

LE DÉCA CANNE À SUCRE (A.E)



ÉTAPE 1

Le café vert est traité à la vapeur pour le rendre perméable et faciliter la future extraction de la caféine.

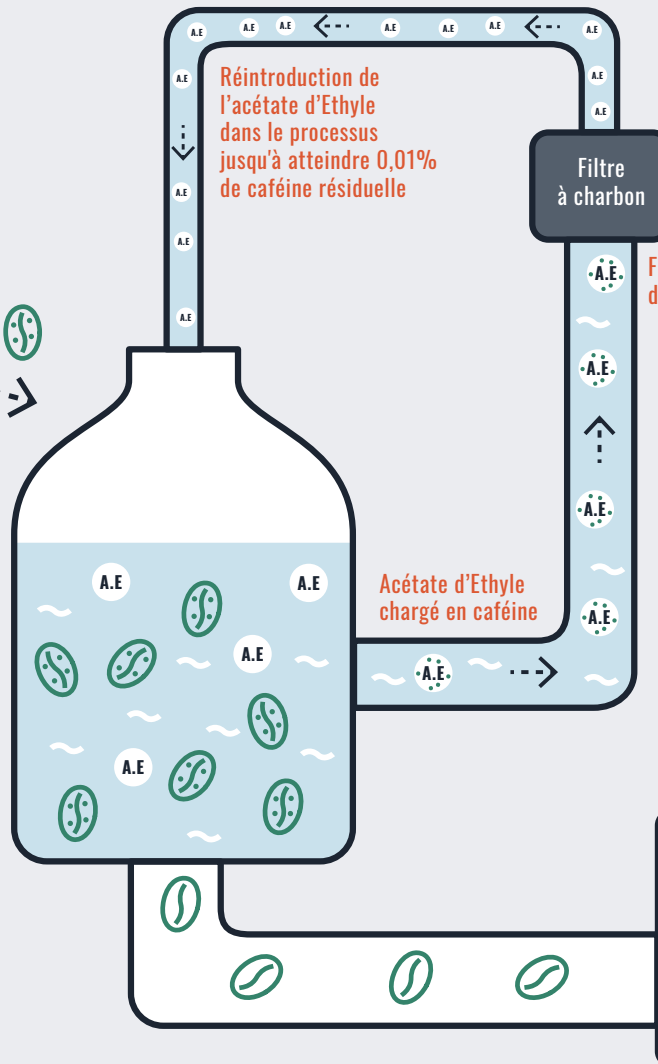
*QU'EST-CE QUE L'ACÉTATE D'ETHYLE ?

Il s'agit d'un solvant dérivé de la canne à sucre. Utilisé dans les bonnes conditions et quantités, c'est un excellent extracteur sélectif de caféine.



ÉTAPE 2

Le grain est immergé dans une solution d'acétate d'éthyle, qui est un extracteur sélectif de la caféine.

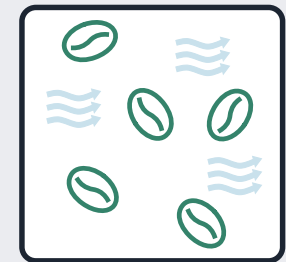


ÉTAPE 3

La caféine pure est séparée.

ÉTAPE 5

Silo de refroidissement, avec ventilation, pour abaisser la température et empêcher le café de perdre de l'humidité.



ÉTAPE 4

Séchage du grain dans des séchoirs sous vide jusqu'à atteindre 10-12% d'humidité.

