



COLOMBIA OMBLIGON

Huila Finca El Diviso Double Fermentation

New variety from Ethiopia

Ombligonは、エチオピア原生種（Bourbon- Caturra系）です。その形状から、スペイン語で「お腹のへそ」を意味します。ウィラ エル ディヴィソ農園の農園主であるネストル氏は、ウィラのブリュッセル地区で26年間コーヒー栽培を続けてきた農園の若き2代目です。エチオピア由来の新品種「オンブリゴン」などの希少品種を含む6種類を栽培し、地元のコーヒー研究機関と共同しチャレンジングな商品を作り続けています。その情熱はまさに「コーヒープロデューサー」。栽培のみならずプロセスに着目しコーヒーの可能性を広げることに情熱をかけています。

商品名：コロンビア オンブリゴン ウィラ エル ディヴィソ農園 ダブルフェアーメンテーション

農園名：Huila, El Diviso農園

農園主：Nestor Lasso

収穫時期：メイン：10月～1月/ サブ：5月～8月

標高：1,600～1,800m

品種：Ombligon（オンブリゴン：エチオピア原生種）

精製：Natural Double Fermented

乾燥：アフリカンベッドまたはメカニカルドライ

規格：Ex-EP10, 8/35

荷姿：24kg/箱（バキュームBOX）

【Double Fermentation 工程詳細】

- ① チェリーはBrix24～26度の熟したチェリーを厳選。フローターや夾雑物を取り除き、洗浄
- ② 袋に入れ脱気はせずに袋を開けて48時間レストイング
- ③ 袋内温度を30～40度に維持しながら開閉を繰り返す、60時間
- ④ チェリーをタンクへ移し32°Cのぬるま湯を投入、24時間嫌気発酵
- ⑤ その後、60°Cお湯で洗い流す
- ⑥ アフリカンベッドで水分値18%まで脱水
- ⑦ 機械乾燥で温度調整をしながら少しずつ脱水、乾燥させる
- ⑧ ビニール袋に入れて約60時間のレストイング（チェリーのコンディション、気候により約2～3日間）を挟み、水分値11%になるまで上記乾燥工程を繰り返す