

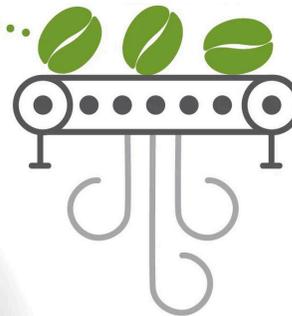
1
Зеленые кофейные зерна сначала очищают, а затем замачивают в воде, чтобы они набухли и увеличились в размере.



2
Экстракт зеленого кофе (Green Coffee Extract, GCE) без кофеина вводится в процесс

3
Зеленые кофейные зерна замачивают в GCE, и кофеин начинает переходить из зерен в экстракт из-за разницы в концентрации.

Когда кофе на 99,9% очищен от кофеина, его сушат, упаковывают и отправляют на продажу.



6
Когда GCE становится без кофеина, его снова используют для замачивания следующей партии зеленых кофейных зерен.

с низким содержанием кофеина GCE

SWISS WATER®
PROCESS

с высоким содержанием кофеина GCE

4
GCE, который теперь содержит кофеин из зерен, отправляют на угольную фильтрацию.

5
Угольные фильтры захватывают молекулы кофеина. Затем уголь нагревают в печи, чтобы удалить кофеин, и используют снова.

KEY

 экстракт зелёного кофе GCE = чистая вода с растворенными в ней веществами из зеленого кофе, кроме кофеина

 зеленый кофе  кофеин  углерод