

## **- NEOLEVEN -**

### **¿En qué fijarse a la hora de comprar un molino de café?**

Los molinos de café son aparatos que muchas veces pasan desapercibidos por los habituales consumidores de café, considerándolos un complemento más entre la inmensa variedad de productos que se ofrecen en el mundo cafetero. Sin embargo la calidad de un buen café está directamente relacionado con el grado de molienda que se haga del café y con el tipo de molino utilizado para dicha molienda.

Es habitual encontrar en el mercado el café en su estado mas tradicional (en grano), es más, en la mayoría de cafeterías, por no decir en todas, el café que se utiliza es en grano, esto es así porque el café en grano se vé menos afectado por el proceso de oxidación que el café molido, al verse afectado por la oxidación únicamente la parte externa del grano. La oxidación del café repercute muy negativamente en sus propiedades organolépticas, perdiendo su característico sabor y su inconfundible aroma. Todos al abrir nuestra bolsa de café nos hemos percatado de que la cabo de 4 o 5 días el café ya no sabe ni huele como recién abierto, ésto se debe al mencionado proceso de oxidación. Por éste motivo, si queremos degustar un buen café en su estado más puro deberemos recurrir al café en grano o como mucho al café en monodosis.

Al recurrir al café en grano, es obligatorio hacerse con un molino de café, ahora bien, no todos los molinos de café son iguales. En el molino influyen muchas piezas (ruleta reguladora, material de la fresas, tipos de fresas, velocidad de molienda,...) y no siempre nos percatamos de la importancia de éstos elementos. A continuación se va a detallar la importancia de cada uno de ellos:

#### **Las fresas**

Las fresas son la parte mas importante del molino. Las fresas son dos discos que en su proceso de rotación muelen el café. Ahora bien, no todas las fresas son iguales, existen básicamente, y hablando a nivel de molinos domésticos y profesionales de hostelería, dos tipos de fresas: 1) Las fresas planas y 2) Las fresas cónicas.

Las fresas planas: Las fresas planas tienden a desgastarse más rápidamente que las cónicas (aunque para el uso doméstico difícilmente se llegará a apreciar el desgaste, pues puede ser necesario moler entre 400 y 500 Kg de café antes de percatarse del desgaste).

Las fresas cónicas: Estas son las que tienen un mayor grado de durabilidad, pudiendo moler mas de 1000 Kg de café sin sufrir un desgaste aparente.

## Material de las fresas

Hay dos tipos de fresas que se usan normalmente en los molinos de café que se comercializan en el mercado: las fresas de plástico y las fresas de latón. Como es lógico los molinos con fresas de plástico tienden a desgastarse antes.



## La velocidad de rotación de las fresas

Éste es otro elemento importantísimo a la hora de elegir un molino de café. Contrariamente a lo que pudieran pensar muchos, es preferible un molino de café que tenga una baja velocidad de rotación de las fresas que uno con una velocidad excesivamente elevada.

Quizá alguno se esté preguntado ¿Qué sentido tiene esto?, la respuesta es muy sencilla: Cuanto mas elevada es la velocidad de rotación de las fresas mayor es la temperatura que alcanza el café en su proceso de molienda, lo que repercute en una mayor dispersión de aromas en el aire y por tanto en una pérdida de las propiedades del café.

Normalmente los molinos con fresas planas tienden a tener velocidades de rotación muy superiores a los molinos de fresas cónicas (1500 rpm de las fresas cónicas frente a los 400 rpm de un molino de fresas cónicas).

## Regulador del grado de molienda

El regulado del grado de molienda se suele hacer a través de una ruedecilla que posee el molino en uno de sus laterales. Gracias a esta “ruedecilla” somos capaces de regular el grado de molienda, y por tanto de determinar la calidad del café que queremos preparar.

Así, tenemos que entender una relación básica:

Mayor grado de molienda = Café mas fino = Mas tiempo en la expulsión del café = Café quemado  
Menor grado de molienda = Café mas tosco = Menos tiempo en la expulsión = Café aguado

Encontrar el equilibrio en el grado de molienda es una de las claves mas importantes a la hora de preparar una buena taza de espresso. La experiencia y la cata sucesiva te permitirá averiguar cual es el punto de equilibrio. Como intuición baste saber que una taza de espresso de 40 ml deber ser erogada en un tiempo aproximado comprendido entre los 20 y los 25 segundos.

Por este motivo es muy importante contar con un molino que tenga una mínima precisión en la

molienda.

**Resumen:**

En resumen, a la hora de seleccionar un molinillo de café deberemos decantarnos por aquel que se adecue mejor a nuestras necesidades. No existe un molino bueno o uno malo, existe un molino para cada circunstancia, es decir, si no le vamos a dar mucho uso, un molino de fresas de plástico planas puede venirnos bien y uno mas profesional venimos un poco grande y ser una inversión exagerada.

Ahora bien, si lo que queremos es un molino de altas prestaciones, deberemos fijarnos en aquel que cuente con fresas cónicas de latón y que posea una baja velocidad de rotación de las fresas.

Pero sin duda alguna, el elemento mas importante es la mano del experto. El encontrar el grado de molienda de café que nos permita obtener una taza de 40 ml de café espresso en no más de 25 segundos y no menos de 20. Recuerde:

Mayor grado de molienda = Café mas fino = Mas tiempo en la expulsión del café = Café quemado.  
Menor grado de molienda = Café mas tosco = Menos tiempo en la expulsión = Café aguado.