

Les étapes de fabrication du café:

ÉTAPES	DESCRIPTION
La cueillette	Les fruits du caféier appelés cerises du café sont récoltés soit à la main soit mécaniquement
L'extraction	Les grains de café sont extraits de la cerise. Il existe deux méthodes : <ul style="list-style-type: none">- La technique sèche : les cerises sont étalées au râteau et à les placer au soleil. Après plusieurs semaines, lorsque les fruits ont durci et sont devenu marron, les grains sont séparés mécaniquement de leur enveloppe.- La technique humide : souvent utilisée quand les cerises sont récoltées à la main car les fruits doivent être de maturation égale. Très tôt après la récolte, les cerises sont dépulpées et mises en fermentation dans l'eau alors qu'elles ont encore leur mucilage (fine peau sucrée enveloppant le grain). Après cette période de fermentation, les grains sont mis à sécher.
La torréfaction	Les grains sont placés dans un grilloir cylindrique muni d'un tambour et chauffé par le dessous à 200 degrés. Un mouvement de rotation permet aux grains de ne pas brûler et d'être torréfiés de façon uniforme. La torréfaction a plusieurs actions sur le grain <ul style="list-style-type: none">- la couleur du grain se modifie il devient brun foncé- le grain gonfle et le déshydrate- le grain développe ses arômes
La mouture	Le grain est moulu en fine poudre. Plus l'exposition à l'eau brûlante est courte, plus la mouture doit être fine pour libérer rapidement les arômes alors que si le contact avec l'eau est prolongé, la mouture doit rester plus épaisse pour éviter de produire un café trop imprégné, au goût fort et amer.
Le conditionnement	Le grain est mis dans un emballage adapté
La déshydratation (café soluble)	La lyophilisation lui, n'est pas un café aggloméré. Il s'agit d'une méthode de séchage à froid où le café est congelé, brisé en fines particules puis grâce à un procédé chimique permettant de faire passer l'eau de l'état solide à gazeux directement (procédé appelé « sublimation ») on obtient notre poudre de liqueur de café beaucoup plus régulière et fine. <ul style="list-style-type: none">- L'atomisation est un café pulvérisé par un jet d'air chaud sous pression, légèrement humidifié par la suite puis subissant un deuxième séchage moins puissant. Le café s'agglomère en petit tas.