CAFÉ

LO PRIMERO QUE DEBE CONOCER (versión SCA)

BUNN

Los elementos de la correcta preparación
a fin de crear el disfrute ideal de una taza de café

www.bunn.com

LOS ELEMENTOS DE LA CORRECTA PREPARACIÓN

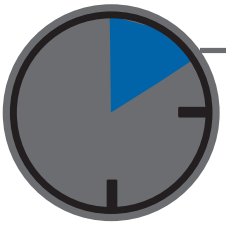
AGUA

Es esencial que el agua sea fresca y de buen sabor, dado que es el 98% del café preparado.

Los minerales en el agua influyen en el sabor. Nunca se debe usar agua suavizada artificialmente, y los minerales disueltos no deben exceder las siguientes concentraciones (ppm):

- **Ideal** – 50-100 ppm (50-100 mg/L) o de 3 a 6 granos de dureza
- **Aceptable** –por debajo de 300 ppm (300 mg/L) o 18 granos de dureza

BUNN ofrece una línea completa de sistemas comerciales de filtración de agua para el uso con sus equipos comerciales de preparación de bebidas, que aseguran que los clientes disfruten de los mejores sabores posibles.



DURACIÓN

El tiempo de percolación, es decir la duración del contacto del agua con el café molido, determina la cantidad de materiales que se extraen del café. Dichos materiales son los que más influyen en el sabor.

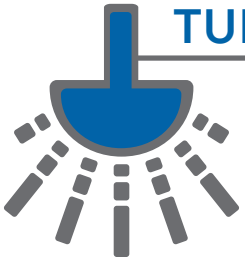
TEMPERATURA

La temperatura del agua en la percolación influye también en el sabor y en la extracción.

- **Temperatura ideal del agua** 90˚C - 96˚C (195˚F - 205˚F)

Temperaturas más altas podrían afectar negativamente el sabor, y más bajas podrían crear extracciones deficientes.

El contacto del agua caliente con el café nunca debe superar 8 minutos.



TURBULENCIA

Al caer y pasar el agua a través del café en polvo se produce turbulencia. Es beneficiosa ya que hace que las partículas se separen y se genere un flujo uniforme de agua alrededor de ellas, para una correcta extracción.

FILTRACIÓN

Los filtros de papel producen café de máxima transparencia. Los filtros de BUNN son:

- De la porosidad suficiente para permitir el libre flujo de los materiales solubles del café.
- Perfectos para cafés como los descafeinados y los saborizados, cuya preparación debe ser exacta.
- Resistentes a fin de que no cedan. El tipo de papel que se utiliza en los filtros de BUNN se fabrica con un método que no utiliza cloro elemental.

LIMPIEZA

Asegúrese de que todo lo relacionado con la preparación y el servicio de café esté limpio, sin residuos calizos ni depósitos de minerales presentes en el agua. En particular, asegúrese de que lo siguiente esté impecable:

- **Zona de servicio**
- **Cabezales rociadores/embudos**
- **Dispensadore**
- **Recipientes/jarras de agua**

Al limpiar, nunca utilice lana de acero ni otros abrasivos que pudieran causar peladuras y arañazos, ni que promuevan picaduras, corrosión y nuevos depósitos.

LA CIENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

HUMECTACIÓN

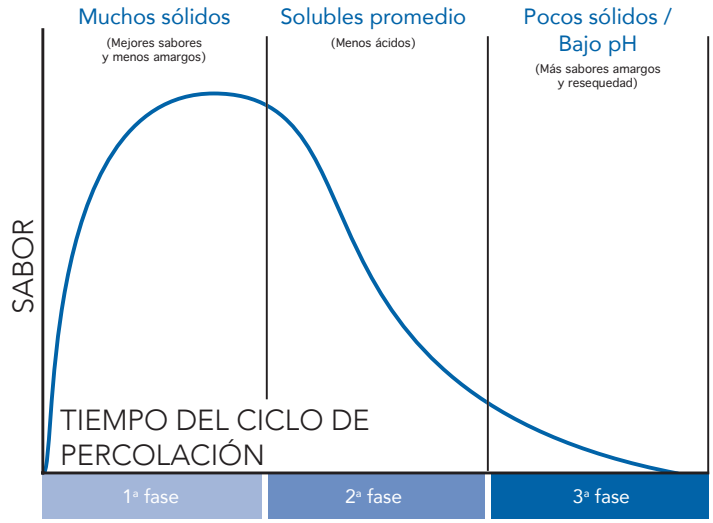
El café molido absorbe el agua caliente rociada sobre él, que no solo lo humedece sino que lo hace liberar gases. Para que la extracción sea homogénea en todo el volumen de café molido, se debe haber humedecido uniformemente la totalidad del manto en el primer 10% de la duración del ciclo de percolación.

EXTRACCIÓN

El flujo de agua a través del café molido extrae los materiales que son solubles en agua, y los arrastra. En los primeros momentos del proceso se extraen los mejores sabores, como se muestra en la curva de la duración de la percolación.

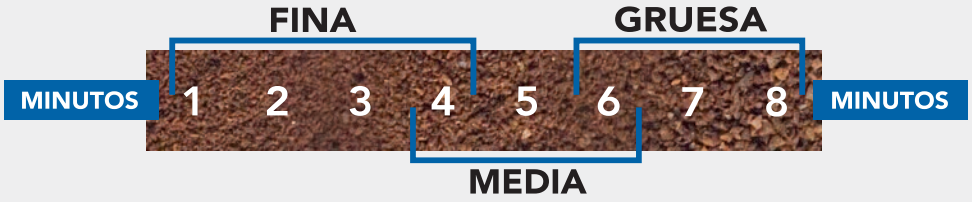
HIDRÓLISIS

La hidrólisis es una reacción química que hace que los materiales extraídos reaccionen con el agua y formen proteínas y azúcares, que se mantienen disueltos.



ADAPTACIÓN DEL CICLO DE PERCOLACIÓN A LAS CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ MOLIDO

La extracción de los materiales solubles presentes en el café viene dada principalmente por el tamaño de las partículas del café molido y por el grosor del manto de café. Cuando las partículas de café son gruesas se requiere un ciclo de percolación más prolongado. Las duraciones recomendadas del ciclo para cada grosor de partículas se muestran aquí.



Regla general: mientras más fina la molienda, más corta la duración del ciclo.

Ajuste de la duración del ciclo de percolación

La duración requerida del ciclo de percolación determina el grosor requerido de la molienda para que la preparación sea correcta. Experimentar con el tamaño de las partículas es útil para que los operadores descubran cuál es el perfil más deseable de sabores de un tipo dado de café.

Grosor del manto

El grosor ideal del manto de café molido es de 2.5 - 5.1 cm (1-2 pulgadas) sin importar el volumen a preparar. Si el grosor es menor de 2.5 cm (1 pulgada) el agua podría percolar muy rápidamente a través de él y se producirá infraextracción. Si el grosor es mayor de 5.1 cm (2 pulgadas) el agua podría percolar muy lentamente a través del él y se producirá sobreextracción (sabor amargo).

LA CIENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

SÓLIDOS EN EL CAFÉ PREPARADO

Durante el proceso de preparación del café el flujo de agua desprende del café molido los materiales que son solubles en agua, y los arrastra. La porción de sólidos varía a lo largo del ciclo, lo que influye en el sabor, color, cuerpo y aroma del café preparado.

DURACIÓN DE LA PERCOLACIÓN

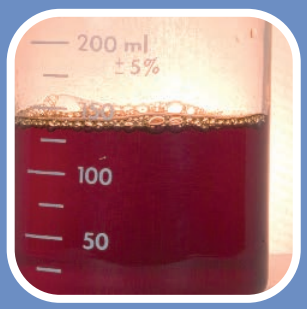
Muchos sólidos

Mejores sabores y menos amargos

1ª fase

Solubles promedio

Menos ácidos



2ª fase

Pocos sólidos / Bajo pH

Más sabores amargos y resequedad

3ª fase

¡Es la razón por la que nunca se debe servir el café antes de finalizado el proceso de preparación! Los aportes de las tres fases se combinan para crear el perfil más deseable de sabores.

LAS TÉCNICAS DEL CONTROL DE LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

GRÁFICO DE CONTROL – RELACIÓN DE PERCOLACIÓN

Las líneas diagonales azules representan las relaciones de percolación (cantidad de café molido por 1.9 litros [medio galón] de agua). Las cantidades (en onzas) se muestran a lo largo de la parte superior y hacia abajo a la derecha.

GRÁFICO DE CONTROL – INTENSIDAD (concentración de solubles)

El lado izquierdo del gráfico indica la intensidad en forma de porcentaje. Otros gráficos de control pudieran incluir los sólidos disueltos totales (TDS). El porcentaje ideal de materiales de sabor en el café ya preparado es de entre 1.15% y 1.35%, que se mide con la máxima exactitud con un medidor de intensidad, hidrómetro o un refractómetro.

GRÁFICO DE CONTROL – EXTRACCIÓN (obtención de solubles)

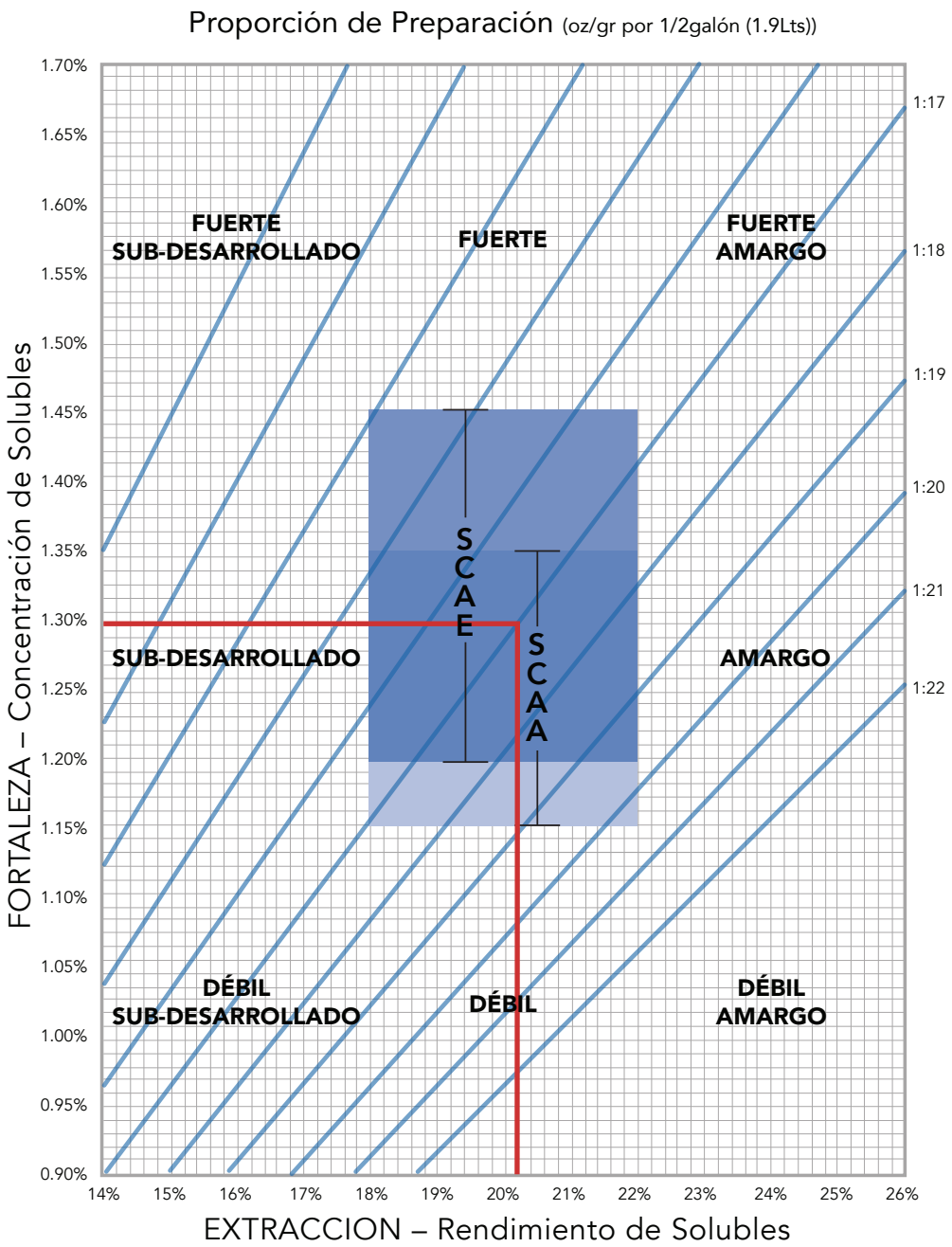
Aproximadamente entre la cuarta y la tercera parte del peso de los granos de café tostado consiste de materiales que se disuelven en el agua durante la percolación. El peso restante son fibras, que no se disuelven en la percolación normal. La parte inferior del gráfico convierte el porcentaje del peso original del café molido que llega al café ya preparado. El porcentaje ideal es de entre 18% y 22% de los solubles. La molienda y la duración de la percolación juegan un papel crucial en la extracción.

GRÁFICO DE CONTROL – EQUILIBRIO ÓPTIMO

Un café de intensidad y extracción bien equilibradas produce un estándar que se denomina “Taza de Oro”, emitido por la Specialty Coffee Association (SCA).

GRÁFICO DE CONTROL DE LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Según esta tabla, desarrollada durante años de investigación y pruebas, que ahora utiliza la SCA, la excelencia de una taza de café depende de tres factores importantes: intensidad, extracción y relación de percolación. Al diagramar las interrelaciones entre esos factores, es posible generar un perfil de sabores del café y un disfrute al beberlo, ambos ideales.



USO DEL GRÁFICO

Primero debemos establecer la relación café/agua que deseamos. Para lograr una extracción equilibrada óptima, dicha relación debe ser de entre **1:14** y **1:19** según la SCA-Europa, y de entre**1:15** y **1:20** según la SCA-USA. Si utilizamos 106 g de café y 1,814 g de agua (3.75 oz de café y 64 oz de agua) obtendremos una relación de **1:17**. A partir de ese valor, si deseamos un valor de TDS/intensidad del 1.30%, podemos seguir la correspondiente línea horizontal y buscar el punto de cruce con la línea de la relación**1:17**. Al trazar una línea vertical desde ese punto encontramos abajo que se requiere una tasa de extracción del 20.4%.

BUENAS PRÁCTICAS AL CONSERVAR EL CAFÉ EN LOS DISPENSADORES Y AL SERVIRLO

El café se debe disfrutar estando su sabor y aroma en su máximo nivel. BUNN ofrece una gama de equipos diseñados para conservar y servir el café en óptimas condiciones.

Temperatura ideal en los dispensadores: 80°C a 85°C (175°F a 185°F)
La mayoría de los compuestos aromáticos volátiles del café se evaporan muy por debajo del punto de ebullición del agua, por lo que continúan desprendiéndose en el interior de los dispensadores hasta que se alcanza un equilibrio. Si el dispensador está cerrado la velocidad de la evaporación se reduce.

Temperatura ideal al servir: 68°C a 80°C (155°F a 175°F)
Si se sirve a temperaturas más bajas, no se percibirán los compuestos aromáticos volátiles.

Duración ideal en dispensador: 20 minutos si son abiertos
60 minutos si son cerrados

Conservar más tiempo el café hace que se pierdan los sabores suaves, dulces y complejos, y tendrá en cambio un sabor amargo o a quemado.

LA TECNOLOGÍA DE BUNN LO PONE A USTED EN CONTROL

Déjenos encargarnos de la ciencia de la preparación de su café. BUNN ofrece una línea de sistemas de preparación y de servicio de café, diseñados para producir sabores óptimos. ¡La marca es importante!

Los equipos provistos de la funcionalidad Digital Brewer Control™ dan a los operadores control sobre el proceso de preparación del café, a fin de crear una diversidad de recetas desde un mismo grano, y también recetas perfectas para cada una de distintas mezclas de granos.

Preinfusión:
Control sobre el proceso de humidificación
Durante la fase de preinfusión, el cabezal rocía agua caliente sobre el manto de café por unos momentos. La preinfusión preparará el café para la fase de percolación, en la que se activará de nuevo el cabezal rociador.

Percolación intermitente:
Control sobre el proceso de extracción
El cabezal vierte agua caliente de manera continua y después de manera intermitente. Al hacerlo intermitentemente se puede ajustar el sabor del café, mediante la prolongación del ciclo.

Derivación variable:
Control sobre la intensidad del café
Al derivar una porción del agua fuera del manto de café, s e puede crear sabores únicos.

Temperatura controlada:
control digital de la temperatura en la percolación
Con el Digital Brewer Control se tiene la opción de establecer de manera exacta la temperatura de la percolación a la que usted desee. La funcionalidad de interrupción por baja temperatura asegura que la temperatura del agua sea la adecuada.

Sistemas de extracción:
Control sobre la distribución del agua
Desde los diseños de cabezales rociadores tradicionales hasta los cabezales Peak Extraction® de 17 y 21 orificios, usted puede elegir el patrón de rociado que produzca el sabor ideal para el perfil de sabores que desea.

GLOSARIO DEL CAFÉ

Al hacer pasar agua caliente a través de café molido se le extraen diversos materiales. Dichos materiales son:

Materiales solubles: Compuestos que se disuelven en agua.

Materiales no solubles: Compuestos que no se disuelven en agua.

Volátiles: Materiales solubles que se evaporan fácilmente.

No volátiles: Materiales solubles que no se evaporan sino que permanecen disueltos.

Los términos que se utilizan para describir las cualidades del disfrute de beber café son:

Fragancia: Es el olor del café molido antes de añadirle agua. No se debe confundir con el aroma.

Aroma: Es el olor de los vapores que se desprenden del café molido en contacto con el agua.

Sabor: El sabor general del café, dado por los líquidos.

Acidez: Una sensación de múltiples sabores que se presenta en algunas zonas de la lengua.

Cuerpo: La manera como se siente el café en la boca, que depende de la cantidad de sólidos.

Regusto: El sabor remanente y cambiante del café en la boca después de haberlo tragado.

5020 Ash Grove Drive, Springfield, IL 62711 USA
(800) 637-8606 | +1 (217) 529-6601 | www.bunn.com

BUNN®

9/21 © 2011 Bunn-O-Matic Corporation