

# LE DÉCA À L'EAU

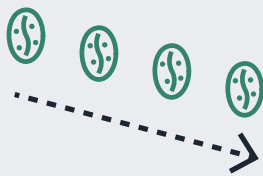


1 H

## ÉTAPE 1

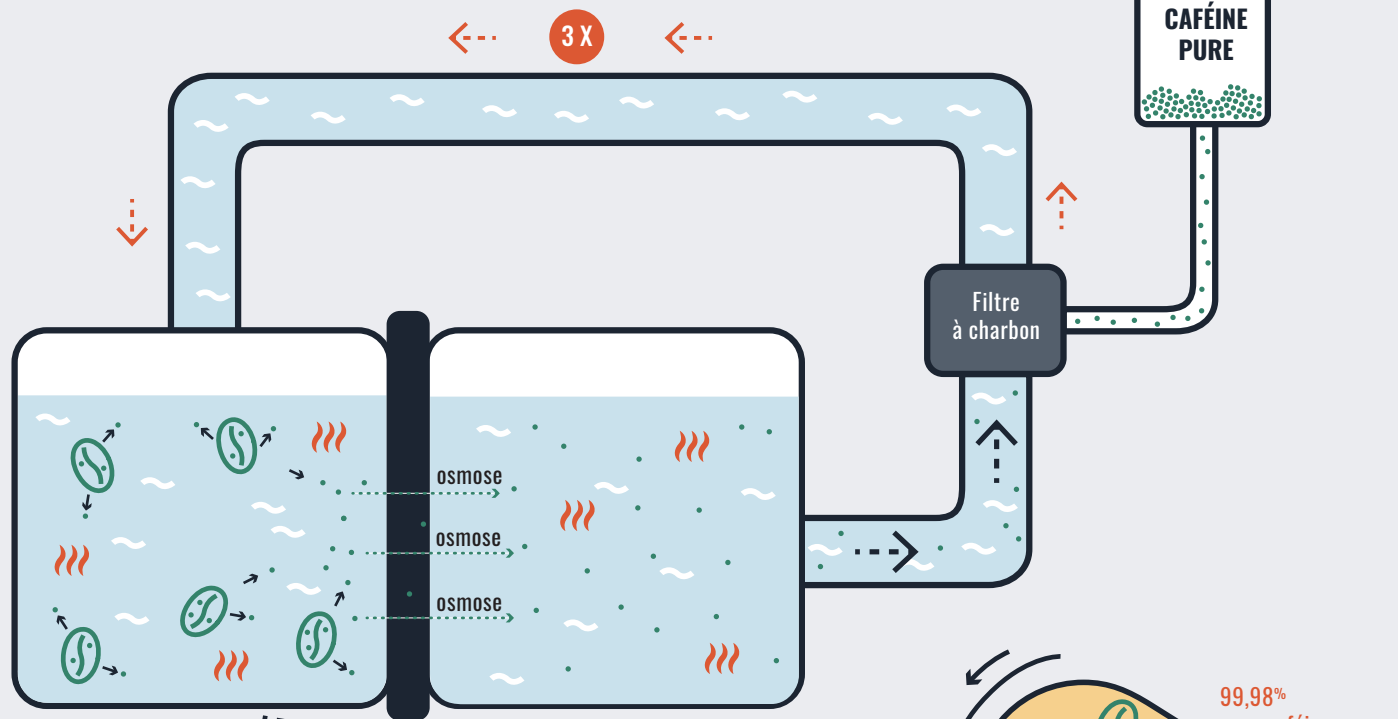
### PRÉPARATION DU CAFÉ

Le café vert est traité à la vapeur pour le rendre perméable.



### LE PRINCIPE D'OSMOSE

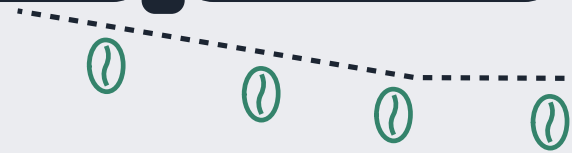
Deux solutions séparées par une membrane vont équilibrer leurs concentrations (ici en caféine) du milieu le moins concentré vers le milieu le plus concentré.



## ÉTAPE 2

### IMMERSION

Le café vert est immergé dans une eau super-saturée avec tous les composants solubles du café, à laquelle on a enlevé toute la caféine.



4 H

## ÉTAPE 3

SÉCHOIR CYLINDRIQUE

