

LE DÉCA CO2



ÉTAPE 1

Le café vert est traité à la vapeur d'eau pour le rendre perméable et faciliter l'extraction de la caféine par le CO2 liquide.

*QU'EST-CE QUE LE CO2 SOUS-CRITIQUE ?

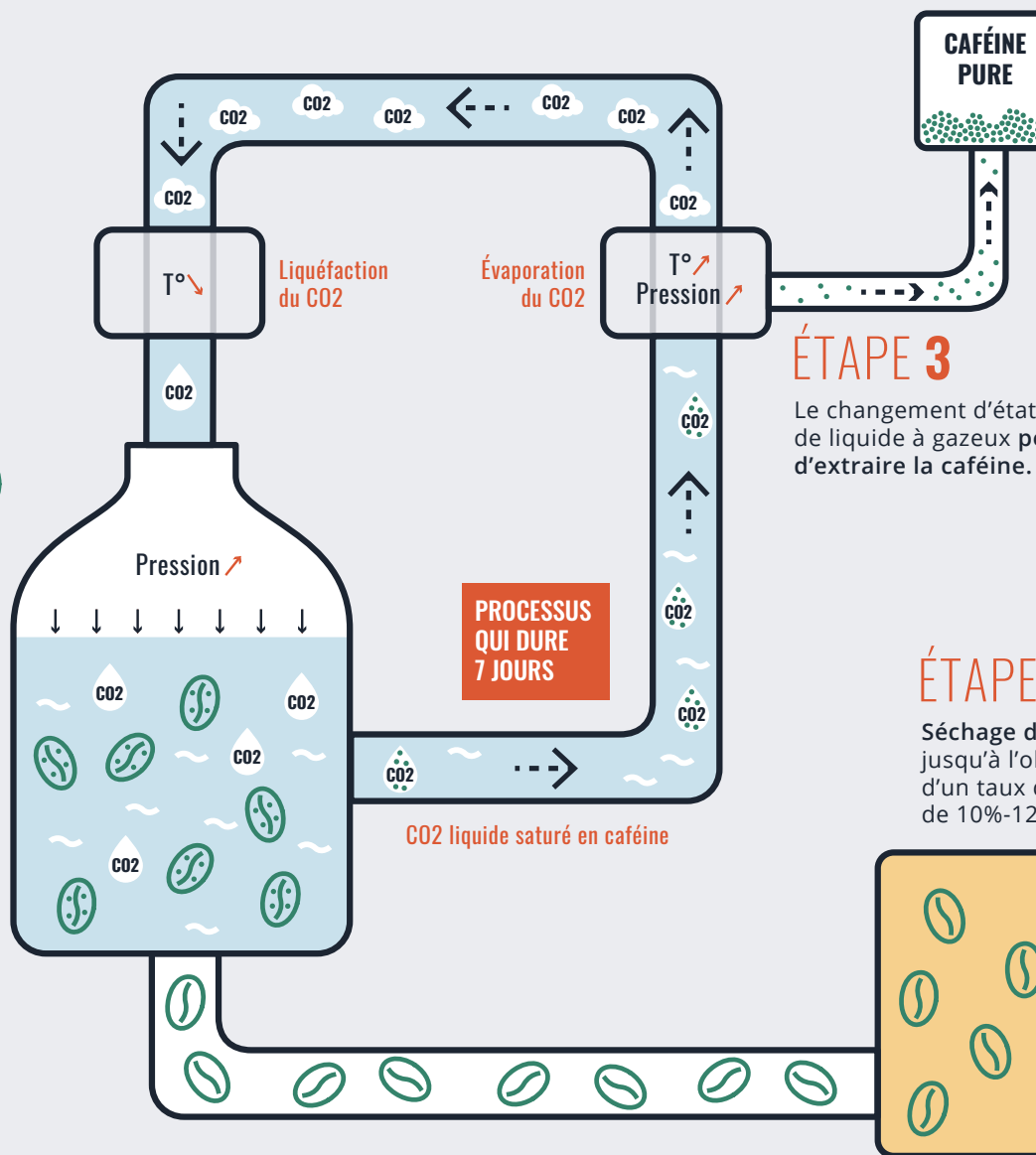
C'est un état dans lequel le CO2 liquide possède les propriétés physico-chimiques d'un gaz.

Réalisé dans des conditions de température et de pression basses (23°C, 70 à 80 bars), le CO2 a une sélectivité élevée pour la caféine et préserve les autres composants du café vert, ainsi que son profil de tasse originel.



ÉTAPE 2

Les grains sont mis en contact avec du CO2 liquide dans des conditions sous-critiques*.



ÉTAPE 3

Le changement d'état du CO2 de liquide à gazeux permet d'extraire la caféine.

ÉTAPE 4

Séchage du grain jusqu'à l'obtention d'un taux d'humidité de 10%-12%

