

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

La yerba mate atraviesa cuatro 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).



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.



3- Sapecado y Secado

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. (**Secado**).



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.



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.

