

Pokazatelji mirisa u

espresso u ŠALICI

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0.5;
temperatura vode u aparatu:	88°C ± 2°C;
temperatura espressa u šalici:	67°C ± 3°C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
mililitri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5



*Sve o
mirisima*

Analiza mirisa zasigurno je najteža od testova koji se vrše na šalici espressa, ali je zasigurno i najdublja. Kad miris dođe do naših nosnica iz još vruće šalice ili kada pak polako pijuckamo kavu, pa čak i nakon gutljaja, tisuće molekula dopiru do naših mirisnih senzora. Zatim dekodiranjem ovih signala u našem mozgu osjeti-

mo ugodu ili neugodu - molekule tamo izazivaju osjete. Ovo se događa i kada to ne želimo ili kada toga nismo svjesni (kao što je slučaj i s našim potrošačima). Ukoliko specijalist za talijanski espresso ne može kušati našu kavu (zaista, dvadeset kava dnevno bi doista bilo previše), možemo mu predložiti da je pomiriše i obrati pažnju na to osjeti li se u njegovu baru uvijek snažna aroma dobre kave. Pogledajmo koje parametre treba uzeti u obzir kad vrednujemo miris i što oni znače.

INTENZITET MIRISA

On znači vrednovanje količine osjeta koji dobivamo mirisom, tj. sveukupni volumen mirisa koje osjećamo - kako pozitivnih, tako i negativnih.

Visok intenzitet mirisa koji nije opterećen negativnim mirisima označava dobru kvalitetu kave, znalački spravljene.

Nedostatak istog pretpostavlja mješavinu s malo arome, otvorenu prekratkou ili predugo, loše mljevenu ili prekratkou filtriranu s premalo kave (manje od 7 grama), pregrubo mljevenu kavu ili loše regulirane postavke aparata (temperatura ili tlak). Ukoliko je intenzitet mirisa visok, ali loš, uzrok mora biti u lošoj mješavini, nečistom aparatu ili predugom filtriranju.

INTENZITET PRŽENJA

On ukazuje na razinu arome prženja, tj. mirisnog elementa koji određuje koju je količinu prženja kava primila. Odlične mješavine pokazuju pravi stupanj prženja: ukoliko su zrna premalo kuhana ili kuhana prebrzo, kava je premalo pržena. Ako je kava prepržena, espresso neće imati cvjetni ili voćni miris, a čak može imati i neugodan miris dima.

R&H

Romeo Lambaša

NEGATIVNI MIRISI

Ovi su mirisi najočitiiji znakovi loše kvalitete mješavine ili nebrige u rukovanju i uporabi aparata. Pogledajmo ih pojedinačno.

Miris sijena

Ovaj miris javlja se zbog lošeg zrna kave.

Ružan miris (trulo cvijeće)

On ukazuje na kompleksan neugodni miris koji podsjeća na trulo cvijeće. Javlja se zbog napada štetnih mikroorganizama na zrna kave.

Miris trave

Miris svježe pokošene trave. Ovaj se miris javlja zbog prisutnosti određenih aldehida koji se u vrlo malim količinama smatraju pozitivnima, ali obično ukazuju na nezrelo zrno.

Empireumatični miris

Ovaj se miris može smatrati nagovještajem mirisa dima. To je negativan miris koji ukazuje na loše prženu kavu.

Plijesan

Ovo je negativni miris koji podsjeća na miris vinskih čepova i karbolne kiseline. Javlja se zbog prisutstva malih dijelova trikloroanisola ili sličnih molekula (dovoljna je jedna od stotine milijuna molekula da bismo ju primijetili).

Ustajalost (pokvarenost)

Nedostatak koji može biti manje ili više izražen i podsjeća na šunku koja je dugo stajala narezana. Javlja se zbog oksidacije masti i nalazi se u staroj kavi, kavi koja nije pravilno pakirana ili koja je predugo stajala u spremniku.

Ustajala voda

Miris koji se javlja zbog nedovoljnog čišćenja filtera i ručke aparata.

Kikiriki

Javlja se zbog diketona, diacetila koji se obično ne smatra pozitivnim.

Vlažna konoplja

Osjet koji se javlja kod sirove kave u vlažnim vrećama i ponekad graniči s pljesnivošću.

POZITIVNI MIRISI

Oni odražavaju sigurnost kvalitete sirovine te umijeće pripravljanja espressa. Ovdje je popis njihovih relativnih značenja.

Miris prženja

Ovaj se miris javlja zbog formiranja određenih komponenata tijekom transformacije šećera prilikom pravljenja mješavine.

Čokolada

Klasična aroma dobrog kakaa koja je ponekad vrlo blizu mirisa vanilije. To je jedan od najcjenjenijih i najtraženijih mirisa.

Cvjetni

Ovaj miris podsjeća na svježe cvijeće čak i ukoliko nije specifično raspoznatljiv. To je aroma dobre kave, naročito snažna kad je dobro oprana, što obogaćuje njezinu reaktivnost na mikroorganizme i njihov rad tijekom fermentacije. Ponekad može ostaviti utisak tisuće medenih cvjetova.

Voćni

Ovaj se miris odnosi na miris svježeg voća. Naročito je osjetan u dobro opranoj kavi. U ovom se mirisu kod nekih kava može osjetiti tračak citrusnog voća.

Prepečeni kruh

Kompleksan miris koji se javlja zbog molekule koja se obično formira tijekom prženja zbog Maillardove reakcije.