



AROMATICO

EXTRAKTIONSPHASEN

DIE EXTRAKTIONSPHASEN EINES ESPRESSOS

DURCHLAUF- & EXTRAKTIONSZEIT

Die Durchlaufzeit sollte zwischen **20-30 SEKUNDEN** liegen. Die wichtigsten Tools, um die Durchlaufzeit zu beeinflussen, sind das **TAMPEN**, die **KAFFEEMEHLMENGE** und der **MAHLGRAD**.

EXTRAKTIONSPHASEN

1. **PHASE** ca. SEKUNDE 1-8
SÄUREN

2. **PHASE** ca. SEKUNDE 9-16
AROMEN & ÖLE

3. **PHASE** ca. SEKUNDE 17-24
BITTERSTOFFE

20-30 SEKUNDEN



Die geröstete Kaffeebohne enthält im Durchschnitt je nach Mahlgrad und Zubereitungsart 18-35 % lösliche Inhaltsstoffe.

Die optimale Extraktionsrate bei Espresso liegt bei $20\% \pm 2\%$. Die Inhaltsstoffe werden bei der Zubereitung nicht alle gleichzeitig extrahiert, sondern gemäß ihrer Löslichkeit. Nach dem ersten Tropfen stellt sich eine konstante Volumengeschwindigkeit ein, die bei richtiger Korngröße und Dimensionierung der Maschine in 25 ± 5 Sekunden die ersehnte Tasse Espresso ergibt.

1. Zuerst lösen sich die Säuren und Ester aus dem Kaffeemehl.
2. Anschließend werden durch den Druck die Kaffeeöle und Lipide in Emulsion gebracht und die typische Crema erzeugt.
3. Zuletzt lösen sich die bitteren Bestandteile des Kaffees und gehen in den Espresso über.

