

Video Transcript: Portuguese

Pieter Keijsers | Café | Minas Gerais, Brasil



Começamos com KFORTE® dois anos atrás. Este ano vamos aplicar de novo em toda a área. Só do jeito que você tira o cloro do sistema já ajuda, porque cloro não é para jogar, cloro é para usar no banheiro, não na lavoura.

Bom dia! Meu nome é Pieter Johannes, sou holandês, estou faz 24 anos aqui no Brasil. Uns 14 anos atrás eu comprei este sítio aqui, Sítio Maracatu, fica São Sebastião do Paraíso. Vai ser o terceiro ano que eu tô usando KFORTE®. Aqui tem uma lavoura Catiguá MG2 de três anos e meio, está bem carregado, bem uniforme, bem de produção também."

O mais importante está prometendo ainda para o ano que vem quando o clima vai ajudar. Esta lavoura aqui é consorciada com mogno, mogno africano, plantamos no mesmo ano. A ideia é dar um pouco de sombra, um pouco mais conforto para o café, que ele sofre menos com o calor. Está funcionando, tem uma outra área maior, onde dá pra ver que os dois se dão muito bem junto.

Os últimos dois anos, três anos. Mudamos um pouco da maneira de trabalhar. Começamos com carro forte. Agora, dois anos atrás, esta vai ser esta ano. Vamos aplicar de novo. É tudo área. Primeiro ano eu usei o carro forte. Eu tinha um pouco de medo porque a planta vai absorver potássio, tudo. Mas eu preciso falar que o resultado é muito positivo.

As plantas em geral são mais sadio, atravessou lavoura aqui, passou também e o frio passou a seca. Primeiro ano Tuli fala de bicho maneiro porque esta variedade cativa. MG2 é café relativamente novo, tem os dez anos no mercado, talvez um pouco mais. E o maior problema dela é bicho mineiro. O ano passado tem uma cartinha, esta ano eu estou muito satisfeito com ele e eu estou muito satisfeito pelo crescimento que ele fez.

O pessoal do ano que vem parece um litro de café verde catado, com caixa forte. Parece um pouco mais pesado que um café comum com adubo normal. Sobre o sabor. Desde que estou usando carro forte, meu café eu acho melhor de bebida significativa, que eu estou muito satisfeito aqui. Isso é fruto, eu acho, de duas pessoas e o Carlão, que é meu gerente aqui, que é muito cuidadoso, que corre atrás das coisas, e Felipe, que é o agrônomo que dá suporte aqui, que me põe na do jeito certo.