

Vegyél részt a Bányai Speciality Coffee kutatásában

Jól tudjuk, hogy a kávé betakarítását követő feldolgozás során a választott módszertől függően, ugyan annak a kávénak, akár egészen más ízkaraktere fejlődik. Azt is tudjuk, hogy a speciality kávé termelők jelentős része már tudatosan választ a módszerek közül, hogy az adott fajta erősségeit kiemelje. És azzal a jelenséggel is találkozunk, amikor a feldolgozás végeredménye a kávéban, valami egészen extrém ízt eredményez, ami valljuk be, sokszor hihetetlen, hogy idegen ízesítőanyagok nélkül kialakulhat.

A Bányai Speciality Coffee Concept-nél 7 éve kutatjuk a feldolgozást követő mikrobiológiai folyamatokat és azok hatásait az ízre. Minden esetben a természetesség tiszta bemutatására fókuszálunk, kizárva azokat a tényezőket, amik akár élelmiszerbiztonsági, akár etikai oldalról nem férnek bele a filozófiánkba. A 2025-ös szüretet tervezve úgy döntöttünk, hogy végzünk egy egészen extrém szélsőségekre épülő kísérletet. A „COMPONENT” dűlőnkben szüretelt Caturra variánsból 20 cajuela (kb 250 kg) gyümölcsöt, ugyan azon a napon, ugyan abban az érettségi fokban, 13 különböző módon dolgoztunk fel. Annak érdekében, hogy a hagyományostól való eltérést egyértelműen tudjuk értékelni, az első három módszer a mosott (washed/lavado), a száraz (natural) és a mézes (honey/miel), így az összehasonlításhoz, a változások lekövetéséhez a kontroll mintáinkat biztosítottuk.

Most nézzük a többi 10 tételt és azt, hogy mi volt velük a célunk:

1. HDA54 – A hántolt kávébabokat egy HDA54 kódjelű, vörös szőlőkhöz használt *Saccharomyces Cerevisiae* borélesztővel oltottuk be és 48 órán keresztül, 20 Celsius fokon, anaerob környezetben fermentáltuk.
2. TERROIR – A mikrobiológusunk által a területről szelektált vadélesztőket használtunk, amiket mi K5, K6, K18 kóddal jelölünk. A hántolt kávébabokat ezekkel az vadélesztőkkel oltottuk be és hagytuk 48 órán keresztül, anaerob környezetben fermentálódni.
3. TERROIR+SH12 – Az előzővel megegyezőleg indítottuk a fermentációt, azonban 12 óra elteltével egy SH12 kódjelű, fehérszőlőkhöz használt *Saccharomyces Cerevisiae* borélesztővel, ráoltottunk, és hagytuk 48 órán keresztül, anaerob környezetben fermentálódni.
4. SH12 – A hántolt kávébabokat egy SH12 kódjelű, fehérszőlőkhöz használt *Saccharomyces Cerevisiae* borélesztővel oltottuk be és 48 órán keresztül, 20 Celsius fokon, anaerob környezetben fermentáltuk.
5. SH12FR – Az előzővel megegyező, ám alacsony hőmérsékleten, hosszan fermentálva, vagyis a hántolt kávébabokat egy SH12 kódjelű, fehérszőlőkhöz használt *Saccharomyces Cerevisiae* borélesztővel oltottuk be és hűtőben, 120 órán keresztül, 5 Celsius fokon, anaerob környezetben fermentáltuk.
6. SH12TH – Többször találkozhattunk fahéjas, mézeskalácsos jegyekkel rendelkező kávéval, amiről azt állították, hogy semmilyen hozzáadott ízesítőt nem tartalmaz, hanem magas hőmérsékleten, úgynevezett thermosokkal, hosszan fermentálták. Gondoltuk csinálunk egy próbát, ami vagy igazolja, vagy megdönti az állítást. Továbbra is maradtunk az SH12 élesztőnél, azonban nem hántoltuk a kávé, rajta hagytuk a gyümölcsöt, amit levegőtől elzártan felraktunk a bádoptetőre. Nappal 50 Celsius fok környékére emelkedett a hőmérséklete, éjjel pedig visszahűlt 20 fokra. A fermentációs idő ennél a tételnél is 120 óra.
7. SH12CA – Továbbra is az előbb leírt jelenséget szeretnénk megerősíteni, vagy cáfolni, ezért kicsit bedurvultunk és összezúzott fahéjat adtunk a kávéhoz. Annak érdekében, hogy az

összehasonlítás korrekt legyen, azonos élesztőt és fermentációs időt, körülményeket alkalmaztunk.

8. TROP+MARA – Az infúziós kávéktól alapvetően irtózunk, emiatt fontosnak gondoltuk, hogy az extrém, hozzáadott ízek kialakulását is vizsgáljuk és a fenti természetes tételekkel összehasonlítva igazolni, vagy cáfolni tudjuk ezen ízek kialakulásának a lehetőségeit. Ezért ezt a tételt egy TROPICAL névre keresztelt *Saccharomyces Cerevisiae* élesztővel oltottuk és friss Maracuja gyümölcsöt adtunk hozzá, majd 72 órán keresztül 20 Celsius fokon, anaerob környezetben fermentáltuk.
9. TROP+MEGGY – Az előzővel megegyező módon fermentáltuk, csak a Maracuját Meggy extraktumra cseréltük.
10. TROP+OBW – A végére még egy infused tétel, azonos élesztő, azonos fermentációs idő és módszer, a hozzáadott ízesítő pedig Narancs virág víz (Orange Blossom Water).

A kutatás következő lépése, hogy a mintákat laboratóriumi és érzékszervi vizsgálatoknak vessük alá. Az egy adott időben lepörkölt tételekből mintákat veszünk, amit a Fermentia Kft. laboratóriumában dr. Bódai Viktória phd. mikrobiológusunk vezetésével Gázkromatográfon elemzésnek vetünk alá. A méréshez rendelkezünk a laboratóriumi standard szerinti vizsgálatához szükséges GC mintával. Ezzel párhuzamosan történik meg a minták cuppingja, ahol az érzékszervi értékeléseket három csoportra bontjuk, otthoni/átlag fogyasztó, edukált közép haladó, szakember. Az így nyert és összevetett eredményekből elkészülő publikációt közzétesszük, hogy mindannyian tanulhassunk belőle.

A részvétel ingyenes, minél több kóstolót várunk, hogy a lehető legnagyobb számú adatból tudjunk dolgozni.