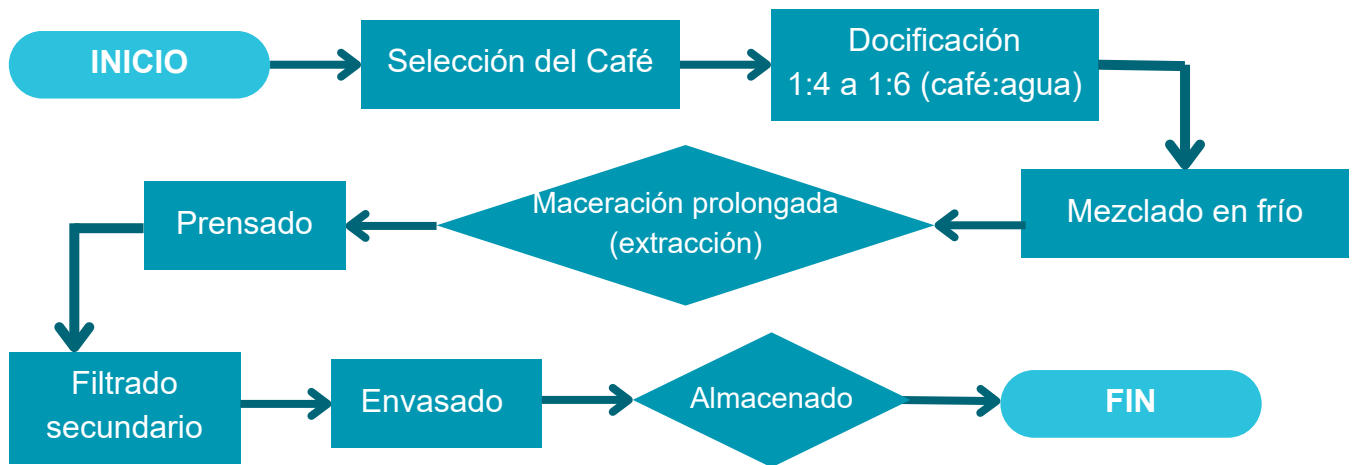


Ingeniería del Proyecto



1. Selección y molienda del café

Se elige café de buena calidad (de preferencia tostado medio u oscuro para cold brew). Esto evita sobreextracción, facilita la filtración y reduce sedimentos.

2. Dosificación

Para esencia o concentrado, las proporciones son: 1:4 a 1:6 (café:agua) → muy concentrado. Se pesa el café y el agua para garantizar estandarización.

3. Mezclado en frío

Se agrega el café molido dentro de la prensa francesa. Se vierte agua fría o a temperatura ambiente, asegurándose de humedecer todo el café. Se mezcla suavemente con una cuchara no metálica para evitar dañar el filtro.

4. Maceración prolongada (extracción)

Se coloca la tapa de la prensa sin bajar el émbolo y se deja reposar entre 12 y 24 horas. Se mantiene a temperatura ambiente fresca o en refrigeración, según el estándar de producción.

5. Prensado

Al finalizar el tiempo de extracción, se baja lentamente el émbolo y el filtro de la prensa separa gran parte de los sólidos del concentrado.

6. Filtrado secundario

Para una esencia más limpia y estable se pasa el concentrado por filtro de papel, tela fina o malla. Esto elimina partículas que podrían acelerar la oxidación.

7. Envasado

Se trasfiere la esencia a los envases que deben estar previamente esterilizados.

8. Almacenado

Se almacenan para su venta