



COMITATO ITALIANO del caffè

PASSIONE ITALIANA

DISCIPLINARE CAFFÈ ESPRESSO

PARAMETRO	TIPOLOGIA PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	ESPRESSO	
			Limite inferiore	Limite superiore
1) Pressione di estrazione	Fisico	[bar]	≥ 5	NA
2) Flusso di estrazione	Fisico	[ml/secondo]	0,5	3
3) Temperatura di estrazione - in tazza	Fisico	[°C]	70	85
4) Grammatatura di caffè	Fisico	[gr]	5	10
5) Strengh (soluble concentration)	Chimico	[%]	≥ 3,5	NA
6) Dose in tazza	Fisico	[gr]	13	50
7) Persistenza crema	Fisico	[sec]	Valutazione compattezza entro 120 sec	

(Parametro qualitativo aggiuntivo) Risulta idoneo alla preparazione della bevanda espresso il solo caffè tostato e macinato, escludendo i prodotti solubili

Descrizione parametri

1) Pressione di estrazione: Misurata a monte del panetto di caffè, ossia all'ingresso dell'acqua calda nell'unità di infusione, senza ulteriori restrizioni/perdite di carico idrauliche. In particolare si prevede di tagliare il tubo in ingresso alla camera di infusione, con l'inserimento di un raccordo a tre vie per posizionare un manometro. Il dato relativo alla pressione sarà quello registrato come picco massimo durante l'erogazione
2) Flusso di estrazione: Rapporto fra il volume di bevanda e il tempo di erogazione della dose, monitorando quest'ultimo dalla prima goccia
3) Temperatura di estrazione in tazza: misurata utilizzando un becher in vetro da 50 ml, isolato con polistirolo, tramite un termometro ad immersione. La metodologia operativa prevede di immergere la sonda di temperatura nella bevanda, mescolare almeno 3 volte la bevanda al fine di omogeneizzare la temperatura e registrare il primo valore stabile di temperatura in tazza, posizionando la sonda a circa ½ dell'altezza totale del caffè.
4) Grammatatura di caffè: quantità di polvere di caffè prima dell'erogazione per singola dose, pesata mediante bilancia di precisione.
5) Strengh (concentrazione di solidi solubili su bevanda): La metodologia operativa prevede di sottoporre a filtrazione la bevanda con la tipologia di filtro proposto dalla DIN 12448 150 -2a (es. VWR Retention 8-12 µm). Dopo l'essiccazione del campione in forno a temperatura costante di 103 ± 2 °C fino a costanza di peso, riportare i solidi solubili ottenuti al volume della bevanda erogata.
6) Dose in tazza: quantità di campione erogato, pesato mediante bilancia di precisione.
7) Persistenza crema: La crema deve essere uniforme e persistente per il tempo di 120 secondi dal termine di erogazione della bevanda non rimescolata. Non deve essere presente alcun foro sulla superficie che faccia intravedere il liquido sottostante.

Milano, 20 luglio 2017