

Με στόχο το ιδανικό φλιτζάνι καφέ, θα επικεντρώσουμε το ενδιαφέρον μας στη βελτίωση της εκχύλισης με συγκριτικά τεστ ανάμεσα στα απλά sieve filters και στα νέα της IMS και στα micro sieves της RENEKA.



ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ

ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΑ ΝΕΑ ΦΙΛΤΡΑ & ΣΗΤΕΣ

Άρθρο των Coffee Lovers Editors & Trainers, **Φώτη Λέφα** και **Σοφίας Μπικουβαράκη**
Φωτό **Δημήτρης Κοηλιός**

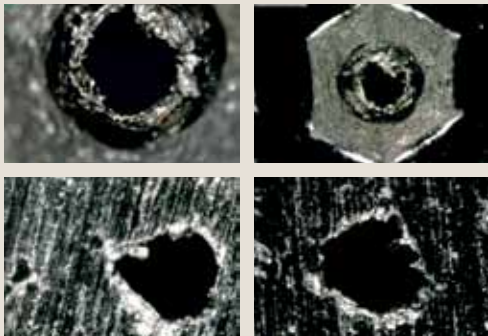


Εδώ και πολύ καιρό αναρωτιόμαστε πώς θα μπορούσαμε να αναβαθμίσουμε το φλιτζάνι σε μηχανές espresso που χρησιμοποιεί ο μέσος επαγγελματίας. Έτσι, λοιπόν, επενδύσαμε σε πιο οικονομικό εξοπλισμό και αρχίσαμε τις δοκιμές επιλέγοντας κάθε φορά νέες και οικονομικές αναβαθμίσεις. Αυτή τη διαδικασία των μετρήσεων, τη λαμβάνουμε ως πρόκληση για να εντοπίσουμε το ιδανικότερο φλιτζάνι και να το σταθεροποιήσουμε κατά το εφικτό. Συνοπτικά, λοιπόν, θα υπενθυμίσουμε σε όποιον επιθυμεί να κάνει δοκιμές, τη σημασία του σωστού μύλου άλεσης, της ακριβούς δοσομέτρησης, του κατάλληλου tamper, της μεθόδου συμπίεσης του αλεσμένου καφέ με το σωστό βάρος και, τέλος, της σωστής εφαρμογής του portafilter στην κεφαλή του group. Χωρίς την απαραίτητη μεθοδικότητα και ακρίβεια στα παραπάνω είναι αδύνατον να βγάλει κάποιος ασφαλή συμπεράσματα και να τα χρησιμοποιήσει προς όφελος της επιχείρησής του.

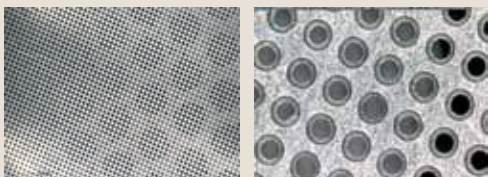


Τα φίλτρα

Μια μικροσκοπική ματιά στο σχεδιασμό και την ομοιομορφία των οπών στα φίλτρα είναι ικανή να μας δώσει μερικές πρώτες απαντήσεις. Οι φωτογραφίες έχουν τραβηχτεί μέσα από το μικροσκόπιο του Premium Coffee Institute και αποκαλύπτουν πώς φαίνονται οι οπές από τα συμβατικά φίλτρα. Βλέπουμε πως απουσιάζει η λείανση στα τοιχώματά τους ενώ η διάμετρος και το σχήμα κάθε οπής είναι ασαφής.



Παρακάτω παραθέτουμε μια εικόνα από ένα micro sieve της RENEKA, με 15.000 οπές εντός του φίλτρου με διάμετρο 170 μm και συνολική ανοικτή επιφάνεια 14,0%. Αντίστοιχα ένα standard φίλτρο φέρει 563 οπές, με διάμετρο 350 μm και συνολική ανοικτή επιφάνεια 2,6%.



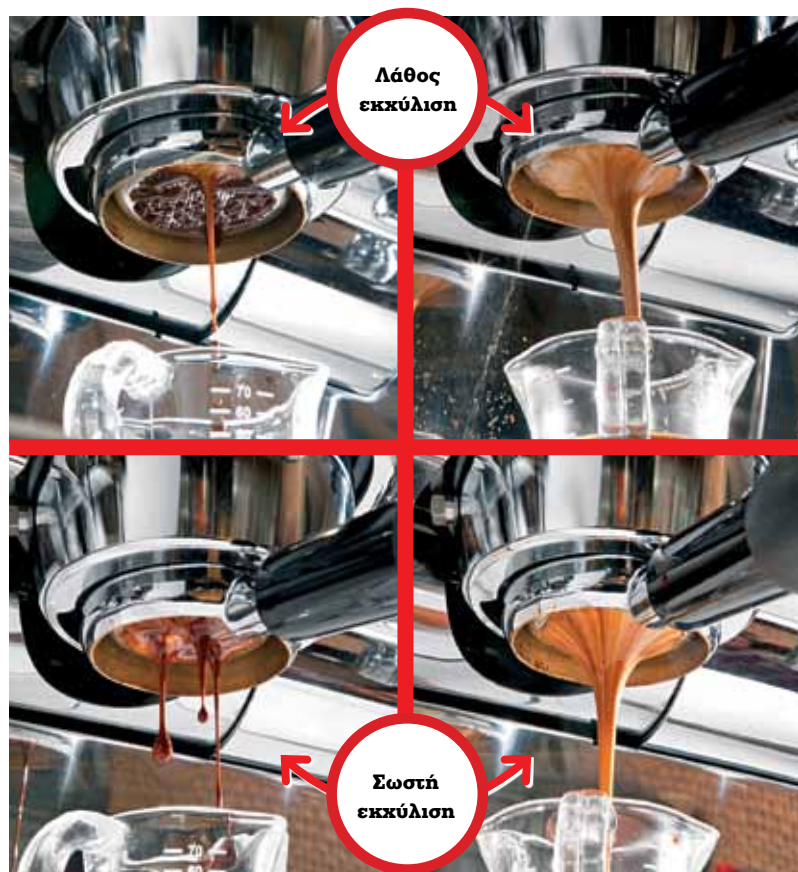
Βλέπουμε και την εσωτερική όψη ενός RENEKA microsieve σε κανονική λήψη, 1280X960 και 640X480. Στο κάτω μέρος μάς δίνεται εικόνα των οπών ενός micro-φίλτρου μετά από χρήση.



Παραθέτουμε δύο εικόνες από IMS και μία από standard screens.



Συμπερασματικά, λοιπόν: Ένα αριστούργημα προσελκύει και το ενδιαφέρον των κατασκευαστών αφού βοηθά να βελτιωθεί το φλιτζάνι αλλά και να μην λερώνονται τόσο τα φίλτρα και οι σήτες στην κεφαλή της μηχανής κατά τη χρήση.



Πώς επηρεάζεται η εκχύλιση

Κάνοντας μια σύντομη αναδρομή στις βασικές αρχές της εκχύλισης, καλό θα ήταν να δούμε και με εικόνα ένα παράδειγμα ελλιπούς εκχύλισης με 26 sec/30ml αλλά και μια σωστή εκχύλιση. Η ποσότητα της κρέμας σε καθεμία περίπτωση είναι διαφορετική. Από αυτό προκύπτει ότι και το βάρος των δύο εκχυλίσεων θα είναι διαφορετικό, και τα στερεά διαλυτά και τα σάκχαρά τους.

• **Λάθος εκχύλιση**

Οι εκχυλίσεις αυτές οφείλονται κατά κύριο λόγο σε κακή διανομή της δόσης του αλεσμένου καφέ εντός του sieve filter, σε λάθος γραμμάρια, στραβό tamping ή και όλα τα παραπάνω.

• **Σωστή εκχύλιση**

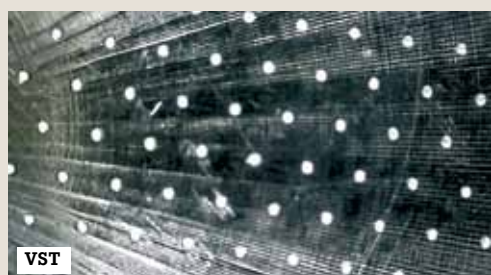
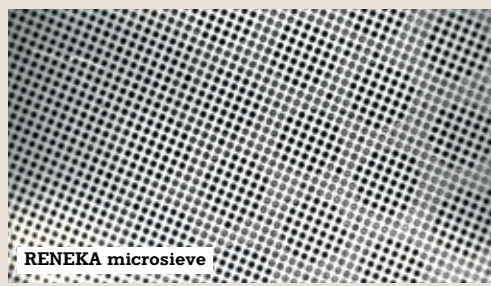
Μεγάλο ενδιαφέρον, όμως, αποδίδεται στη γευστική απόδοση που προκύπτει σε Reneka micro sieve ως προς τη γλυκύτητα του φλιτζανιού, ενώ στα φίλτρα της IMS είναι αξιοσημείωτη η σταθερότητα της εκχύλισης. Και στις δύο περιπτώσεις οι κατασκευαστές στοχεύουν στο να διευκολύνουν τη διέλευση του νερού μέσα από περισσότερες αλλά μικρότερες οπές, επιτρέποντας να κάνει τη διήθησή του σταθερά, ενώ ταυτόχρονα περιορίζονται τα κανάλια που προκύπτουν κατά τη διάρκεια της εκχύλισης σε σημαντικό βαθμό, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι εξαφανίζονται εντελώς. Είναι βέβαιο, όμως, ότι ένας καλός barista θα βελτιώσει τις εκχυλίσεις του σε ώρες αιχμής κατά 35-40%. n

Διακρίνεται τρύπα από channeling.



Τι επιλέγουμε

Σε ό,τι έχει να κάνει με τις νέες σήτες, η ιδέα του κατασκευαστή είναι να βοηθήσει όσους επιθυμούν να σερβίρουν περισσότερα από ένα καρμάνια. Με τη λεία επιφάνεια περιορίζονται οι προσκολλήσεις, χωρίς ωστόσο να αποφεύγονται. Πιστεύουμε, λοιπόν, πως η ιδανικότερη χρήση δεν έχει να κάνει με την καθαριότητα, αλλά με τη διανομή του νερού σε όσους επιθυμούν να σερβίρουν λιγότερα γραμμάρια. Ο κατασκευαστής προτείνει κάποιους κωδικούς sieve filters για δοσολογίες από 12 έως 18 γραμμ., όμως δεν χωράει αμφιβολία ότι χρειάζεται διόρθωση αυτή η οδηγία. Διαπιστώνουμε, επομένως, ότι με τον κωδικό CI200 IM, μπορούν να τοποθετηθούν 2 γραμ. λιγότερα και να αποδώσουν αξιόλογες εκχυλίσεις, χωρίς όμως αυτό να αντανakλά και στην όψη του coffee pack. Μερικές δοκιμαστικές εκχυλίσεις με τα νέα προϊόντα, θα πείσουν για την αποτελεσματικότητά τους και τους πιο απαιτητικούς του είδους. Υπάρχουν κωδικοί για όλες τις εταιρείες μηχανών στην αγορά, αρκεί να υπάρχει διάθεση για δουλειά και επιμονή για πολλές επιτυχείς εκχυλίσεις.



Με τη βοήθεια του μικροσκοπίου, μπορούμε να δούμε φωτογραφίες και λεπτομέρειες από την εσωτερική κοιλότητα των sieve filters των τριών εταιρειών που αποτελούν το πεδίο της μελέτης μας.

