

VERO COFFEE HOUSE



Vero Coffee House

A.Juozapaviciaus 90

LT-45210 Kaunas, Lithuania

CEO- Darius Vezelis

www.verocoffeehouse.lt / darius@verocoffeehouse.com



Coffee
Roasters
Guild



Kokios asociacijos kyla išgirdus žodį kava?



KAVOS RŪŠYS

- ARABICA (*coffea arabica*);
- ROBUSTA (*coffea canephora*);
- LIBERICA (*coffea liberica*);
- EXCELSA (*coffea excelsa*);
- *Coffea Charrieriana* Kamerune (be kofeino);
- *Coffea lancifolia* Madagaskare (mažai kofeino);

ARABIKA

- ARABICA DAR TURI APIE 80 RŪŠIŲ (BURBON, MARAGOGYPE, CATURRA, CATUAI, CATIMOR, MUNDO NUOVO, TYPICA...)
- OVALI FORMA;
- MAŽESNIS KOFEINO KIEKIS;
- DERLIUS SUBRĘSTA PER 6-8 MĖNESIUS;
- DAUGIAU AROMATŲ IR SKONIŲ;



ROBUSTA

- DAUGIAU KOFEINO;
- APVALI;
- SKONIO PALETĖ- MAŽAI RŪGŠTIES, DAUGIAU KARTUMO IR KŪNO;
- ATSPARI PARAZITAMS, NE TOKIA LEPI KAIP ARABICA;
- DERLIUS SUBRĘSTA PER 9-11 MĖNESIŲ;



KAVAMEDIS

- MEDELIS NUO 1,8 IKI 3 METRŲ AUKŠČIO;
- ARABIKA AUGA 915m. -2200m.AUKŠTYJE VIRŠ JŪROS LYGIO;
ROBUSTA 400-600 m. AUKŠTYJE.
- DERLIUS VIENAS PER METUS:
- EKVATORIAUS ZONOJE IMANOMI DU DERLIAI;
- Į ŠIAURĘ NUO EKVATORIAUS DERLIUS : RUGSĖJIS-GRUODIS;
- Į PIETUS NUO EKVATORIAUS DERLIUS :BALANDIS –
RUGPJŪTIS;
- VIENAS MEDELIS DUODA 0,5-1,4kg žalių pupelių derlių per medelį;
- IŠEIGA- IŠ 45kg. KAVOS UOGŲ – APIE 9,1kg. ŽALIŲ PUPELIŲ;

PLATACIJA

BRAZILIJA



SALVADORAS



KOSTA RIKA



KAVOS ŽYDĖJIMAS

BOURBON



PACAS



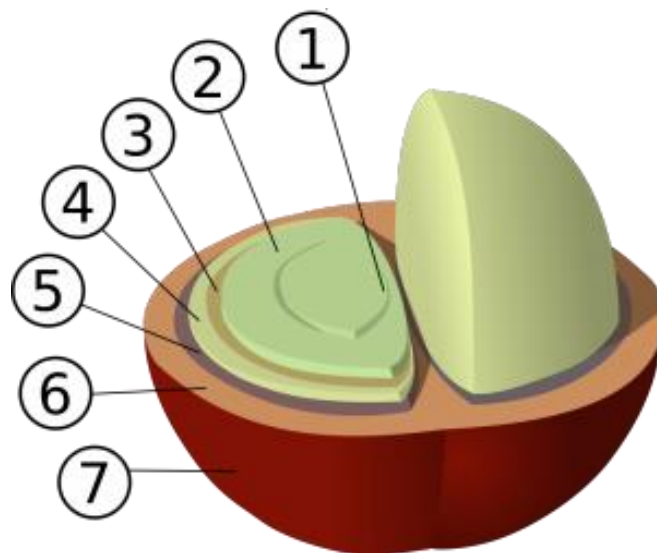
CATURRA



KAVOS UOGA



KAVOS UOGA



1. Ķirtimas
2. Gemalas
3. Antodis
4. Žievele
5. Pektino sluoksnis
6. Minkštims
7. Odele

KAVOS PUPELĖS SANDARA

- ANGLIAVANDENIAI;
- RIEBALAI;
- VANDUO;
- BALTYMAI;
- RŪGŠTYS;
- ALKALOIDAI (KOFEINAS);
- MINERALAI IR AROMATAI;
- VIRŠ 1000 ĮVAIRIAUSIŲ AROMATŲ YRA „UŽRAKINTA“ KIEKVIENOJE KAVOS PUPELĖJE;



KAVOS RINKIMAS

MECHANINIS



RANKINIS



SUNKUS DARBAS





KAVOS APDIRBIMAS

- SAUSAS METODAS (Natural);
- ŠLAPIAS METODAS (Washed);
- MIKSUOTAS APDIRBIMAS (Pulped Natural, Honey, Wet-hulling);
- Nauji inovatyvūs metodai:
 - Aerobinė fermentacija
 - Anaerobinė fermentacija
 - Fermentacija naudojant įvairius egzotinius vaisius
 - Fermentacija su skirtingomis mielėmis
 - Išlaikymas talpose (viskio, chereso, vyno)

DŽIOVINIMAS



RŪŠIAVIMAS

1st GRADE



3rd GRADE



5th GRADE





PACU KAVA



KOMERCINĖ - IŠSKIRTINĖ

- SKONINĖS SAVYBĖS

- IŠSKIRTINUMAS
- SALDUMAS

- ATSEKAMUMAS/SKAIDRUMAS

- KILMĖ
- ŪKIS
- APDIRBIMAS
- ŠVIEŽUMAS
- DERLIAUS
- SKRUDINIMO

- KOKYBĖ

- DEFEKTŲ SKAIČIUS
- VIENODUMAS
- SUNOKIMAS
- KONTROLĖ

- KAINA

KAVOS SKONIS

- BALANSAS TARP SALDUMO, KARTUMO IR RŪGŠTELĖS;
- „ŠVARUS PUODELIS“ „KAVA SU KŪNU“ SKONIO VISUMA;
- KO NETURI BŪTI:
- PAŠALINIŲ KVAPŲ, BLOGO POSKONIO (DŪMO, ŽEMĖS, DURPIŲ, ŽOLĖS);
- PUPELĖS NETURI BŪTI ALIEJUOTOS;
- KUO MAŽIAU DEFEKTUOTŲ PUPELIŲ;