

PERFIL DE CAFE

Ombligon Lavado

86 SCA



ZENDA



La variedad Ombligon es una de las más exclusivas y enigmáticas de Colombia. Solo se cultiva en Huila y su nombre proviene de la marca en forma de ombligo que tiene la cereza.

Esta taza, procesada con levadura *Saccharomyces* en fermentación anaeróbica de 90 horas, entrega un perfil cremoso, frutal y con dulzor que recuerda a yogurt de frutos rojos o melocoton.



ORIGEN DE LA VARIEDAD

OMBLIGON

- **Origen y mito genético:** Se desconoce el origen exacto de esta variedad. Algunos profesionales sostienen que proviene de una variedad Endémica etíope, mientras otros creen que es una mutación natural de variedades como caturra, pacamara o Bourbon. Solo se cultiva en Huila, Colombia. Su nombre proviene de la marca en forma de ombligo que presenta la cereza.

- **Dato interesante:**

El Ombligon ganó reconocimiento mundial cuando el barista Australiano Jack Simpson lo utilizó en el Campeonato Mundial de Baristas 2023, obteniendo el tercer lugar, esta variedad es Densa y con mejor desarrollo de azúcares.

- **¿Por qué es especial?:**

Excelente respuesta a fermentaciones controladas con levaduras, que potencian sus notas frutales y cremosas, además de un cuerpo sedoso y acidez brillante, muy versátil en diferentes métodos de preparación.

-

DATOS TÉCNICOS

- ALTITUD: 1.680 M S. N. M.
- PUNTAJE SCA : 86
- PRODUCTOR: FERNANDA BENAVIDES
- REGION: PALESTINA, HUILA



PROCESO

LAVADO (FERMENTACION ANAEROBICA CON LEVADURAS)

- **Descripción del proceso:** Se selecciona la cereza madura y se despulpa cuidadosamente. luego se somete a una fermentacion Anaerobica por 90 horas junto con lavadura Saccharomyces. Esta levadura metaboliza los azucares del mucilago de forma controlada, generando compuestos aromaticos que intensifican las notas frutales y cremosa.
Posteriormente se lava con agua limpia para retirar todo y se pasa a secar hasta alcanzar la humedad óptima.
- **Resultado del perfil:** Este proceso genera una taza con dulzor notable , acidez brillante y un cuerpo sedoso.



AROMA:

Durazno maduro, yogurt de frutos rojos

SABOR:

Melocoton , yogurt de frutos rojos, sabor frutal intenso

ACIDEZ

Brillante y definida

CUERPO

Sedoso y limpio

SABOR RESIDUAL

Prolongado, con un final dulce y sensacion persistente en el paladar.