

perfiles **de taza** **descafeinado**

Teórico & Práctico
Presencial
1h



Temario

- Taza de café.
 - Tipos de descafeinización.
 - Proceso Swiss Water®.
 - Colombia Reserva Privada.
 - Descafeinado Lavado Especial Reserva Privada.
 - Orgánico Reserva Privada.
 - Orgánico Descafeinado Reserva Privada.
-

Taza de café

- Es el resultado de la búsqueda de un aroma y un sabor específicos.
 - Blend o monovarietal, uso de uno o varios orígenes.
 - Receta de proporciones adecuadas. Cada origen aporta unas notas organolépticas concretas.
 - Desarrollo de aromas y sabores en un nivel de tueste preciso.
-

Tipos de descafeinización

- Cloruro de metileno o diclorometano.
- Dióxido de carbono a altas presiones.
- Swiss Water® (GCE).



Swiss Water®



Parámetros empleados:

- Agua.
- Temperatura.
- Tiempo.

Swiss Water®



Paso 1

Sumergimos café en verde en agua que está saturada con solubles de café menos cafeína.

Agua + (Café - cafeína) = GCE



Swiss Water®



Paso 2

El GCE fluye entre los granos verdes.
La cafeína comienza a desplazarse al GCE.



Swiss Water®



Paso 3

Se repiten los pasos 2 y 3 hasta extraer el 99,9% de la cafeína.



Swiss Water®



Paso 4

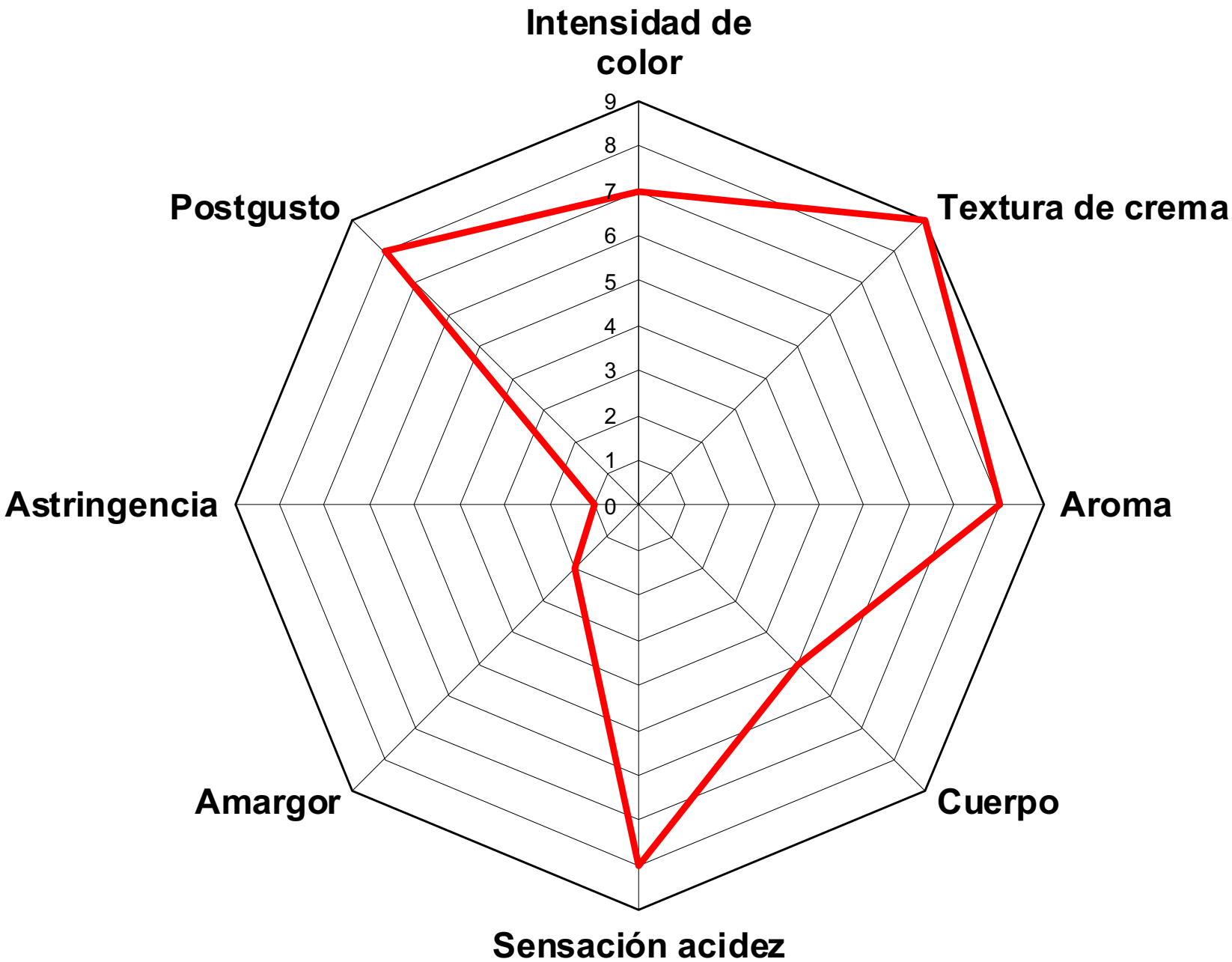
El GCE tiene cafeína.
Los filtros de carbono atrapan la
cafeína y el líquido vuelve a los
granos sin ella.



COLOMBIA

- Café 100% de Colombia.
 - Crema **lisa, elástica y brillante**, y muy persistente en taza.
 - Aromas a **fruta madura y chocolate dulce**.
 - Acidez melosa** y un leve amargor.
 - Sabores a **fruta madura, avellana tostada** y un toque dulce de **vainilla y chocolate**.
 - Muy bajo en cafeína.**
-

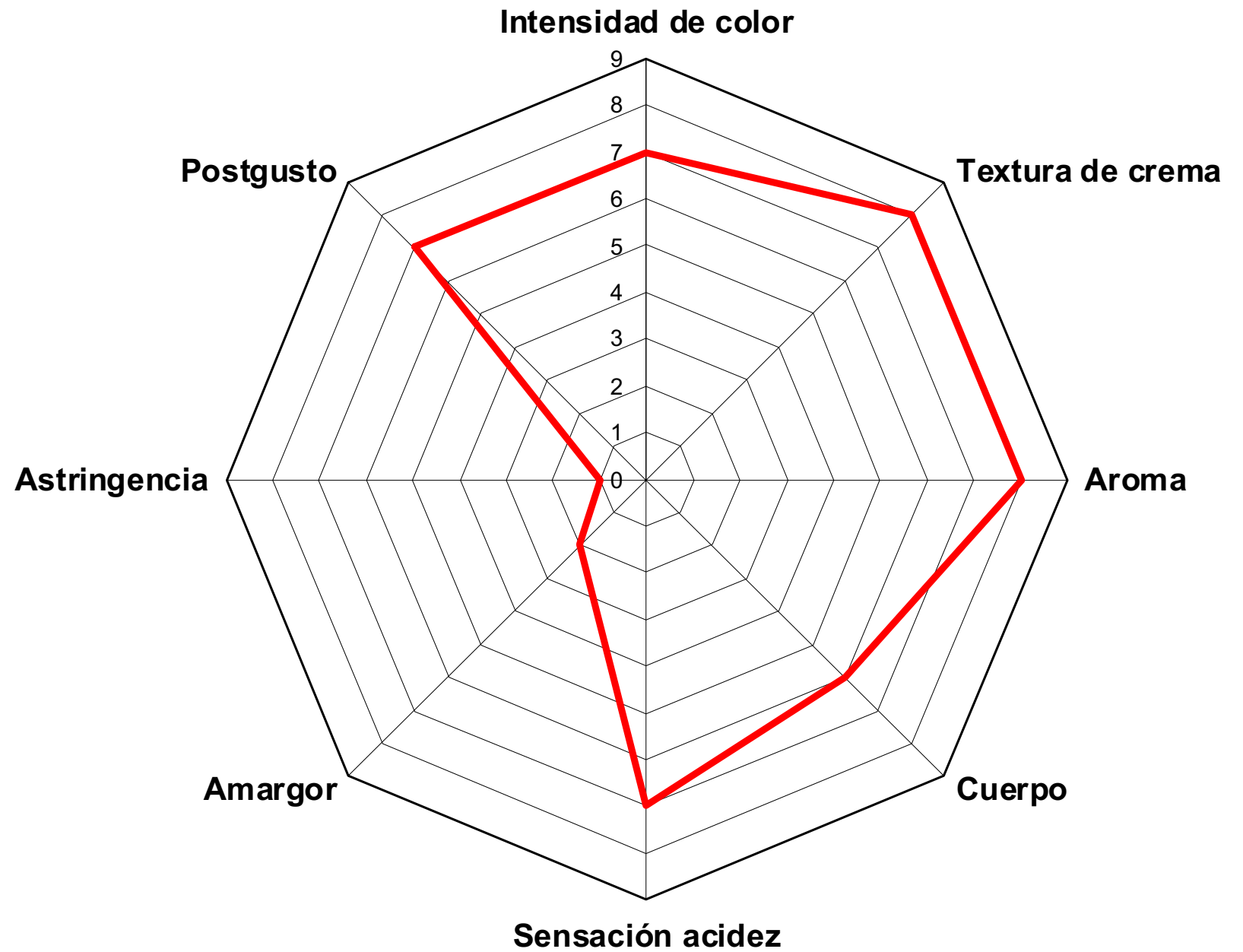
COLOMBIA



DESCAF. LAVADO ESPECIAL

- Colombia.
 - Crema **lisa, fina y brillante**.
 - Aromático, jugoso, con notas a **fruta madura, chocolate** y notas a **mantequilla fresca**.
 - Se aprecian **cítricos y dulces** en boca, de acidez melosa y suave amargor.
 - Taza de **postgusto largo**, perdura en boca.
-

DESCAF. LAVADO ESPECIAL



ORGÁNICO

·Blend de un arábica lavado, combinado con un poco de otro arábica natural y un robusta:

Honduras.

India.

Brasil.

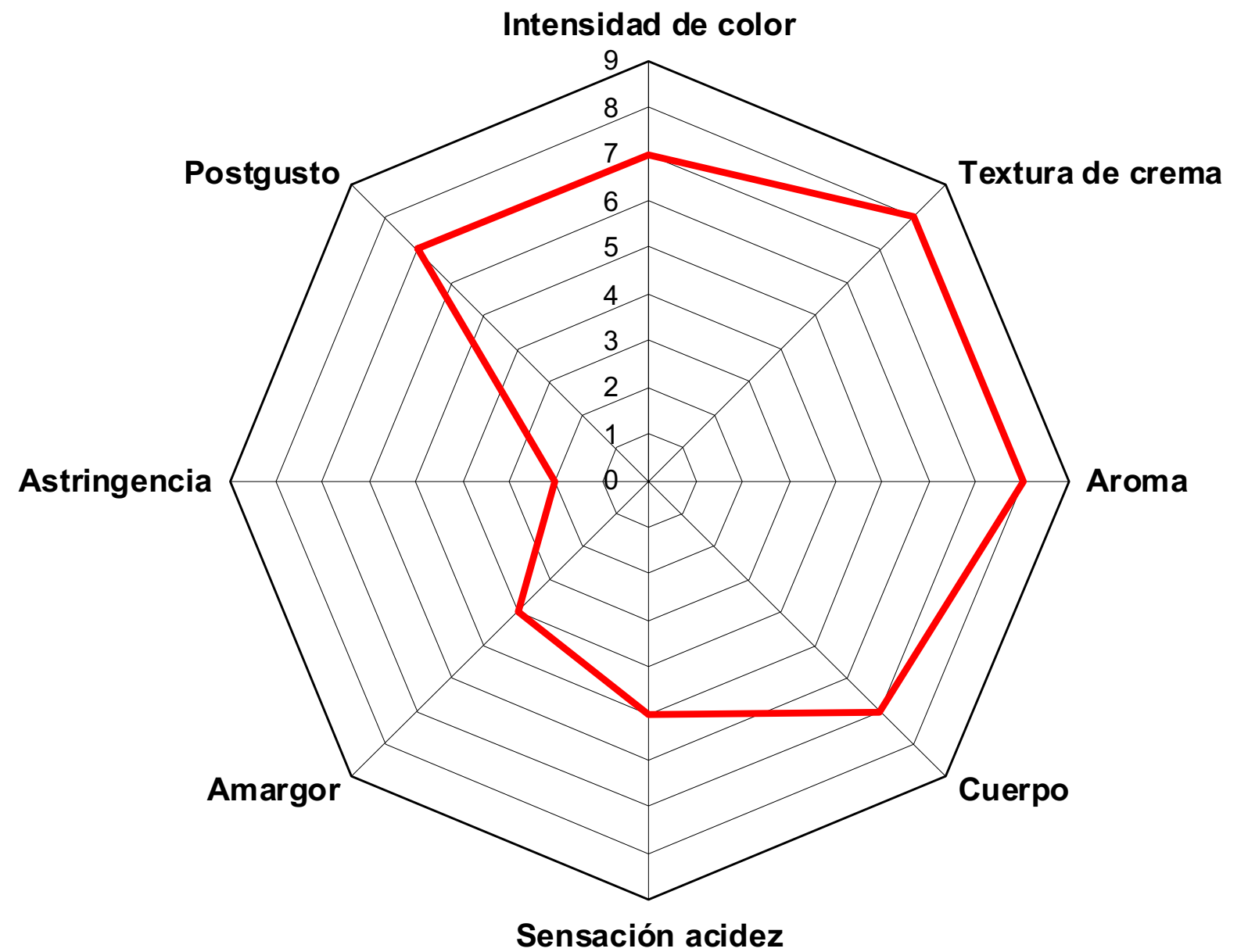
·Crema beige, densa y persistente.

·Aromas **florales, especiados y dulces.**

·Sabores a **fruta madura, avellana tostada y cacao.** De **acidez melosa** y jugosa, con cuerpo y un equilibrado amargor.

·Una taza **baja en cafeína.**

ORGÁNICO





ORGÁNICO DESCAF.

·Blend de un arábica lavado, combinado con un poco de otro arábica natural y un robusta:

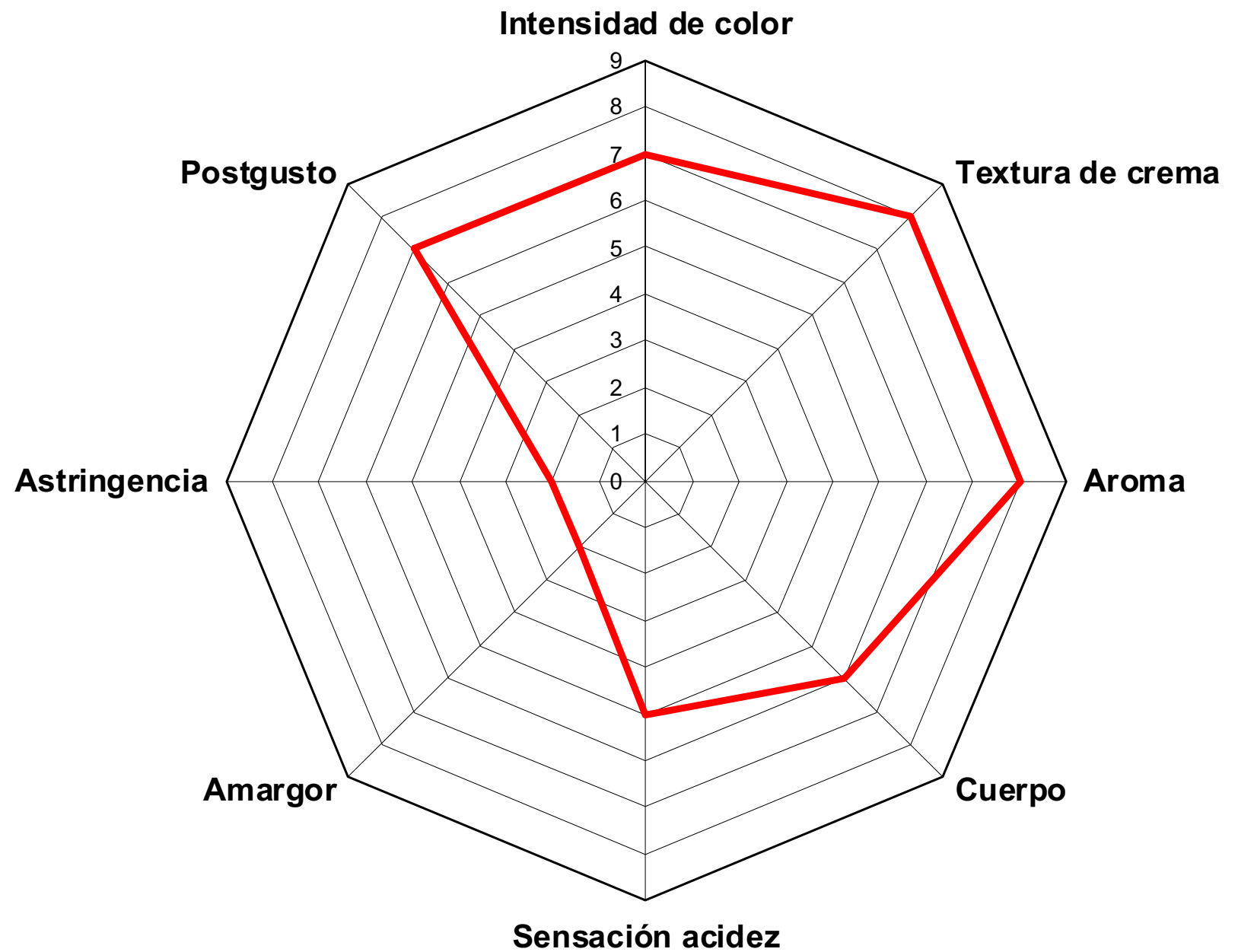
Brasil.

·Crema beige, densa y persistente.

·Aromas **dulces**.

·Sabores a **fruta madura, avellana tostada y cacao**. De **acidez dulce**, con cuerpo y un leve amargor.

ORGÁNICO DESCAF.



perfiles **de taza** **descafeinado**



Formadores

Alejandro Rodríguez: Q grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café

