

## Seleccionar el café oro por malla y densidad

---

Se hace una clasificación por tamaños (malla) con ayuda de una máquina, que es utilizada para separar los granos por tamaños por medio de vibración. Esta separación es necesaria para que el grano sea tostado de una forma homogénea, ya que de existir granos más pequeños éstos se tostarían antes que los grandes. Entra una quinta clasificación.

El grano entra a una clasificadora que trabaja por densimetría que por medio de vibraciones y una columna de aire separa los granos más pesados de los livianos, siendo los más pesados los de mejor calidad o gourmet. Se realiza entonces una sexta clasificación.

Los granos elegidos son depositados en costales durante 1 a 2 semanas antes de entrar en el proceso de tostado.