

Χάρη στις νέες επιφάνειες για tamper που μιμούνται στοιχεία από την ταλάντωση του νερού, τα μονά φίλτρα εκχύλισης μπορούν πλέον να ανακτήσουν στο ακέραιο τη χαμένη αξιοπιστία τους.



TAMPER

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΗΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΤΟΥ ΜΟΝΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ

Επί σειρά ετών, τα κλειστρα με τα μονά φίλτρα εκχύλισης αντιμετώπιζονταν από τους baristi ως οι «αδύναμοι κρίκοι» των μηχανών espresso, καθώς η γεωμετρία τους υπονόμει τις σταθερές συνθήκες διήθησης του νερού, οδηγώντας μοιραία σε φαινόμενα channeling. Πλέον, ακόμη και οι πιο δύσπιστοι επαγγελματίες αναγνωρίζουν ότι χάρη στη νέα γενιά tamper, τα μονά φίλτρα όχι μόνο μπορούν να εγγυηθούν την παρασκευή ενός άψογου ροφήματος, αλλά πολύ περισσότερο να συμβάλλουν σε σημαντική εξοικονόμηση πρώτων υλών και περιορισμό του κόστους παραγωγής. Από τις συγκριτικές δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στην Αυστρία ο οίκος Asso Coffee επιβεβαίωσε ότι τα προηγμένης τεχνολογίας tampers μπορούν να εξασφαλίσουν την ομαλή και ισορροπημένη εκχύλιση διπλής δόσης, χωρίς επιπλέον κανάλια. Προέκυψε, επίσης ότι η επιφάνεια του tamper επηρεάζει τη γεύση και τη δομή του τελικού ροφήματος: η χρήση του Convex Medium προσέδωσε στον καφέ μεγαλύτερη γλυκύτητα, ενώ το Convex Deep τόνωσε την οξύτητα αλλά έκανε πιο μαλακή την αίσθηση της Ρομπούστα στα χαρμάνια. Παρατηρήθηκε, επίσης, σαφής διαφοροποίηση ως προς την πληρότητα και την αύξηση στο σώμα μεταξύ των τύπων Flat και Convex.

Οι παράμετροι της αξιολόγησης

Στις συγκριτικές δοκιμές που διεξήγαγε ο οίκος Asso σε συνεργασία με την εταιρεία La Cimbali Austria και τη συνδρομή του SCAE AST, Benjamin Graf, χρησιμοποιήθηκαν έξι διαφορετικές νέες επιφάνειες για tamper των 58mm (Flat, Flat Medium, Convex, Convex Soft, Convex Medium, Convex Deep), που αποτελούν ευρωπαϊκή πατέντα της Asso. Για την οργανοληπτική και ποιοτική αξιολόγηση της εκχύλισης χρησιμοποιήθηκαν τα διπλά standard sieve filters της M100 και διάφορα εμπορικά χαρμάνια καφέ. Σε όλες τις δοκιμές, η ποσότητα της εκχύλισης ανά δόση ήταν 25ml, με πίεση 9 bar και θερμοκρασία νερού 93°C. Μερικές από τις βασικές παραμέτρους αξιολόγησης ήταν κατά πόσο επηρεάζεται:

- ο χρόνος της εκχύλισης
- η ποιότητα και η ποσότητα της κρέμας
- η ομοιομορφία της εκχύλισης ή το channeling
- τα γευστικά χαρακτηριστικά στο φλιτζάνι.

Των Coffee Lovers
Editors & Trainers,
Φώτη Λέφα και
Σοφίας Μπικουβαράκη
Φωτό: Δημήτρης Κοθιάς

Οπτική αξιολόγηση

Προκειμένου να επιβεβαιώσουμε τα συμπεράσματα των δοκιμών της Asso, ερευνήσαμε πιο διεξοδικά τα αίτια που συμβάλουν και στη διόρθωση της εκκύλισης εντός των μονών φίλτρων. Αντί να καταφύγουμε εξ αρχής στη γευστική ή οπτική αξιολόγηση με bottomless κλειστρα, ξεκινήσαμε παρατηρώντας τις βασικές αρχές που διέπουν την κίνηση του νερού, ρίχνοντας μια σταγόνα στην επιφάνεια ενός φλιτζανιού γεμάτου νερό. Οι ομόκεντροι κύκλοι που δημιουργήθηκαν στο σημείο κρούσης, διένυσαν με ταλάντωση την απόσταση ως τα τοιχώματα σε χρόνο «x» κι έπειτα επέστρεψαν με σταθερό ρυθμό στο κέντρο της επιφάνειας όπου και έσβησαν. Με αφετηρία την κεφαλή γκρουπι, η διανομή του νερού γίνεται από τα έξι -συνήθως- σημεία εξόδου του διανομέα (ντουσιέρα). Μέσα σε σύντομο χρόνο, οι περισσότερες σταγόνες από τις σίτες τις κεφαλής, συγκλίνουν με κατεύθυνση το κέντρο κι από εκεί, με ανάλογη ώθηση - ροή και ταλάντωση προς όλες τις κατευθύνσεις, πέφτουν στο εσωτερικό του coffee rack. Καθώς η ροή είναι διανυσματικό μέγεθος, η χρήση ζιγκλέρ διαφορετικής διαμέτρου αυξομειώνει τον όγκο εκκύλισης ανά δευτερόλεπτο.



Αναλύουμε τη διαβροχή του καφέ και τη διήθηση του νερού, σε περισσότερα τμήματα, όπως: **α)** την κρούση του νερού πάνω στον αλεσμένο - συμπιεσμένο καφέ, **β)** την άνωση του νερού και τον χώρο που καταλαμβάνει μεταξύ coffee rack και σίτας, **γ)** τη διαρκή ταλάντωσή του, **δ)** την άνωση των ελαφρύτερων σωματιδίων, **ε)** την τριβή και ταυτόχρονα την προώθηση προς τον πυθμένα του sieve filter των βαρύτερων αλεσμένων σωματιδίων καφέ καθώς το νερό εφορμεί προς το φλιτζάνι. Εύκολα παρατηρεί κανείς ότι η άνωση και μετακίνηση των ελαφρών σωματιδίων (μικρότερων των 255um) από το coffee rack, ευθύνεται σε σημαντικό βαθμό για τη δημιουργία των καναλιών, επιτρέποντας τη διαφυγή του νερού συνήθως από τα τοιχώματα του



Στις συγκριτικές δοκιμές, διακωρίσαμε με τη βοήθεια οργάνων τους ακατάλληλους κωδικούς sieve filter, ενώ μας απασχόλησαν οι διαστάσεις των οπών καθώς και το εμβαδόν όλων των ανοικτών επιφανειών τους. Τα coffee racks ελέγχθηκαν κατά την εξαγωγή τους, εάν ήταν ομοιόμορφη η διαβροχή τους.



ΑΝΑΓΚΑΙΕΣ
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗ
ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΗΣ
ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΜΕ
ΜΟΝΟ ΦΙΛΤΡΟ
ΕΙΝΑΙ ΑΦΕΝΟΣ Η
ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΟΣ
ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΚΑΦΕ
ΑΦΕΤΕΡΟΥ
Ο ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟ
ΤΗΝ ΠΛΕΥΡΑ
ΤΟΥ BARISTA

φίλτρο. Εκτίμηση δική μας -αλλά και πολλών άλλων baristi- είναι πως τα παραδοσιακά επίπεδα tampers δεν μπορούν να αποτρέψουν τα κανάλια. Αντιθέτως, τα φαινόμενα channeling μπορούν να περιοριστούν ή ακόμη και να εξαλειφθούν, εάν συμπιέσουμε ένα coffee rack με μια επιφάνεια που αντιγράφει στοιχεία από την ταλάντωση του νερού, όπως οι soft και light concentric βάσεις για tampers. Έχοντας δοκιμάσει και τους έξι διαφορετικούς τύπους βάσης για tamper της Asso, καταλήξαμε με βεβαιότητα ότι τα Convex Soft και Convex light είναι σε θέση να αποσβέσουν σχεδόν ολοκληρωτικά τη βίαιη ταλάντωση, ειδικά στα πιο αδύναμα σημεία του coffee rack όπου το νερό συναντά τη μικρότερη αντίσταση. Χάρη στις ισορροπημένες εκχυλίσσεις που εξασφαλίσαμε -κυριολεκτικά χωρίς κανάλια- το μονό φίλτρο κέρδισε την εμπιστοσύνη μας!

Γευστική αξιολόγηση

Στο στάδιο της οργανοληπτικής αξιολόγησης, δεν ακολουθήσαμε την πεπατημένη των περισσότερων συμβατικών δοκιμών, οι οποίες απασκοπούν εν πολλοίς στην ανάδειξη των πιο εμπορικών ή των πολύ οικονομικών καφέδων. Επιλέξαμε, λοιπόν, ένα Sidamo Gr1, τον οποίο κοσκινίσαμε και τελικά κρατήσαμε μόνο τα 17-16 scf ούτως ώστε να έχουμε ομοιογένεια στο καβούρντισμα. Αφαιρέσαμε, μάλιστα, τους ελάχιστους ελαττωματικούς κόκκους που εντοπίσαμε στο δείγμα για να μην μας παραπλανήσουν στη γευστική αξιολόγηση. Ως προς τον όγκο της πρώτης ύλης, για κάθε 3,5 κιλά καφέ χρησιμοποιήσαμε μόνο το 1,5 κιλό για τις ανάγκες του καβουρντίσματος. Συνολικά, χρειάστηκε να απομακρύνουμε 7,5 κιλά έτσι ώστε να πληρούνται στο ακέραιο οι ποιοτικές προϋποθέσεις της έρευνας. ■

Το συμπέρασμα των συγκριτικών δοκιμών

Τόσο η οπτική όσο και η γευστική αξιολόγηση που επιχειρήσαμε, επιβεβαίωσαν -χωρίς ιδιαίτερες αποκλίσεις- τα συμπεράσματα των συγκριτικών δοκιμών της Asso Coffee: οι soft και light convex βάσεις για tamper εκμηδένισαν τα φαινόμενα channeling και διόρθωσαν αποτελεσματικά τη ροή της εκχύλισης με μονό φίλτρο. Μάλιστα, όλα τα coffee racks ήταν ενιαία κατά την εξαγωγή τους, ακριβώς όπως συμβαίνει και στις εκχυλίσσεις με διπλές δόσεις. Είναι πλέον απολύτως σαφές ότι οι νέες γενιάς βάσεις για tamper μας επιτρέπουν να εξοικονομούμε σημαντικές ποσότητες καφέ σε ημερήσια βάση, δίχως να υποχωρούμε ούτε χιλιοστό από τον στόχο της ιδανικής εκχύλισης.