

促进果实发育、提高咖啡品质；采用土壤沟施，深度 15 ~ 20 厘米。10 月至 11 月，进行叶面喷施浓度 0.2% ~ 0.3% 的磷酸二氢钾 1 次。

7. 病虫害防控。（1）病害主要是锈病。发病初期，采用 86.2% 氧化亚铜可湿性粉剂 800 ~ 1200 倍液或三唑酮 1500 倍液 + 磷酸二氢钾 160 克 + 农用增效助剂 20 毫升进行喷雾，每隔 10 天喷 1 次，连喷 2 至 3 次。发病中后期，采用 10% 苯醚甲环唑 1500 倍、75% 肟菌·戊唑醇水分散粒剂 1000 倍液 + 磷酸二氢钾 160 克 + 农用增效助剂 20 毫升进行喷雾，每隔 7 天喷 1 次，连喷 2 至 3 次。（2）虫害主要是灭字脊虎天牛。幼虫期，采用生物防控（释放管氏肿腿蜂）、人工捉虫等手段降低虫口基数；成虫高峰期，采用浓度 8% 的绿色威雷微胶囊水悬剂 500 倍液喷淋主干。

8. 采收和粗加工。（1）采收。人工采摘成熟咖啡果，禁止同时采摘成熟度不一致的咖啡果。（2）鲜果清洗。将咖啡鲜果倒入清洗槽，清洗干净并沥干水分备用。（3）日晒处理。将洗净的咖啡鲜果平铺于晾晒架上晾晒 3 天左右，勤翻动。当咖啡鲜果失水至总重量的 85% 时，装袋密封发酵 3 ~ 5 天，标准

为咖啡果糖分大量外溢、表层黝黑发亮、有黏着感和莓果味、甜感丰富。（4）水洗处理。用脱皮机去除咖啡鲜果果皮，将带有果肉和果胶的咖啡豆放置于发酵池中发酵，使果胶水解和降解。发酵后，用流水洗去果胶和果肉，得到干净的咖啡豆。（5）蜜处理（红蜜）。将洗净的咖啡鲜果用机器进行无水脱皮处理，保留果肉果胶层，铺于晾晒架晾晒 1 至 2 天，勤翻动。当果肉和果胶层变为乳红色、有黏着感时，即可装袋密封发酵 3 天左右，标准为咖啡豆呈黝黑色或乳红色、黏着感十足、莓果味和甜感丰富。（6）厌氧发酵处理。将洗净鲜果用机器进行无水脱皮处理，用单项排气阀密封袋，排除袋内空气后发酵，分解咖啡豆果肉中的糖分。

9. 干燥。将处理过的咖啡豆平铺于晾晒架上晾晒，勤翻动。也可用热风机进行干燥处理。晾晒好的咖啡豆含水率控制在 11% ~ 13%。将干燥的精品咖啡豆放置于仓库内陈化 3 个月以上，其间要注意调控温湿度和通风。精品咖啡豆一般是销售时才进行脱壳和后续加工处理。

来源：云南省农业农村厅网站