

↳ Procédé

Boisson tendance : Ederna élabore un concentré de café cold brew

Stéphanie Perraut | 26 Mars 2018 |  Imprimer



Le procédé Evapeos préserve 85% des composés aromatiques du café. © romerince - Fotolia.com

Le café "cold brew" figure en tête des boissons du moment aux Etats-Unis. Preuves en sont les récents investissements de Nestlé sur ce segment de marché, et en particulier l'acquisition fin 2017 de la société texane Chameleon Cold-Brew, spécialisée dans le café biologique premium. Consommé froid, pur ou dilué dans diverses matrices, le "cold brew" est obtenu par une infusion longue à l'eau froide (et non à l'eau chaude). Réputé moins acide et plus riche en caféine, il se distingue par son profil aromatique spécifique.

La jeune société française Ederna s'est lancée dans l'aventure "cold brew" en développant son propre café, baptisé Coffeos, avec la technologie Evapeos. Ce procédé membranaire de concentration osmotique a déjà fait ses preuves sur les colorants et les arômes. Il permet d'atteindre des niveaux de concentration élevés à des températures comprises entre 5 et 45°C et sans avoir recours au vide. Il opère à des pressions inférieures à 5 bar. « Nous avons travaillé sur le projet Coffeos en partenariat avec un torréfacteur local, dans la région de Toulouse. L'extraction à froid dure plus de 12 h. Elle est suivie d'une concentration par Evapeos jusqu'à 30 brix », précise Alizé Leblanc, technico-commerciale. Les concentrés obtenus par cette méthode ont été comparés à ceux issus de l'évaporation thermique. Des mesures analytiques des composés aromatiques ont ensuite été réalisées sur les deux types de concentrés et comparées à l'extrait de café. 85% des composés aromatiques ont été préservés avec Evapeos, contre 35% avec l'évaporation.

Le produit figure parmi les finalistes des World Food Innovation Awards, dans la catégorie Best Ingredients, décernés chaque année par la presse spécialisée britannique. Devenu ainsi fournisseur d'ingrédient, Ederna proposera Coffeos aux aromaticiens et aux industriels, pour la distribution en l'état ou l'incorporation dans des recettes (avec de l'eau, du lait, etc.). « Aux Etats-Unis, de nombreux produits ont vu le jour avec du "cold brew" comme ingrédient. On y trouve par exemple des glaces, des bonbons ou des chocolats fourrés », poursuit-elle.

Le procédé de fabrication de Coffeos est également mis à disposition dans les locaux d'Ederna pour la réalisation de "cold brew" à façon (service de sous-traitance). Il peut être décliné à l'extraction/concentration de thé ou d'infusion. « Nous disposons pour le moment des équipements nécessaires à la réalisation de 100 kg de concentré par jour. Notre installation comporte également une unité de conditionnement en bag-in-box », complète Alizé Leblanc.