

INDUSVINA

ỨNG DỤNG & LỰA CHỌN CÀ PHÊ VIỆT NAM

APPLICATIONS & SELECTION – VIETNAM COFFEE



INDUSVINA
TINH HOA HỘI TỤ

INDUSVINA COMPANY LIMITED
178E Street No. 6, Binh Tan Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam
MRO • M&E • CONSTRUCTION • EXPORT / SOURCING

www.indusvina.com
info@indusvina.com
+84 979 823 639
(Hotline / Zalo / WhatsApp / WeChat)

WhatsApp Zalo WeChat

Vietnam Coffee
FROM OUR FARMS
TO THE WORLD

VIETNAM
THE WORLD'S
LEADING ROBUSTA
SUPPLIER

VIETNAM COFFEE

ROBUSTA vs ARABICA

CHEMICAL, PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS

SUSTAINABLE SOURCING
PREMIUM QUALITY
RELIABLE SUPPLY
GLOBAL REACH

ROBUSTA
Coffea canephora

Green Beans (Raw)

- ✓ Rounder shape
- ✓ Smaller size
- ✓ Straight center crease
- ✓ Higher density



Roasted Beans

- ✓ Dark brown color
- ✓ Bold and strong aroma
- ✓ Thicker body
- ✓ Higher bitterness



KEY CHEMICAL COMPOSITION
(Green Coffee Beans, Typical Range)

Component	Robusta (<i>Coffea canephora</i>)	Arabica (<i>Coffea arabica</i>)
Caffeine (%)	1.7 – 2.4	0.8 – 1.4
Chlorogenic acids (CGA, %)	7.1 – 12.1	6.7 – 9.2
Sucrose (%)	0.9 – 4.8	6.2 – 8.4
Lipid (%)	8 – 12	15 – 18
Protein (%)	8.5 – 12	8.5 – 12
Trigonelline (%)	0.3 – 0.9	0.6 – 1.2
Soluble solids (Extractability)	Generally higher	Generally lower

ARABICA
Coffea arabica

Green Beans (Raw)

- ✓ More elongated shape
- ✓ Larger size
- ✓ Curved center crease
- ✓ Lower density



Roasted Beans

- ✓ Medium brown color
- ✓ More complex aroma
- ✓ Smoother body
- ✓ Milder bitterness



TASTE & FLAVOR PROFILE

Attribute	Robusta	Arabica
Acidity	Low	Higher, brighter
Bitterness	Strong	Mild
Sweetness	Lower	Higher
Body	Full, heavy	Lighter, smoother
Aroma	Earthy, nutty, woody, cacao	Floral, fruity, citrus, caramel
Aftertaste	Strong, long-lasting	Clean, pleasant

COMMON FLAVOR NOTES

ROBUSTA



ARABICA



**OTHER MARKET CLASSIFICATIONS
(BESIDES ROBUSTA & ARABICA)**

- Species**
Robusta, Arabica, Liberica, Excelsa
- Variety / Cultivar**
Catimor, Typica, Bourbon, Caturra, etc.
- Origin**
Dak Lak, Gia Lai, Lam Dong, Son La, etc.
- Processing Method**
Natural, Washed, Honey, Wet-hulled, etc.
- Grade & Screen**
Grade 1, Grade 2, Screen 13/16/18, etc.
- Quality Positioning**
Commercial, Premium, Fine, Specialty
- Other Types**
Cleaned, Polished, Wet Polished, Decaf, Roasted, Instant, etc.

Vietnam Coffee
Vietnam Value
Global Markets

INDUSVINA
TINH HOA HỘI TỤ

VIETNAM COFFEE EXPORT & SOURCING
YOUR RELIABLE PARTNER IN VIETNAM

www.indusvina.com | info@indusvina.com
+84 979 823 639 (Hotline / Zalo / WhatsApp / WeChat)

WhatsApp Zalo WeChat

INDUSVINA
VIETNAM COFFEE
PREMIUM QUALITY
GLOBAL SUPPLY

ỨNG DỤNG TRƯỚC → LOÀI/GIỐNG → CHẤT LƯỢNG → SƠ CHẾ → RANG → PHA

APPLICATION FIRST → SPECIES / VARIETY → QUALITY → PROCESS → ROAST → BREW

1. KHÔNG CÓ MỘT LOẠI CÀ PHÊ “TỐT NHẤT” CHO TẤT CẢ MỌI NGƯỜI

Cà phê phù hợp không đơn giản là loại đắt nhất, hạt lớn nhất hay Arabica thay vì Robusta. Một nhà máy cà phê hòa tan cần nguyên liệu khác với một specialty roaster; một quán espresso cần body, crema và độ ổn định khác với người pha pour-over; người thích cà phê sữa đá Việt Nam cũng cần profile khác người thích Arabica rang sáng có hương hoa và trái cây.

Vì vậy, INDUSVINA lựa chọn cà phê theo mục đích sử dụng trước, rồi mới xác định loài/giống, grade, phương pháp sơ chế, mức rang, cách pha và hương vị mong muốn.

2. HIỂU ĐÚNG CÁC TẦNG PHÂN LOẠI CÀ PHÊ

Thị trường thường gọi rất nhiều “loại cà phê”, nhưng thực tế chúng thuộc các tầng phân loại khác nhau. S18 không phải một giống cà phê; Specialty không phải một loài; Decaf cũng không phải một giống cây. Việc hiểu đúng giúp buyer tránh so sánh sai sản phẩm.

TẦNG PHÂN LOẠI	VÍ DỤ	Ý NGHĨA
Loài – Species	Robusta, Arabica, Liberica	Nền tảng sinh học và hương vị
Giống – Variety/Cultivar	Catimor, Typica, Bourbon	Tiềm năng cảm quan, thích nghi vùng trồng
Grade / Preparation	G1, G2, S13, S16, S18, Polished	Phân loại hạt nhân xanh thương mại
Sản phẩm tiêu dùng	Whole bean, Ground, Instant, RTD, Decaf	Dạng cuối cùng người tiêu dùng sử dụng

3. ROBUSTA – SỨC MẠNH ĐẶC TRƯNG CỦA CÀ PHÊ VIỆT NAM

Robusta (*Coffea canephora*) là nền tảng của ngành cà phê Việt Nam. Thông thường Robusta có caffeine cao hơn Arabica, body dày, vị đắng rõ, acidity thấp hơn và khả năng tạo crema tốt.

Ứng dụng: cà phê phin Việt Nam; cà phê sữa đá; espresso blend; instant/soluble coffee; RTD; các sản phẩm cần hương cà phê rõ và body mạnh.

Lời khuyên: không nên chỉ hỏi “Robusta giá bao nhiêu một tấn?”. Cần khóa Grade, Screen, Moisture, Defects, Black & Broken, Crop, Processing, Origin và Cup Profile. Screen lớn không tự động đồng nghĩa cà phê ngon hơn.

4. FINE ROBUSTA – GIÁ TRỊ MỚI CỦA ROBUSTA VIỆT NAM

Fine Robusta không đơn thuần là Robusta thông thường được chọn hạt đẹp. Giá trị phải bắt đầu từ vùng trồng, tỷ lệ trái chín, thu hái, sơ chế có kiểm soát, bảo quản, green grading và cupping.

Ứng dụng: single-origin premium, specialty café, premium espresso, high-end blend, pour-over phù hợp profile, quà tặng và roastery cao cấp.

Lời khuyên: buyer nên yêu cầu origin, lot number, processing method, green grading, moisture/water activity khi áp dụng, cupping report và sample. Tên gọi không thay thế bằng chứng chất lượng.

5. ARABICA – HƯƠNG THƠM, ACIDITY VÀ SỰ TINH TẾ

Arabica thường có caffeine thấp hơn Robusta, nhiều lipid và đường hơn, acidity rõ hơn và có tiềm năng cho hương hoa, trái cây, citrus, caramel và chocolate.

Ứng dụng: V60/Pour-over/Chemex, espresso 100% Arabica, espresso blend, cold brew và specialty coffee.

Lời khuyên: acidity dễ chịu có thể là đặc tính tích cực. Không nên đánh đồng mọi vị chua với lỗi; nhưng chua gắt, lên men lỗi, mốc hoặc phenolic lại là dấu hiệu cần đánh giá chất lượng.

6. CATIMOR – DÒNG ARABICA QUAN TRỌNG TẠI VIỆT NAM

Catimor là cultivar/nhóm giống thuộc Arabica, không phải một loài thứ ba ngang hàng với Arabica và Robusta. Khi vùng trồng, thu hái và sơ chế tốt, Catimor có thể tạo ra sản phẩm Arabica có giá trị.

Ứng dụng: roasted coffee, espresso blend, filter coffee và các lot chất lượng cao.

Lời khuyên: không đánh giá Catimor chỉ bằng tên giống. Cần xem origin, altitude, ripe cherry ratio, processing, roast và cupping.

7. TYPICA & BOURBON – PHÂN KHÚC HƯƠNG VỊ CAO CẤP

Typica và Bourbon là những dòng Arabica nổi tiếng trong specialty coffee. Giá trị của chúng gắn với nguồn gốc, canh tác, thu hái, sơ chế và chất lượng cảm quan.

Ứng dụng: single origin, specialty roasting, hand brew, premium espresso, microlot và quà tặng cao cấp.

Lời khuyên: ở phân khúc này không nên mua chỉ theo USD/MT. Cần đánh giá Farm/Origin → Variety → Harvest → Processing → Lot → Cupping → Traceability.

8. LIBERICA / EXCELSA – PHÂN KHÚC NICHE KHÁC BIỆT

Liberica/Excelsa có quy mô thương mại nhỏ hơn nhiều so với Robusta và Arabica, nhưng có thể tạo profile khác biệt, phù hợp các sản phẩm cần câu chuyện nguồn gốc và trải nghiệm mới.

Ứng dụng: specialty blend, experimental roasting, niche café, single-origin/limited lot.

Lời khuyên: nên sample roast + cupping trước khi mua số lượng lớn. Giá trị của dòng này nằm ở sự khác biệt, không phải cạnh tranh trực tiếp với commodity Robusta.

9. GREEN COFFEE – CÀ PHÊ NHÂN XANH

Đây là sản phẩm trọng tâm của thương mại B2B: importer, trader, roaster, instant coffee factory và private-label manufacturer có thể mua hạt nhân xanh để tự thiết kế sản phẩm cuối.

Lựa chọn cần khóa: Species/Variety, Origin, Crop, Grade, Screen, Moisture, Defects, Foreign Matter, Processing, Cup Quality, Packing, Traceability và Inspection Method.

Lời khuyên: mua một lot có specification, kiểm soát và truy xuất được – không chỉ mua một khối lượng cà phê.

10. ROASTED BEANS – CÀ PHÊ HẠT RANG

Hạt rang là sản phẩm hương vị. Kết quả cuối cùng phụ thuộc đồng thời vào green bean, processing, roast profile, freshness và brewing.

Light roast: ưu tiên đặc tính origin, acidity, hoa/trái cây; Medium roast: cân bằng aroma, sweetness, acidity và body; Dark roast: đắng và hương rang rõ, phù hợp nhiều kiểu phin/cà phê sữa.

Lời khuyên: không nên dùng mức rang quá đậm để che nguyên liệu lỗi.

11. GROUND COFFEE – CÀ PHÊ RANG XAY

Sau khi xay, diện tích tiếp xúc với không khí tăng mạnh nên hương thơm suy giảm nhanh hơn hạt nguyên.

Phin ≠ Espresso ≠ V60 ≠ French Press. Độ xay phải phù hợp phương pháp pha.

Lời khuyên: nếu có máy xay phù hợp, nên mua hạt rang và xay gần thời điểm pha.

12. BLEND – PHA PHỐI LÀ MỘT CÔNG THỨC THIẾT KẾ HƯƠNG VỊ

Blend tốt không phải sản phẩm kém. Arabica có thể đóng góp aroma, acidity, sweetness; Robusta/Fine Robusta đóng góp body, strength và crema.

Lời khuyên: thay vì hỏi “100% Arabica có tốt hơn blend không?”, hãy xác định profile ly cà phê mà thị trường muốn.

13. INSTANT / SOLUBLE COFFEE – CÀ PHÊ HÒA TAN

Cà phê rang xay được chiết xuất, sau đó dịch chiết được chuyển thành dạng hòa tan, phổ biến bằng spray drying hoặc freeze drying.

Ứng dụng: gia đình, văn phòng, khách sạn, vending, food service, travel và thị trường ưu tiên tiện lợi.

Lời khuyên: Instant coffee và 3-in-1 không phải cùng một sản phẩm; cần đọc thành phần và tỷ lệ cà phê.

14. 3-IN-1 / 2-IN-1 – TIỆN LỢI NHƯNG PHẢI ĐỌC NHÃN

3-in-1 thường gồm soluble coffee + sugar + creamer. Hàm lượng cà phê, đường và thành phần creamer có thể khác nhau đáng kể giữa các công thức.

Lời khuyên: người cần kiểm soát đường hoặc năng lượng không nên đánh đồng một gói 3-in-1 với một tách cà phê đen; hãy đọc Nutrition Facts, Ingredients và serving size.

15. RTD – READY-TO-DRINK

Cà phê lon/chai uống ngay có thể gồm black coffee, milk coffee, cold brew, latte, flavored coffee và low/zero-sugar formulations.

Lời khuyên: giá trị sản phẩm không chỉ nằm ở hạt cà phê mà còn ở formulation, processing, packaging, shelf life và food safety.

16. DECAFFEINATED COFFEE – DECAF

Decaf là cà phê đã được loại bỏ phần lớn caffeine; không nên hiểu đơn giản là tuyệt đối không có caffeine.

Ứng dụng: người muốn giảm lượng caffeine, người nhạy với caffeine hoặc muốn uống cà phê muộn hơn trong ngày.

Lời khuyên cho buyer: xác định Species, Origin, Decaffeination Process, Residual Caffeine Specification và Sensory Quality.

17. WEASEL / KOPI LUWAK – PHÂN KHÚC ĐẶC BIỆT CẦN TRUY XUẤT

Đây là dòng giá trị cao nhưng cần đặc biệt thận trọng về authenticity, nguồn gốc và phúc lợi động vật.

Lời khuyên: không mua chỉ dựa vào nhãn “Weasel Coffee”. Cần nguồn gốc có thể kiểm chứng, phương pháp thu nhận rõ ràng, hồ sơ an toàn thực phẩm và bằng chứng xác thực phù hợp. Giá trị thương mại không nên tách khỏi trách nhiệm và tính trung thực.

18. BẢNG CHỌN NHANH – TÔI NÊN CHỌN LOẠI NÀO?

NHU CẦU	GỢI Ý LỰA CHỌN
Cà phê phin đậm	Robusta / Fine Robusta
Cà phê sữa đá	Robusta hoặc Robusta-dominant blend
Espresso nhiều crema	Arabica + Robusta/Fine Robusta blend
Espresso thơm, cân bằng	Arabica hoặc Arabica-dominant blend
V60 / Pour-over	Specialty Arabica / Fine Robusta phù hợp profile
Hương hoa, trái cây	Arabica
Body mạnh, cacao, nutty	Robusta / Fine Robusta
Specialty trải nghiệm origin	Specialty Arabica / Fine Robusta / selected Liberica
Nhà máy hòa tan	Commercial Robusta theo specification
RTD	Robusta / Arabica / blend tùy công thức
Ít caffeine	Decaf
Niche / limited edition	Liberica / Excelsa, microlot
Quà tặng cao cấp	Specialty/Fine coffee có truy xuất

19. ĐỪNG CHỌN CÀ PHÊ CHỈ BẰNG GIÁ

Một lô Robusta S18 chưa chắc phù hợp hơn S16. Một Arabica đắt hơn chưa chắc phù hợp hơn Fine Robusta. Một chữ “Specialty” trên bao bì chưa đủ chứng minh specialty. Một hạt nhìn đẹp chưa chắc tạo ra một ly cà phê ngon.

PRICE/MT + SPECIFICATION + CUP QUALITY + PROCESSING + ORIGIN + TRACEABILITY + CONSISTENCY + DELIVERY CAPABILITY = GIÁ TRỊ THỰC

20. INDUSVINA – CHỌN ĐÚNG CÀ PHÊ TRƯỚC KHI NÓI VỀ GIÁ

ANH SẼ LÀM SẢN PHẨM GÌ?

↓
THỊ TRƯỜNG VÀ NGƯỜI UỐNG CẦN HƯƠNG VỊ GÌ?

↓
ROBUSTA, ARABICA HAY BLEND?

↓
COMMERCIAL, PREMIUM, FINE HAY SPECIALTY?

↓
GRADE – SCREEN – PROCESS – CUP PROFILE NÀO?

↓
NGUỒN HÀNG NÀO CÓ THỂ DUY TRÌ CHẤT LƯỢNG ỔN ĐỊNH?

↓
SAU ĐÓ MỚI XÁC LẬP GIÁ VÀ PHƯƠNG ÁN GIAO HÀNG.

Không có một loại cà phê tốt nhất cho tất cả mọi người. Có một loại cà phê phù hợp nhất với từng người uống, từng cách pha, từng sản phẩm và từng thị trường.

INDUSVINA bắt đầu từ việc hiểu đúng nhu cầu ấy để kết nối đúng hạt cà phê Việt Nam với đúng khách hàng trên thế giới.

INDUSVINA – SOURCE • QUALITY • TRACEABILITY • RESPONSIBILITY • DELIVERY