Heißluftrösttechnik für Cold Brew Coffee

Categories : Food

Date : 9. November 2021

Cold Brew Coffee hat sich als Trendgetränk längst in den Kaffeebars in aller Welt verbreitet. Dabei bezeichnet „Cold Brew“ nicht das Getränk an sich, sondern die Zubereitungsart. Hier werden die Aromen und Inhaltsstoffe aus der gerösteten und gemahlenen Kaffeebohne mit kalten statt wie üblich mit heißem Wasser extrahiert. Die Extraktion bei Raumtemperatur oder kälter wird bisher überwiegend für die Herstellung kleinerer Mengen Cold Brew Coffee genutzt. Erst langsam beginnt die Getränkeindustrie das Potenzial dieser Zubereitungsart für die Produktion in größeren Mengen zu entdecken.

Einer dieser Pioniere ist ein großer nordamerikanischer Röster, der mit Hilfe der Verfahrenstechnik-Experten von Devex, Cold Brew Coffee in einem industriellen Verfahren herstellen will. Bei der kalten Extraktion werden verstärkt wasserlösliche Aromen aus dem Mahlgut gelöst. Dadurch entsteht ein sehr eigenständiges Geschmacksprofil, das nur wenig mit dem bekannten Kaffeegeschmack zu tun hat. Der Röstgrad für die Cold Brew Extraktion ist meist heller als für Filter- oder Espressokaffee. Auch das Röstprofil muss daher ganz individuell angepasst werden, damit möglichst viele wasserlösliche Aromen während des Röstprozesses entstehen. Neuhaus Neotecs RFB-Heißluftrösttechnik ist mit ihrer hohen Flexibilität bei der Gestaltung der Röstprofile ideal für die Herstellung von Cold Brew Röstkaffee geeignet und in der Lage, auch bei kurzen Röstzeiten, einen reproduzierbaren und homogenen Röstgrad innerhalb der Kaffeecharge zu erzeugen.

Neuhaus Neotec baut seit mehr als 40 Jahren Kaffeeröster, Mahlwerke und komplette Anlagen für kleine, mittelständische und große Kaffeehersteller weltweit. Vor rund 30 Jahren brachte das Unternehmen das Heißluft-Röstsystem RFB auf den Markt. Neben dem perfekten Röstgrad hat die Vermahlung entscheidenden Einfluss auf das Geschmacksprofil des Cold Brew. Je feiner der Mahlgrad, desto mehr spezifische Partikeloberfläche steht für die Extraktion der Aromen zur Verfügung. Gleichzeitig muss ein ausgewogenes Partikelgrößenverhältnis eingestellt werden, damit die Fließfähigkeit der Flüssigkeit durch das Pulverbett gewährleistet ist. Eine exakte Einstellung des Mahlgrades sowie eine gleichmäßige Verteilung der Partikelgrößen innerhalb des Mahlguts sind daher große Einflussfaktoren für die Extraktionszeit. Für die Herstellung des kalt gebrühten Kaffees werden in manuellen Verfahren, bei stehender Extraktion, häufig 12 bis 24 Stunden angesetzt. Mit ihrem Verfahren der bewegten Extraktion benötigen die Devex Anlagen für die gleiche Menge zwei bis drei Stunden.