

Gli ultrasuoni accelerano il cold brew e riducono i tempi di estrazione

La tecnologia entra sempre più nel mondo del caffè specialty. [Barista Magazine](#) approfondisce l'utilizzo degli ultrasuoni per velocizzare l'estrazione del cold brew, riducendo drasticamente tempi normalmente lunghi diverse ore. Il sistema permette di aumentare l'interazione tra acqua e caffè, ottenendo bevande più rapidamente e con maggiore controllo sul profilo aromatico finale. L'aspetto interessante non è solo tecnico ma operativo. Il cold brew è una categoria in crescita, ma richiede pianificazione, spazio e tempi di preparazione poco compatibili con molti locali ad alta rotazione. Tecnologie di questo tipo potrebbero ridurre sprechi e migliorare la gestione produttiva. Resta però una domanda aperta: il cliente percepisce davvero la differenza oppure il rischio è rincorrere innovazioni invisibili al consumo? Come spesso accade nel caffè specialty, il punto non è adottare ogni novità, ma capire quali strumenti migliorano davvero qualità e sostenibilità economica del servizio.