

## Qualità del caffè

La qualità di un caffè, tazza dopo tazza, dipende dall'estrazione e dalla dispersione delle sostanze solubili. Nell'ottimizzazione di questi processi, la granulometria del caffè macinato ottenuto dai chicchi tostati, gioca un ruolo fondamentale. Il controllo della granulometria del caffè viene quindi effettuato di routine durante le operazioni di macinazione, tradizionalmente usando dei setacci. Purtroppo, la lentezza e la scarsa accuratezza dei setacci non consentono di rivelare l'insorgenza di una deriva nel ciclo di macinazione. Per questo motivo già da tempo moltissimi produttori di caffè hanno investito nella tecnologia della **granulometria laser**.



## Controllo della macinazione



Leader mondiale della granulometria laser, la Malvern Instruments introduce oggi sul mercato uno **strumento di ultima generazione dedicato all'industria del caffè**: il COFFEESIZER.

Sviluppato in collaborazione con aziende leader produttrici di caffè, il nuovo COFFEESIZER si basa sul Mastersizer 3000, il granulometro laser più venduto nel mondo. Un **analisi granulometrica** con il COFFEESIZER copre il campo 0.1micron a 3500 micron (3.5 mm), dura **pochi secondi** e può essere effettuata facilmente da chiunque anche alla prima esperienza con uno strumento scientifico.

L'**estrema velocità** della misura (qualche secondo) consente di monitorare in continuo la consistenza del processo di macinazione.

La sensibilità del COFFEESIZER permette di osservare ed eventualmente correggere anche piccole variazioni granulometriche, e di migliorare la qualità del prodotto finale, che si tratti di un caffè per **cialde, capsule, moka o espresso**.



Mastersizer 3000 COFFEESIZER

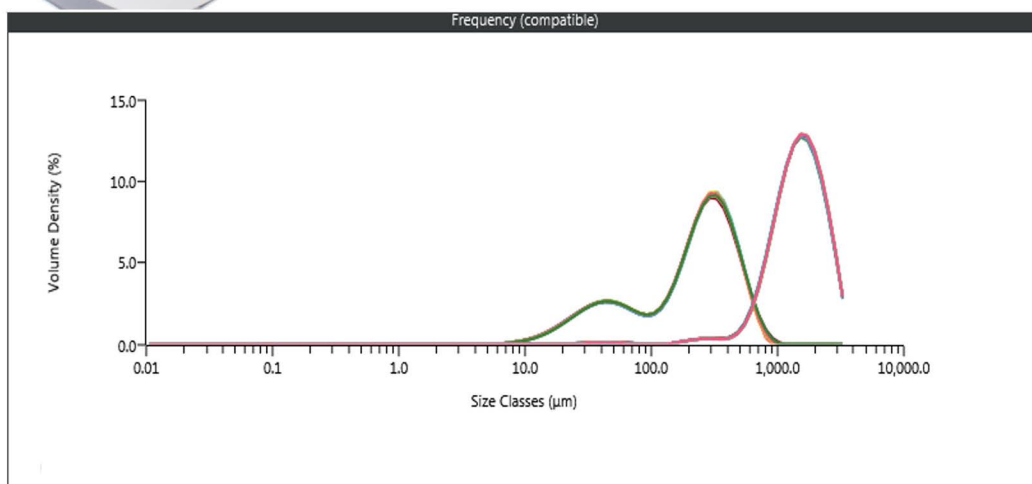


## Unico

Nella pratica, il COFFEESIZER integra un **nuovo sistema unico per la dispersione a secco del caffè, l'FSF (Funnel Sample Feeder)**, in grado di caricare ed analizzare fino a **130 g di campione**. Con superfici trattate in grado di minimizzare l'adesione di campioni appiccicosi e oleosi, si **elimina la necessità di pulire** frequentemente il sistema per una produttività massimizzata.



Sensibilità  
Velocità  
Riproducibilità



**Accuratezza e riproducibilità** del COFFEESIZER: 2 tipologie di caffè macinato, fine e più grossolano, sono state analizzate. Di ciascuno sono state analizzate **15 differenti aliquote da 6 g** effettuando le **analisi ogni 2 minuti**. I campioni sono stati dispersi perfettamente ad una pressione dell'aria di 2 bar. L'innovativo FSF garantisce una perfetta regolazione della portata del flusso del campione. I risultati ottenuti confermano la capacità del COFFEESIZER di **risolvere le differenze tra campioni con un'eccellente riproducibilità, ben al di sotto dei suggerimenti della normativa ISO13320** (3% per il D50 e 5% per D10 e D90).

Rif. Malvern Application Note *Rapid measurement of coffee ground particle size distributions during coffee grinding operations*

## Specifiche

- Campo granulometrico: 0.1micron a 3500 micron (3.5 mm)
- Tempo minimo tra 2 misure < 60 sec - ideale per il controllo qualità
- Campionamenti di grandi volumi fino a 130 g per un'eccellente riproducibilità
- Dispersione del campione grazie all'FSF, unico e dedicato al caffè
- Controllo della dispersione via software per uno sviluppo metodo rapido e facile
- Superfici trattate per minimizzare l'adesione e le operazioni di pulizia
- Sensibilità ed accuratezza massime

Distributore per l'Italia:

  
**ALFATEST**  
STRUMENTAZIONE SCIENTIFICA

Contattaci:  
alfatest@alfatest.it

alfatest.it  
alfatestbio.it  
alfatestlab.com

  
**Malvern**

Mastersizer 3000 COFFEESIZER

