

De las chacras a los mates argentinos: así se produce la yerba mate

La yerba mate atraviesa tres grandes instancias en su proceso de elaboración desde la planta hasta el envasado, que pueden resumirse en cosecha, calor, tiempo de estacionamiento y molienda, tras lo cual se obtiene un alimento natural con excelentes propiedades nutricionales.



1- Producción de plantines en vivero

En los viveros se producen los plantines de yerba mate, de semillas seleccionadas. Permanecen en viveros entre 9 y 12 meses y luego son trasladados a terreno.



2- Primera Cosecha

La plantación se realiza en un suelo previamente preparado con curvas a nivel. Se aconseja contar además con cubiertas verdes para evitar la erosión del suelo. A los cuatro años la planta alcanza un desarrollo apto para la poda o cosecha. Abril y septiembre son los meses ideales para cosechar porque las hojas están maduras y la planta está en un receso vegetativo (no hay brotación).



3- Sapecado y Secado

En estos procesos se somete unos segundos (sapeco) la hoja verde al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad y lograr hojas crujientes. Las hojas son transportadas en cintas para continuar secándolas.



4- Canchado y Estacionado

Se realiza una primera molienda gruesa o "canchado" de la hoja ya seca. Luego se coloca la yerba canchada en bolsas y se la estaciona durante 9 meses o más, en depósitos donde se controla la temperatura y humedad.



5- Molienda

Una vez estacionada, la yerba mate es molida nuevamente (molienda fina). Durante la molienda cada marca determina su blend: la proporción de palo, polvo y hojas que van a definir el sabor, aroma y color de tus mates.



6- Envasado y Estampillado

Una vez definido el blend, la yerba mate se envasa en paquetes que mantienen intacta la calidad del producto y se coloca la estampilla del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) en cada uno de ellos.

