

LA FERMENTAZIONE DEL CAFFÈ

COS'É E COME INFLUENZA
IL GUSTO DEL CAFFÈ?

?

COS'É LA FERMENTAZIONE?

È una reazione naturale che avviene nei chicchi di caffè depolpati quando entrano in contatto con i **lieviti**.



COME FUNZIONA?

Gli zuccheri si scompongono, **sprigionando aromi esotici** nel caffè, in modo simile a quanto accade nel processo di vinificazione. La fermentazione **aggiunge note fruttate** e conferisce al caffè profili aromatici distintivi.



L'APPROCCIO LAVAZZA

Controlliamo rigorosamente **temperatura** e tempi di fermentazione fino a **72 ore**, garantendo il giusto sviluppo degli aromi.



COSA AGGIUNGE AL CAFFÈ?

Esalta la complessità aromatica, apportando:

DOLCEZZA
CORPO
RETROGUSTO DOLCE E VINOSO

