

Nº 65, jun/96, p.1-3



RECOMENDAÇÕES DE LINHAGENS E TÉCNICAS PARA O CULTIVO DE CAFÉ NO ESTADO DO ACRE

Rita de Cássia Alves Pereira¹
Celso Luiz Bergo¹
Francisco de Sales²

A cultura do café no Estado do Acre se reveste de importância pela sua potencialidade na geração de receita, além de reduzir as importações do produto de outros Estados, bem como contribuir para a melhoria da renda dos pequenos produtores. Mesmo ainda explorada como cultura de subsistência, ela contribui para geração de empregos, constituindo-se em importante fator de fixação do homem à terra.

Cultivado em quase todos os municípios acreanos, estima-se atualmente o parque cafeeiro do Estado em três milhões de pés, com um rendimento médio de 974 kg/ha, sendo os maiores produtores os municípios de Rio Branco e Sena Madureira, que juntos detêm cerca de 58% da produção total do Acre (IBGE, 1994).

O regime de pluviosidade do Estado apresenta médias anuais acima de 2.000 mm, com um período seco nítido de junho a setembro. A umidade relativa do ar apresenta-se em elevados níveis durante o ano, com médias mensais entre 80-95%, e a temperatura média anual é de 24,5°C, com quedas esporádicas nos meses de junho a setembro.

Atualmente o café é produzido, na grande maioria, por pequenos produtores e, com base nos plantios existentes, considera-se o Estado apto a desenvolver o seu cultivo, com amplas possibilidades de êxito.

Dentre os principais problemas enfrentados pela cultura, destaca-se a ausência de cultivares produtivas, adaptadas às condições edafoclimáticas locais. Neste contexto, a Embrapa Acre vem desenvolvendo trabalhos de introdução, avaliação e caracterização de linhagens de café, com vistas a identificar genótipos com alto potencial produtivo, resistência e/ou tolerância às principais pragas e doenças, e grãos com boa qualidade comercial. Os materiais que estão sendo testados são provenientes do extinto Instituto Brasileiro de Café, localizado em Natividade, RJ.

Os trabalhos de avaliação e caracterização de linhagens de café vêm sendo conduzidos, desde janeiro de 1989, no Campo Experimental da Embrapa Acre, localizada na BR-364, km 14, no Município de Rio Branco.

A área experimental possuía cobertura de floresta primária e teve seu preparo constando das seguintes operações: broca, derruba, queima enleiramento e piqueteamento. O solo é do tipo Podzólico Vermelho Amarelo e, de acordo com os resultados da análise de solo, foram realizadas adubações em cobertura, um mês após o plantio e repetidas anualmente. Estas adubações constaram principalmente de superfosfato simples, sulfato de amônia e cloreto de potássio. O

¹ Eng.-Agr., M.Sc., Embrapa Acre, Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco, AC.

² Ass.-Pesq., Embrapa Acre.

espaçamento utilizado foi de 3 m entre fileiras e 2 m entre plantas na fileira, contendo duas plantas por cova, distanciadas de 20 cm.

Foram testadas 16 linhagens e, a partir do segundo ano (1991), foram avaliados os seguintes parâmetros: produtividade (kg/ha), altura, diâmetro e vigor das plantas. Com relação à avaliação de danos causados por pragas e doenças, as principais pragas encontradas foram o bicho mineiro (*Perileucoptera coffeella*) cochonilhas (*Coccus viridis*) e a broca do fruto (*Hypothenemus hampei*), sendo que as principais doenças foram a queima do fio (*Pellicularia kolegora*) e cercosporiose (*Cercospora coffeicola*).

Os dados coletados durante este experimento permitem indicar três linhagens para cultivo nas condições edafoclimáticas do Estado do Acre. Estas linhagens e suas respectivas informações, encontram-se na Tabela 1.

TABELA 1. Características relacionadas às linhagens de café (*Coffea arabica* e *Coffea canephora*) recomendadas para o Estado do Acre, pela Embrapa Acre, avaliadas no período 1991-1995, em Rio Branco, AC.

Linhagem	Produção média de café côco (kg/ha)	Altura da planta (m)	Diâmetro do caule (cm)	Cor do fruto	Época de colheita
Icatu PR 182039-1 (H4782-7-788)	4580,60	3,42	7,99	vermelha	março/abril
Catuaí SH1 EP57c-260	2614,60	2,35	5,38	vermelha	março
Conilon ES	3852,30	2,82	8,08	vermelha	maio

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA O PLANTIO DO CAFÉ NO ACRE

A Embrapa Acre, com vistas à obtenção de maiores índices de produtividade e melhor qualidade do produto, recomenda as seguintes medidas:

- Destinar, sempre que possível, áreas férteis para a implantação do cafezal preparando convenientemente o solo.
- Dar preferência a variedades e/ou linhagens reconhecidamente superiores em precocidade, produção e resistência e/ou tolerância a pragas e doenças, como as linhagens Catuaí SH1 EP57c-260, Conilon ES e Icatu PR 182039-1 (H 4782-7-788) que estão sendo recomendadas neste trabalho.
- Evitar o plantio misturado de variedades e/ou linhagens em uma mesma área.
- Utilizar mudas produzidas em sacos plásticos específicos para este fim. Os mais utilizados possuem dimensões de 20 cm de comprimento com 11 cm de largura.
- Aclimatar as mudas antes de realizar o plantio.
- Realizar o plantio quando as mudas estiverem com cinco pares de folhas definitivas, no início do período chuvoso.
- Utilizar o espaçamento de 3 m entre fileiras e 2 m entre plantas na fileira, para as linhagens Icatu e Catuaí. Para a linhagem Conilon, o espaçamento recomendado é 3,5 m entre fileiras e 1,5 m entre plantas na fileira.
- O tamanho recomendado para as covas é de 40 x 40 x 40 cm.

CT/65, CPAF-Acre, jun/96, p.3

- Proceder adubação sob orientação técnica e em conformidade com a análise do solo.
- Manter a cultura no limpo ao longo de todo o ciclo, sobretudo durante os quatro primeiros meses.
- Combater e/ou controlar as pragas e doenças, quando possível e se necessário.
- Colher o café no início no mês de abril, procurando sempre obter um produto com a máxima porcentagem de frutos maduros, visando a bebida de boa qualidade.
- Fazer a colheita do tipo “derrixa no pano”, quando o café é derrubado em panos previamente colocados no chão. Os panos para a colheita são de tecidos grossos ou lonas, medindo 3,50 m a 4,50 m de comprimento por 2m a 3m de largura. Em geral são colocados dois panos, previamente à derrixa, em cada lado do pé de café.
- Secar o café naturalmente em terreiros, construídos com piso de cimento ou de tijolos, e com uma declividade de 0,5 a 1,5% para facilitar o escoamento da água.
- O café estará seco, com 12% de umidade, quando, em média, um litro de café pesar 420 g.
- A secagem é a operação mais delicada e importante do preparo do café, pois dela vai depender, em grande parte, a qualidade da bebida.

Referências Bibliográficas

IBGE. **Produção Agrícola Municipal:** Acre. Rio Branco, 1994. 1v.