



DECAFFEIN

콜롬비아 엑셀소 디카페인

Colombia Excelso Decaf



멕시코에서 개발된 마운틴 워터 프로세스 방식은 멕시코의 가장 높은 화산 (Pico de Orizaba) 빙하의 맑고 깨끗한 물을 사용하여 카페인을 제거하는 특허받은 디카페인 처리 방식입니다. 카페인을 추출하기 위해 먼저, 커피의 풍미와 향, 카페인 성분을 용해할 수 있는 성분을 함유한 물에 생두를 침전시킵니다. 다음 용해된 물을 특별한 탄소 필터를 거쳐 카페인 성분만 분리시킨 뒤, 카페인이 제거된 용액에 다시 생두를 침전시켜 용해되었던 성분들을 다시 생두에 흡수시킵니다. 이 과정을 통해 카페인만은 제거되고 생두가 지니고 있던 본래의 향미와 풍미는 온전히 남아있게 됩니다.

생두 정보

원산지	콜롬비아	재배고도	1,200m ~ 1,900m
품종	Typica	가공방식	Mountain Water Process
농장명	-	농장주명	-
생산지역	Huila		

커피 정보

수 분

10.6

밀 도

784

커피 노트

○ 감귤류

○ 갈색설탕

○ 밤

○ 몰트

로스팅 추천 포인트

Medium ~ Dark



Light



Medium Light



Medium



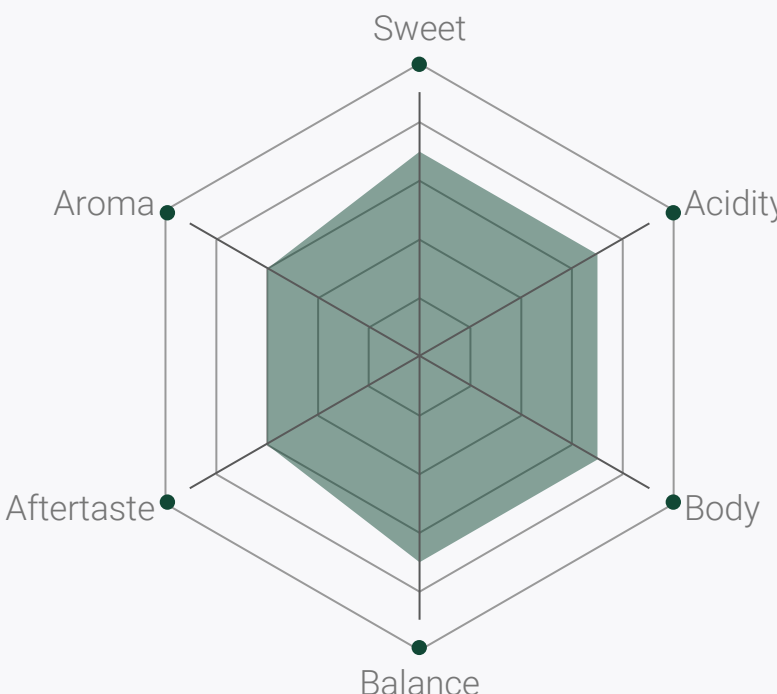
Medium Dark



Dark

UPDATE - 2024.06.25.

생두 포인트



생두 비교



가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다.

마운틴 워터 프로세스 (디카페인)

화학물질 없는 자연 공정으로 99.9% 카페인 제거

DECAFFEINE



STEP 1

생두의 성분을 용해할 수 있는 물에 침전시켜 성분 추출



STEP 2

탄소 필터를 통해 용해된 물에서 카페인 성분 분리



STEP 3

카페인이 제거된 용액에 생두를 재투입하여 생두 본연의 풍미와 향 흡수



STEP 4

3중 건조

*농장에 따라 시간, 온도 등 가공 방식 과정의 차이가 있을 수 있습니다.

M·I·COFFEE

Since 1984