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.