FAQ’S
Preguntas frecuentes



¿Qué café en grano tengo que elegir?

En INCAPTO te queremos poner las cosas fáciles, por eso, tenemos un test para que descubras cuál es tu café ideal, ¡en tan solo un minuto! Si aún así tienes dudas, llámanos y te asesoraremos personalmente.

¿Qué variedad de café es mejor?

Hay más de 120 especies de café pero solo 2 que tengan producción para comercializar: la arábica y la robusta. Mientras que la arábica tiene un sabor más complejo, con mayor acidez, más personalidad y menos cafeína, la robusta tiene mayor contenido de cafeína, más cuerpo y un sabor más amargo. La realidad es que no hay una respuesta cerrada a cuál es la mejor, depende de tus preferencias. Lo que sí es importante es que los granos sean de calidad por eso es muy importante que escojas cafés arábigos de especialidad o café robusta fino.

Si quieres más información, en este blog puedes encontrar hasta 12 diferencias entre la variedad arábica y la variedad robusta.

Un dato interesante para compartir en la sobremesa: la cafeína es el insecticida natural que genera la planta para defenderse de los insectos y los cafés de variedad arábica tienen menos cafeína porque se cultiva a mayor altura, donde hay menos insectos, respecto a los cafés de variedad robusta. Así que, antes de pasarte al café descafeinado, te recomendamos que pruebes café arábica de altura.

¿Cuál es la diferencia entre un café de origen único y un café mezclado?

Los cafés de origen único son aquellos que provienen de la misma región. Los blends, que es como los llamamos en INCAPTO, son varios cafés de diferentes orígenes que se mezclan para buscar un perfil de aroma y sabor con un equilibrio perfecto.

En nuestro caso, los cafés blends siguen siendo 100% naturales y no les llamamos mezcla, ya que un café mezcla es aquel que combina el café natural con el café torrefacto, que es el que se tuesta con azúcar.

¿Cuál es la diferencia entre el café en grano lavado y el natural?

El café en grano lavado o natural hace referencia al proceso que se utiliza para separar la piel y el mucílago de la cereza del grano de café verde. Mientras que el café natural es secado al sol justo después de recolectar, el café lavado se despulpa antes de que pasen 24 horas de la recolecta.

Además, el proceso que se utiliza después de la cosecha tiene una influencia directa en el perfil organoléptico del café. Y es importante que no se confunda café en grano lavado y natural con tueste natural o tueste torrefacto, son dos cosas completamente distintas. Te dejamos aquí un vídeo en el que explicamos los 4 procesos más populares de beneficiado: https://www.youtube.com/watch?v=VRAxrhjeU88&t=2s

¿Qué es un café de origen único, un blend de café o el café torrefacto?

Nuestros cafés de origen único son aquellos que provienen de la misma región y, actualmente, tenemos más de 9 orígenes distintos. Los blends son varios cafés de diferentes procedencias que se mezclan para buscar el equilibrio perfecto. Aún teniendo dos o más variedades de café, los cafés blends siguen siendo 100% naturales.

El café torrefacto es un tipo de café de menos calidad ya que añade azúcar en la fase final del proceso de tueste. Este tipo de café no se puede poner NUNCA en una cafetera superautomática.

¿Cuántas tazas salen de 1 kg de café en grano?

La cantidad que se utiliza para preparar un café depende de la configuración de tu cafetera superautomática, de modo que, las tazas que salen de un kilo de café en grano puede variar.

Nuestra recomendación es usar entre 8 y 9 g de café por taza. De esta manera, podrás disfrutar, aproximadamente, de más de 100 tazas de café si dispones de un kilo de café.

¿Cuánto dura el café en grano?

El oxígeno es el peor enemigo del café en grano. Por eso, cuanto menos tiempo esté el café en contacto con el aire y la luz solar, más lento será el proceso de oxidación y mejor se conservarán sus propiedades.

Una vez abierta la bolsa, si guardas los granos de café en un recipiente al vacío, como nuestro Airscape, su vida útil se puede prolongar más de un mes. Si por el contrario, los dejas fuera, la duración es de una semana.

¿Cómo saber si el café ya no sirve o está caducado?

La fecha de tueste del café indica cuándo es el mejor momento para consumirlo, por eso, es importante aportar esta información.

Lo ideal, es dejar reposar entre 2 y 4 semanas desde la fecha de tueste para desgasificar el propio CO2 del tueste. A partir de ahí, el café está en su punto óptimo de consumo e irá perdiendo propiedades organolépticas paulatinamente. Para la mayoría de consumidores, sin embargo, si la bolsa está bien sellada y tiene válvula unidireccional, hasta los 4 o 5 meses no serán perceptibles estos cambios.

Aún así, en INCAPTO siempre recomendamos que una vez la bolsa esté abierta, se consuma el café antes de una semana o envasarlo en un recipiente en el que se pueda extraer el oxígeno como el Airscape, para retrasar el proceso de oxidación

¿Por qué mi café en grano de especialidad no tiene crema?

Lo primero de todo, es importante que sepas que más crema no significa mejor sabor. La crema de tu café depende de muchos factores: mientras que la variedad robusta, como nuestro Dark Roast, tiene más crema, la arábica se caracteriza por ser más elástica debido a los azúcares y aceites del grano. La configuración de la máquina también es un factor importante ya que, contra más presión ejerza, más crema tendrá el café.

Otros factores que afectan a la cantidad de crema son la temperatura del agua, la frescura del café, el tiempo que lleve abierta la bolsa o el vaso en el que lo prepares. Nuestra experta cafetera Bea Mesas, recomienda coger una cuchara y probar solo la parte de la crema para descubrir su auténtico sabor. De esta manera, verás que no está bueno y que tres capas de crema en tu café no son necesarias, un espresso solo debe tener una fina capa.

¿Qué es mejor café en grano o molido?

El café es un producto que se oxida rápidamente al entrar en contacto con el oxígeno y va perdiendo propiedades organolépticas poco a poco según avanza el tiempo. Este proceso se acelera de forma exponencial cuando el café está molido, llegando a perder más del 50% de propiedades organolépticas pasadas las 24 h y adquiriendo un sabor enranciado.

Por este motivo, en INCAPTO siempre decimos que es mejor tomar el café recién molido.

¿Qué cafés combinan mejor con leche o bebida vegetal?

Los cafés que consideramos que mejor combinan con leche o bebida vegetal son Brasil, Perú y Jungle blend. Si a ti te gusta el café con leche con mucha intensidad de sabor de café te recomendamos que pruebes la gama dark roast con un tueste un poco más alto. Además, tu receta ideal será el doble espresso, donde se intensifica el sabor a café.

Estos tipos de café tienen perfiles de sabor a frutos secos o chocolate, que combinan muy bien con la leche o bebidas vegetales. Para ponértelo más fácil, hemos creado un pack de 'Café con leche' en el que encontrarás estas variedades juntas en formato de 500 g.

¿Por qué me sale el café aguado?

El café es una receta en la que influyen diversos factores como la cantidad de café y agua que utilices, la temperatura y la configuración de la máquina. Si te gusta el café espresso con cuerpo denso, te recomendamos que, para 9 g, no hagas bebidas más largas de 30 ml y, en caso de quedarte con ganas de más, te puedes preparar un doble espresso.

También debes tener en cuenta que depende de la variedad de café que utilices y de su grosor, obtendrás un café más o menos denso.