



qualità, gusto e piacere



COMITATO ITALIANO del caffè

PASSIONE ITALIANA

## Disciplinare del caffè moka e del metodo di preparazione

Il disciplinare si riferisce alla bevanda moka, preparata con una caffettiera caricata con caffè tostato e macinato (non con caffè solubile).

La caffettiera di riferimento per il metodo di preparazione è una 3 tazze, in vista della sua rappresentatività nel mercato Italia.

Metodo di preparazione della caffettiera per il controllo dei parametri

1. Riempire il serbatoio inferiore di acqua, fino a filo valvola di sicurezza.
2. Riempire il filtro di polvere di caffè della dose desiderata (in accordo al parametro *Grammatura di caffè*). La quantità deve essere rasa (a filo) rispetto all'imbuto.
3. Posizionare l'imbuto all'interno della caldaia.
4. Mettere la moka sul fornello più piccolo utilizzando la fiamma contenuta all'interno del diametro della caldaia. La potenza equivalente di gas o fonte induttiva deve essere mantenuta fra i 0,4 - 0,6 kW (per la fonte induttiva l'alimentazione deve essere mantenuta in continuo).
5. Spegnerla fiamma quando cessa l'erogazione.
6. Mescolare almeno 3 volte il caffè estratto con un cucchiaino al fine di omogenizzare la bevanda. Si precisa che la bevanda preparata non presenta crema persistente sulla superficie.

		<b>Parametro</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Limite Inferiore</b>	<b>Limite Superiore</b>
Estrazione	Analitico	<b>Pressione di estrazione</b>	[bar]	0,2	2,5
		<b>Temperatura in tazza</b>	[°C]	70	87
		<b>Grammatura di caffè</b>	[g]	14	19
		<b>Flusso di estrazione</b>	[g/s]	1	2,5
Brewing chart		<b>Strenght (Soluble Concentration)</b>	%	2,3	4,5
		<b>Extraction</b>	%	22	32



qualità, gusto e piacere



COMITATO ITALIANO del caffè

PASSIONE ITALIANA

		(Soluble Yields)			
Caratterizzazione tazza		Dose in tazza	[g]	35	50
	Visivo	Persistenza crema	[s]	N.A.	N.A.
	Analitico	Lipidi	[g/100 g]	0,05	0,2

Metodologia operativa per la determinazione dei parametri

**Pressione di estrazione:** massimo della pressione relativa o effettiva (al netto della pressione atmosferica) che si registra nell'arco dell'estrazione, con un manometro posizionato in corrispondenza della valvola di sicurezza della caldaia (o attraverso un foro praticato sulla stessa). Il manometro dovrà avere una sensibilità almeno di 0,1 bar e fondo scala superiore a 3 bar.

**Temperatura in tazza:** Misurata (previo mescolamento all'interno del raccoglitore) travasando nel più breve tempo possibile la dose di estratto (fra 35 e 50 g) in un becher in vetro da 50 ml, isolato con polistirolo, tramite un termometro ad immersione (sensibilità 1°C). La metodologia operativa prevede di immergere la sonda di temperatura nella bevanda e registrare il primo valore stabile di temperatura in tazza, posizionando la sonda a circa ½ dell'altezza totale del caffè.

**Grammatura di caffè:** Quantità di polvere di caffè utilizzata per la preparazione, riferita a tre dosi ed inserita nel filtro ad imbuto, pesata mediante bilancia di precisione (con sensibilità di 0.1 g e portata di 50 g).

**Flusso di estrazione:** Rapporto tra la massa di bevanda e il tempo di erogazione della dose, monitorando quest'ultima dalla prima goccia.

**Strenght (Soluble Concentration):** La metodologia operativa prevede di sottoporre a filtrazione la bevanda con la tipologia di filtro proposto dalla DIN 12448 150 -2a con le seguenti caratteristiche: Retention 8-12 µm e Pore size 23-40 µm. Dopo l'essiccazione del campione in forno a temperatura costante di 103 ± 2 °C fino a costanza di peso, rapportare i solidi solubili ottenuti alla massa della bevanda erogata.



qualità, gusto e piacere



COMITATO ITALIANO del caffè

PASSIONE ITALIANA

**Extraction (Soluble Yields):** La metodologia operativa prevede di sottoporre a filtrazione la bevanda con la tipologia di filtro proposto dalla DIN 12448 150 -2a con le seguenti caratteristiche: Retention 8-12  $\mu\text{m}$  e Pore size 23-40  $\mu\text{m}$ . Dopo l'essiccazione del campione in forno a temperatura costante di  $103 \pm 2$  °C fino a costanza di peso, riportare i solidi solubili ottenuti alla massa del caffè di preparazione.

**Dose in tazza:** Quantità di campione erogato (diviso per il numero di tazze della caffettiera), pesato mediante bilancia di precisione (con sensibilità di 0.1 g).

**Persistenza crema:** L'esame visivo della bevanda rileva un colore scuro della superficie della bevanda, senza emulsioni.

**Lipidi:** Per la determinazione dei lipidi riferirsi ai metodi del Rapporto Istisan 96/34 (pag.39 o 41 A). Il metodo si applica a campioni già in fase liquida che possono essere eventualmente sottoposti ad un processo di liofilizzazione per migliorare l'accuratezza del risultato. La quantità minima di liquido da trattare deve essere maggiore di 500 ml.