

In un chicco di caffè tostato possono trovarsi più di mille componenti aromatiche

Molte sono termolabili, cioè spariscono o si trasformano se si supera una temperatura caratteristica

Tutte sprigionano aromi propri alla giusta temperatura, inebrianti ma, a temperature sbagliate, anche sgraditi

L'estrazione richiede attenzioni precise, nel rispetto delle diverse miscele preparate dal torrefattore.

Le temperature acquisite dall'acqua, nel processo tipico della Moka, sono varie nei vari momenti dell'estrazione, quindi producono effetti differenti

Dal tubo adduttore, dal fondo della caldaia, sgorga nel cono dell'imbuto un flusso di acqua che ha temperature differenti, tra l'inizio e la fine. Le temperature sono crescenti da un minimo (80°C) ad un massimo di ~100°C. Oltre avremmo vapore, e lì è piuttosto difficile indovinare la temperatura che va ad impattare la piastrina forata sottostante alla carica di polvere di caffè. Possiamo comunque considerare che non sia molto differente dai 100°C, viste le pressioni possibili.

La temperatura ideale di estrazione è variabile in funzione della miscela di polvere torrefatta che stiamo usando, ma, in base ai dati conosciuti, si aggira tra i 93 ed i 95 °C. I 100°C del vapore sono già troppi e guastano gli aromi più preziosi.

Diventa quindi pregevole un metodo per ridurre la differenza tra temperatura massima e minima dell'acqua che produce l'estrazione. Un valore costante e determinato con precisione sarebbe ideale. Questo risultato è quello cercato con passione dagli artisti dell'aroma che usano le macchine per espresso con la leva a comando manuale.

Sono per lo più i Napoletani di Napoli, che usufruiscono dell'acqua Napoletana, e godono di apprezzamento universale, immutabile nel tempo.

Moka-Up riesce ad avvicinare e, risulta confermato, raggiungere il risultato descritto.

Il setto aggiuntivo, come spiegato, uniforma il flusso di estrazione sulla superficie inferiore della carica di polvere, investendone con pari forza ogni porzione, ed inoltre, con pari valenza, grazie alla ottima conducibilità termica del materiale, appiattisce i valori di temperatura, impedendo i picchi deleteri per gli aromi.
(Tonalità di bruciato)