

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.

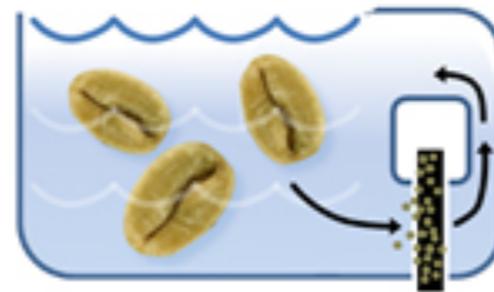


# Swiss Water®



## 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.

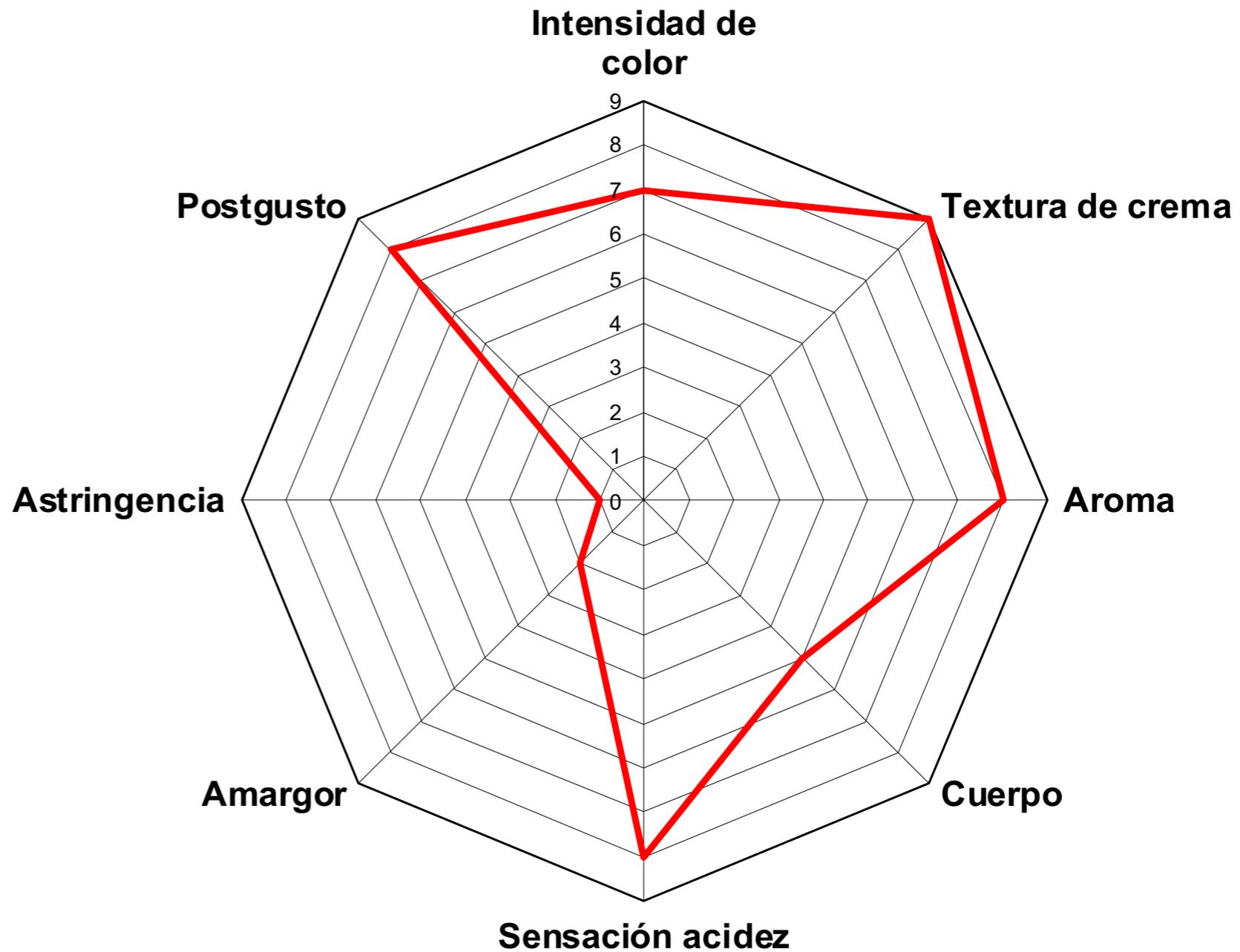




## COLOMBIA

- 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

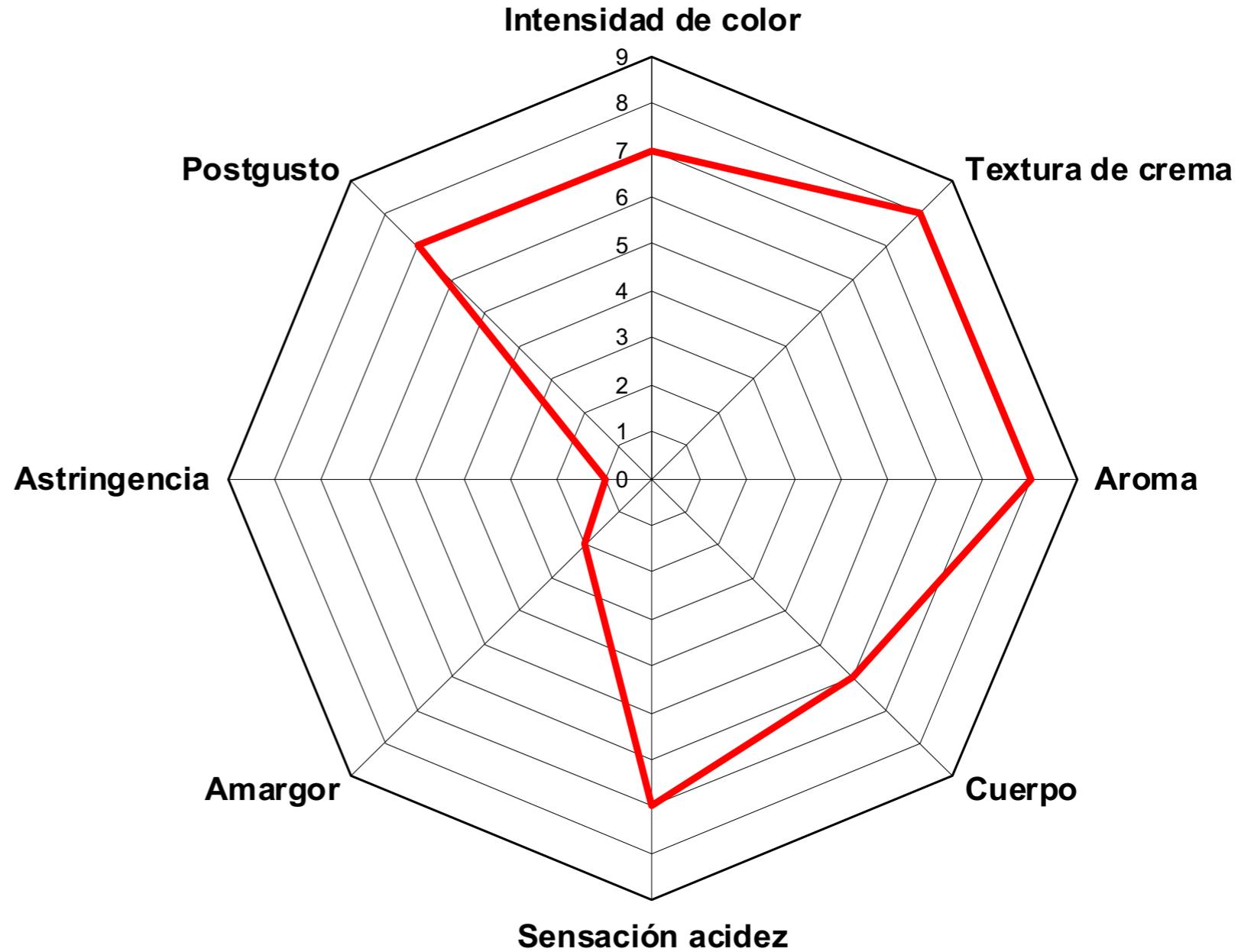




## DESCAF. LAVADO ESPECIAL

- 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.

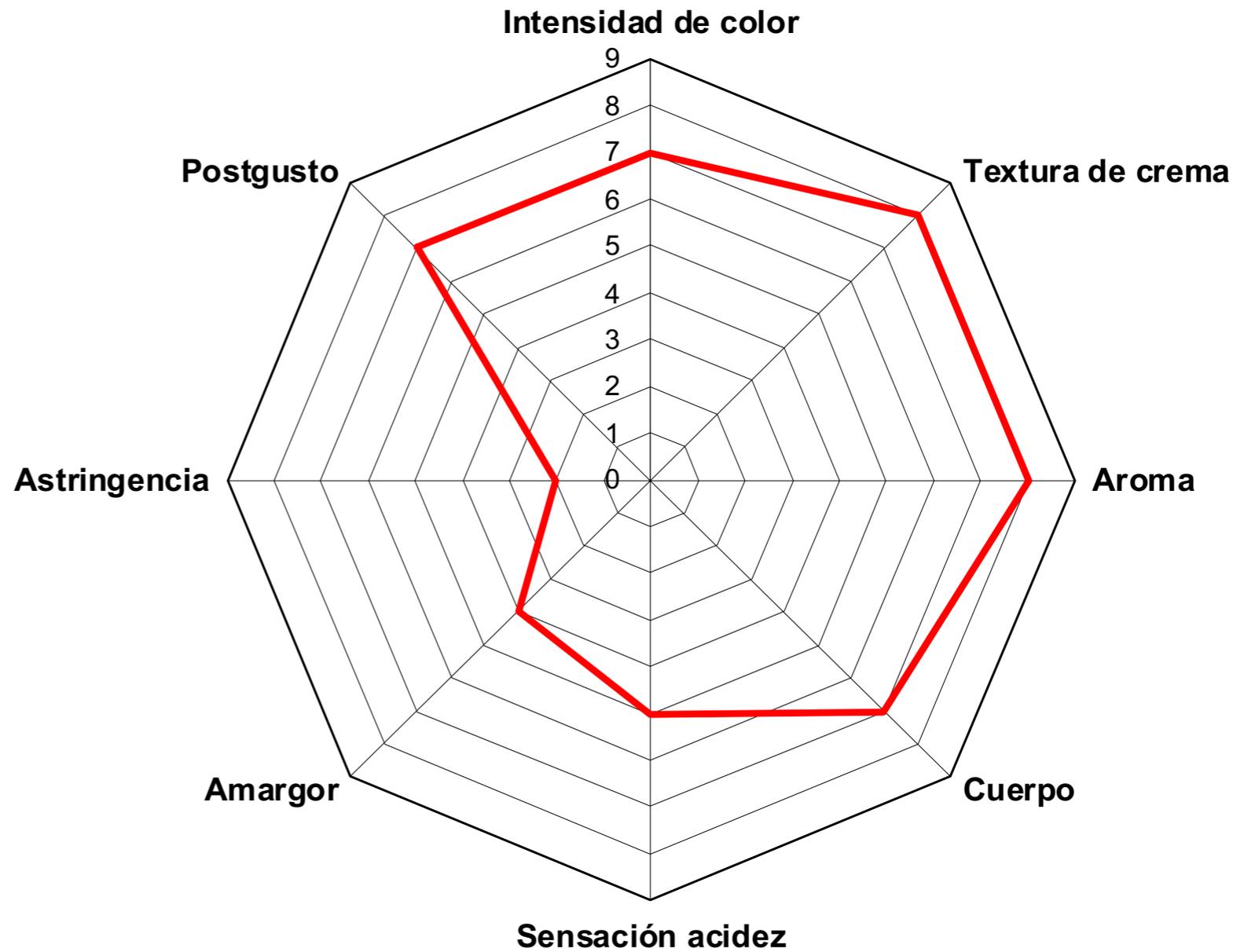
·Crema beige, densa y persistente.

·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:

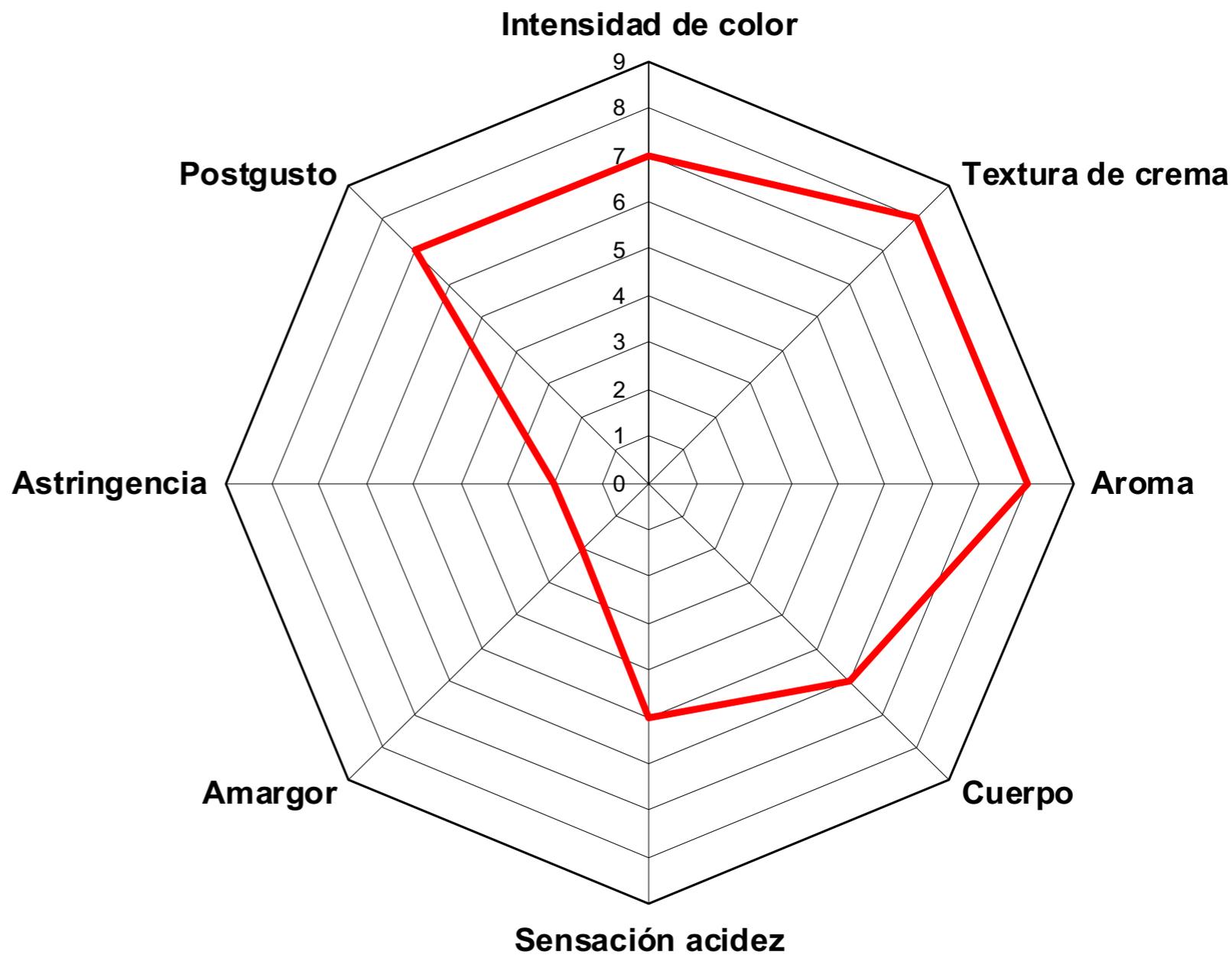
Brasil.

·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*

