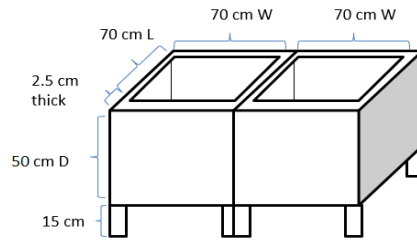


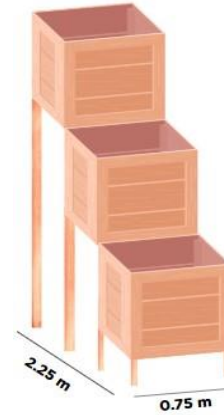
THÔNG SỐ KỸ THUẬT CƠ SỞ VẬT CHẤT

Facilities Specification

Thùng ủ
Fermentation box



Paired box



3-tiers box

Khu vực	Miền Đông - Highland	Miền Tây
Kích thước	70cm x 70cm x 45cm (LxWxH) - Chiều dài và chiều rộng có thể thay đổi nhưng số sâu của thùng cần đạt mức tối thiểu 45cm.	70cm x 70 cm x 45cm (LxWxH) (Above respectively from the ground: 1.15m - 0.7m - 0.25m)
Loại thùng	Paired box	3-tiers box
Số lượng	16 thùng	4 thùng
Công suất 1 ngăn	180 - 200kg hạt ướt	
Độ dày	Độ dày của thùng tối ưu là 2 - 2.5cm	
Chiều cao chân	Chiều cao chân tối thiểu 15cm cho phép dễ thoát nước.	
Đáy thùng	Đáy thùng nên được thiết kế cho phép dễ dàng thoát nước: Các thanh gỗ dài đặt cách đều nhau có khoảng hở từ 2-5mm hoặc khoan các lỗ có đường kính 1cm ở đáy thùng, khoảng cách giữa các lỗ thoát khoảng 10cm.	
Vật liệu	Gỗ chắc và nguyên khối, không có nhựa hay nặng mùi. Không bị mối mọt, vách thùng nên được kết cấu từ gỗ dày và nguyên vẹn.	
Kết cấu	Vách thùng nên được xây dựng chắc chắn và không có khoảng hở to. Các góc nên được gia cố tránh bị hở, vênh hay biến dạng khi sử dụng. Lưu ý: Không để vật liệu kim loại (Đinh đóng thùng) tiếp xúc trực tiếp với hạt tránh ảnh hưởng ăn mòn theo thời gian dài (Bao gồm cả mặt trong của thùng)	

*Tiêu chí chọn vật liệu làm thùng ủ (gỗ)

- Không có nhựa, tinh dầu hay mùi mạnh → tránh ảnh hưởng hương vị cacao.	
- Không bị rỉ nước, mục nhanh → gỗ phải có độ bền, chịu ẩm tốt.	
- Không chứa chất độc tự nhiên (phenol, tannin cao) → tránh ức chế vi sinh vật có lợi trong quá trình lên men.	
- Nguồn gỗ bền vững, không tẩm hóa chất.	
Các loại nên dùng:	- Gỗ Dầu, Gỗ Sao, Gỗ đỏ, Gỗ Lim Lào, Gỗ Keo, Gỗ Xoan đào,...
Các loại tránh dùng:	- Gỗ thông, Gỗ cao su, Gỗ mít, Gỗ tẩm hóa chất,...