

REIVINDICACIONES

1. Un método para producir un extracto de café, que comprende:
 - a) un primer paso de extracción en el que se suministra agua a 70 a 120° C a una columna rellena con granos de café tostados y molidos a una primera velocidad de flujo de 2,0 a 5,0 kg/h por 1 L de la capacidad de la columna para preparar 0,05 a 0,50 kg de un primer extracto de café por 1 L de la capacidad de la columna;
 - a') un paso de fraccionamiento del primer extracto de café en un extracto rico en un componente aromático volátil (aroma) y residuo de extracción;
 - b) un segundo paso de extracción en el que se suministra agua a 125 a 150° C a la columna rellena con granos de café tostados y molidos utilizada en el primer paso de extracción a una segunda velocidad de flujo de 5,22 a 8,0 kg/h por 1 L de la capacidad de la columna para preparar 0,5 a 5,0 kg de un segundo extracto de café por 1 L de la capacidad de la columna;
 - b') un paso de mezcla del residuo de extracción con el segundo extracto de café, obteniendo así una primera mezcla;
 - c) un paso de evaporación y concentración de la primera mezcla preparada en el paso b'), obteniendo así una segunda mezcla; y
 - d) un paso de mezcla del extracto preparado en el paso a') con la segunda mezcla preparada en el paso c), en donde parte o la totalidad del extracto rico en el componente aromático volátil (aroma) obtenido en el paso a') se mezcla con la segunda mezcla, obteniendo así el extracto de café.
2. El método según la Reivindicación 1, en donde la columna utilizada en el primer paso de extracción es una pluralidad de columnas conectadas en serie.
3. El método según la Reivindicación 1, en donde la temperatura de extracción en el primer paso de extracción es de 90 a 110° C.
4. El método según la Reivindicación 1, en donde la columna utilizada en el segundo paso de extracción es una pluralidad de columnas conectadas en serie.
5. El método según la Reivindicación 1, en donde la temperatura de extracción en el segundo paso de extracción es de 125 a 140° C.

6. El método según la Reivindicación 1, que comprende, además: después de preparar un extracto de café, descartar los granos de café tostados y molidos extraídos en la columna; lavar la columna; y cargar nuevos granos de café tostados y molidos en la columna después del lavado, en donde la columna rellena con nuevos granos de café tostados y molidos se utiliza en un primer paso de extracción posterior.

ANR\ANR\ID-980101\WPC17511