



METODY OBRÓBK KAWY

PART II



Cześć!

Jak podobała Wam się poprzednia dawka kawowej wiedzy? Dzisiaj kontynuacja, więc wskazujemy poziom wyżej! Tym razem bardziej zgłębimy temat kawowej obróbki.

Poznajcie nowoczesne i nowatorskie metody przetwarzania owoców kawowca, dzięki którym możecie się cieszyć wyjątkowym smakiem kawy.

FERMENTACJA KONTROLOWANA

To jeden z **podstawowych** procesów zachodzących w przyrodzie. W przypadku klasycznych metod obróbki kawy zachodzi **samoistnie**, dlatego kontrola nad nim jest znacznie ograniczona. Głównym założeniem **fermentacji kontrolowanej** jest możliwość zaplanowania, w jaki sposób ma ona przebiegać, dzięki czemu można przewidzieć efekt końcowy.

Wyróżniamy kilka metod fermentacji, a producenci kawy nieustannie pracują nad nowymi. Poniżej przedstawiamy Wam te najbardziej znane.

FERMENTACJA BEZTLENOWA (ANAEROBIC)

Najbardziej **znana i popularna** z metod kontrolowanej fermentacji. Możecie ją często spotkać poszukując kaw z Ameryki Środkowej.

Zebrane owoce są myte i wrzucane do depulpera, aby jak najszybciej pozbyć się z nich zanieczyszczeń. Owoce wraz z zerwanym z nich miąższem umieszcza się w **próżniowo zamykanych komorach fermentacyjnych**.

...i co dalej?

Podczas procesu fermentacji, który trwa **około 20 godzin**, na bieżąco monitorowana jest temperatura oraz pH - niczym w laboratorium! Po jego zakończeniu odbywa się mycie wodą. Następnie ziarna są suszone, sortowane według odmiany, wysokości i daty zbioru. Finalnie poddaje się je ocenie kontrolnej, aby do sprzedaży trafiły tylko te najlepszej jakości.

Jak cały proces przekłada się na smak? Kawa ma **bogaty bukiet aromatów i wyczuwalne kwiatowe nuty, a także wysokie body.**



FERMENTACJA Z UŻYCIEM BAKTERII KWASU MLEKOWEGO

Ten rodzaj fermentacji również przebiega **w warunkach beztlenowych**. Różnica polega na dodawaniu do beczek fermentacyjnych kultur **bakterii kwasu mlekowego**, które "żywią się" resztkami mięszu kawowca. Kiedy fermentacja zostaje przerwana, ziarna są myte, aby zatrzymać rozwój bakterii, a następnie suszone i sortowane.

Pijąc taką kawę możecie rozsmakować się **w nutach mleczno - owocowych i złożonej kwasowości**.



MACERACJA WĘGLOWA

Kolejna z metod opierająca się na wyeliminowaniu dostępu do tlenu. **Maceracja węglowa** po raz pierwszy została opisana w 2015 roku podczas Mistrzostw Świata Baristów przez Sasę Sestica, który z resztą został zwycięzcą :)

W procesie klasycznej maceracji, którą stosuje się na przykład w produkcji wina, winogrona są zgniatane i macerowane ze skórkami i pestkami. To oczywiście nie sprawdziłoby się w przypadku kawy. Owoce kawowca z miąższem i skórką trafiają do zbiornika, gdzie tlen zastępuje się **dwutlenkiem węgla**.

Proces fermentacji węglowej przebiega, więc **wewnątrz owocu**, dzięki czemu jest szybszy i efektywniejszy. Zmniejsza to także kwasowość finalnego naparu. Po zakończeniu fermentacji owoce mogą być przetwarzane jedną z tradycyjnych metod.



**To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy,
że jesteście z nami!**
