

KỸ THUẬT CANH TÁC CÂY CÀ PHÊ

1. CHUẨN BỊ ĐẤT TRỒNG VÀ GIỐNG

a. Chuẩn bị đất trồng: Cà phê chè thích hợp trên đất đỏ Bazan có độ dốc 6-8°.

b. Chuẩn bị cây giống

+ Bầu dùng để ươm cây: Dùng túi ni lông có kích thước 15x23cm hoặc 17x25cm và đục 8 lỗ cách đáy bầu từ 2-4cm nhằm để thoát nước.

+ Tiêu chuẩn cây giống

- Cây 7 tháng, có 6-7 cặp lá, chiều cao: 28-30cm, thân thẳng, lá xanh đậm.

- Đường kính gốc cây giống: 3-5mm.

- Kích thước bầu: 18x23cm



A



B

Hình 1: (A) Chuẩn bị đất trồng cà phê; (B) Cây giống cà phê.

2. KỸ THUẬT TRỒNG

Trồng mới

+ Chuẩn bị hố: Kích thước hố 50x50x50cm, khoảng cách: 2mx1m, mật độ 5000 cây/ha.

+ Đảo phân lấp hố: Trộn đều lớp đất mặt với 5-10kg phân chuồng hoai mục +0,3 phân lân nung chảy, lấp đất kín cao (cao hơn so với mặt đất 5-10cm). Lấp xong dùng chân dẫm nhẹ. Công việc này làm trước khi trồng 1 tháng.

+ Kỹ thuật trồng:

- Đào 1 hố nhỏ sâu 30 cm, rộng 20cm ở chính giữa hố.

- Dùng dao xé túi bầu, trồng thẳng cây, thẳng hàng. Mặt bầu đặt thấp dưới mặt đất 5 cm. Lấp đất từ từ, vừa lấp vừa dùng tay nén chặt không được làm vỡ bầu.

- Làm bồn quanh gốc, nén chặt thành để tránh lấp đất cây cà phê.



A



B

Hình 2: (A) Vườn cà phê giai đoạn “Kiến thiết cơ bản”; (B) Đào hố trồng cà phê.

3. THỜI VỤ TRỒNG

+ Thời vụ trồng:

- Vụ Xuân: Chủ yếu trồng dặm tháng 2-3 dl.

- Vụ thu: Trồng từ tháng 8-9 dl.

+ Cây che bóng (cây xi na)

- Thời kỳ kiến thiết cơ bản: Khoảng cách 5x5m.

- Thời kỳ kinh doanh: Khoảng cách 10x10m hoặc 10x12m.

- Vị trí trồng: Trồng ở giữa hàng cây cà phê và được trồng cùng lúc với cây cà phê.

- Rong tỉa bớt cành ngang, để tán có chiều cao cách tán cà phê 3m ở thời kỳ Kiến thiết cơ bản và cách 4m ở thời kỳ kinh doanh.

+ Cây trồng xen (cây họ đậu):

- Thời kỳ kiến thiết cơ bản: trồng cây đậu giữa 2 hàng cà phê cách tán cà phê 50cm.

- Thời gian gieo: vụ xuân tháng 2-3 dl sau khi có mưa, vụ Thu gieo tháng 7-8 dl.



A



B

Hình 3: (A) Trồng mới cà phê; (B) Cà phê tái canh.

4. LÀM CỎ - TẠO BỜN - BÓN PHÂN

4.1. Làm cỏ:

- Giai đoạn kiến thiết cơ bản: 5 lần/năm, làm cỏ sạch dọc cà phê.
- Giai đoạn cà phê kinh doanh: 4 lần/năm. Làm cỏ sạch toàn bộ diện tích.

4.2. Tạo bờn

- Đắp bờ ở phía ngoài mép tán, nén chặt thành bờ.
- Tạo bờn vào đầu mùa mưa. Hàng năm bờn đều được mở rộng theo tán cây cho đến khi giao nhau giữa các bờn cây bên cạnh.

4.3. Phân bón

+ Phân hữu cơ: Phân chuồng đã hoai mục bón 2 năm/lần với lượng 5kg/gốc.

Thời gian và phương pháp bón: Bón theo rãnh 15x20cm xung quanh tán cây.

+ Phân vô cơ:

- Liều lượng bón tính cho 1ha
- Cách bón: Bón vào vành mép tán như phân hữu cơ, bón vào tháng 1-2 dl kết hợp dùng vòi rải đều trên mặt bờn cây.



Hình 4: (A) Bón phân cho cà phê; (B) Làm cỏ, vun gốc cà phê; (C) Tạo bờn gốc cà phê

Bảng: Hướng dẫn sử dụng phân bón trên cà phê (ha)

Tuổi cà phê	N (kg)	P ₂ O ₅ (kg)	K ₂ O (kg)
Trồng mới	40	150	30
Chăm sóc năm 1	45	90	60
Chăm sóc năm 2	160	90	180
Kinh doanh chu kỳ 1	280	120	300
Cưa đốn phục hồi	115	150	120

5. TỈA TẠO HÌNH

- + Thường xuyên vặt bỏ những chồi vượt mọc từ gốc, nách lá,...
- + Thu hoạch xong cắt bỏ cành tăm, những cành nhỏ ở phần giáp thân, cành bị sâu bệnh, cành khô, tỉa thưa bớt cành thứ cấp (dày quá).
- + Hãm ngọn ở độ cao 1,6-1,7m
- + Cửa đốn phục hồi:
 - Thời vụ: Tháng 2 dl, để lại đoạn thân cách mặt đất 20-25 cm. Bề mặt cắt phẳng và vát 1 góc 45°. Rong tỉa cây che mát để cho ánh sáng lọt vào 60-70%.
 - Định chồi: Giữ 4 chồi to khỏe phân bố đều trên thân, khi chồi cao 20-25cm giữ lại 1 gốc 2 chồi để tạo thân.



Hình 5: Cắt tỉa cành cà phê

6. THU HOẠCH

Yêu cầu đầu tiên đối với việc thu hái cà phê là hái đúng độ chín. Để có cà phê chất lượng cao nhất thiết phải có quả chín đỏ hay vừa chín, không hái quả xanh. Không để quả chín nẫu hay khô trên cây. Nếu có lẫn những loại này thì cần bỏ ra phơi riêng.

Trong sản phẩm thu hoạch số quả chín hoặc vừa chín nhất là 95%, trừ đợt thu hoạch lần cuối tỷ lệ có thể thấp hơn.

Hái cà phê bằng cách dùng ngón tay bứt quả, không tuốt cành, không bứt cả chùm đối với cà phê chè. Phải bảo vệ cành, lá, nụ tránh ảnh hưởng tới vụ sau. Không để quả cà phê lẫn vào trong đất để bị nhiễm nấm bệnh.

Cà phê hái xong phải chế biến ngay. Nếu không kịp phải trải quả cà phê trên nền gạch cho thoáng mát, không quá dày 30-40 cm. Không ủ đống cà phê làm cho quả cà phê nóng và lên men. Không giữ cà phê hái về quá 24 giờ.

Bao bì đựng sản phẩm cà phê quả tươi và phương tiện vận chuyển phải sạch, không có mùi phân bón, mùi hoá chất...



A



B

Hình 6: (A) Thu hoạch cà phê; (B) Phơi cà phê.