



DESCAFEINADO COLOMBIA

Colombia

Proceso: lavado+ descafeinización al agua

Cata: Chocolate negro, ligera flor, dulce, ligeras notas de naranja y caramelo, en boca algo afrutado, equilibrado, buen dulzor, de cuerpo cremoso y acidez ligera.

Hablar del café de Colombia es hablar de un clásico, de equilibrio, limpieza, delicadeza y dulzor. Existen en el país varias formas de procesarlo, la vía húmeda da muy buenos resultados.

Las notas de origen se hacen notar en este café en forma de azúcar de caña y la dulzura de la manzana roja junto con notas de plátano y almendra, excepcional combinación. Tras un buen desarrollo en el tueste aparecen también las notas sutiles de chocolate negro.

El proceso de descafeinización al agua destaca por preservar la sutileza y los aromas y sabores de origen. Y no debemos obviar que no se utilizan disolventes químicos para ello.

Un proceso muy sencillo de realizar y al mismo tiempo entender:

- 1- El café verde se sumerge en agua sobresaturada de componentes solubles del café a excepción de la cafeína. A este extracto se le llama GCE (extracto de café verde).
- 2- El GCE fluye alrededor de los granos de café. Buscando el equilibrio en materia, la cafeína migra hacia el GCE.
- 3- El GCE ahora contiene cafeína pero esto no dura mucho, se hace pasar a través de un filtro de carbono donde se quedan atrapadas las moléculas de cafeína y el GCE se regenera.
- 4- Esto se repite continuamente durante 10 horas (Con seguimiento del tiempo, temperatura y flujo), el resultado es un café libre del 99.9% de cafeína.