtmast und Hefe zugesetzt werden. Während der Gärung werden die Temperatur kontrolliert und pH-Wert, TDS (Total Dissolved Solids) und EC (Electrical Conductivity) gemessen. Nach Abschluss der 48-stündigen Gärung in den Tanks und der Senkung des pH-Werts auf 3,4 werden die Bohnen gewaschen.

**TROCKNEN:** Abschließende Sonnentrocknung zwischen 6 und 8 Tagen. Sobald der Kaffee einen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 10,5 und 11 erreicht hat, wird er in Säcke verpackt, um das Profil zu stabilisieren.

**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Phone +49 40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Phone +41 41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
59-61 Farringdon Road  
London EC1M 3JB, United Kingdom  
Phone +44 20 7796 2255  
E-Mail: iac.london@nkg.coffee



## Kaffees

**Vollmundig** **Hell** **Rund** **Samtig**

**Nüsse** **Getreide** **Milchschokolade**

**Varietät:** Red Bourbon

**Aufbereitung:** Washed

**Grade:** Excelso EP



[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)