

CÁC PHƯƠNG PHÁP SƠ CHẾ CÀ PHÊ

	SC ướt hoàn toàn Fully washed	SC ướt có ngâm nước sau lên men Double washed	SC ướt có cherry nổi và ngâm nước sau lên men Triple washed	SC khô/tự nhiên Natural/Dried in cherry	SC bán ướt/SC mật ong Pulped natural/Honey	SC tách vỏ ướt Wet hulled	Lên men kỵ khí Anaerobic	Lên men trong môi trường có CO2 Carbonic maceration	Dùng máy xát vỏ Eco-Pulped/Demucilaged
Trái cà phê nổi trong nước Cherry flotation									
Xát vỏ Depulping								sau khi lên men	
Lên men/làm mềm (truyền thống) Fermentation/Maceration									
Lên men/làm mềm (thùng kín khí) Fermentation/Maceration (sealed tank)								nguyên trái	
Cà phê được chà xát & phân loại trong washing channel Scrubbing & grading									
Ngâm nước sau khi lên men Post-fermentation soak									
Phơi khô nguyên trái Dried in cherry									
Phơi khô trong vỏ trấu Dried in clean parchment									
Phơi khô cùng lớp nhầy Dried in parchment with mucilage									
Phơi khô cà phê nhân Dried as seed (green bean)									

This content is originally by CHRIS KORNMAN, published on *Daily Coffee News* & *Royal Coffee*. Graphic design by EVAN GILMAN. Reproduced with permission from CHRIS KORNMAN. Translated by Thai Dang @ 96B cafe & roastery.

CHÚ THÍCH:

Luôn Luôn	Phổ biến	Đôi khi	Hiếm khi	Một phần

Original content by



Translated by

