

Новый российский ростер

11 Ноября 2017

Илья Савинов

Выставка [Moscow Coffee & Tea Expo](#), кроме прочего, порадовала еще одной новостью — Слава Трояновский представил свой первый [«Тробрат»](#) с загрузкой 15 кг. Идею собрать собственный ростер Слава вынашивал давно и последний год посвятил ее активной реализации, параллельно собирая дестоунеры — один такой дестоунер стоит у меня в [Торрефакто](#) и второй, большего размера, я заказал только что.



За неделю до выставки к Славе в Тюмень вылетел Сергей Табера, с которым они вместе провели несколько обжарок на новом Тробрате. Это были сухая и мытая Эфиопия и сухая Кения. Кофе мы попробовали широким составом на выставке и потом, в более спокойной обстановке, у нас в лаборатории СФТ.

Вердикт един: обжарки удались. Особенно мытая Эфиопия, профиль которой был раскрыт полностью: и лайм, и бергамот, и жасмин, и ароматы из группы карамелизации сахара, которые говорили нам о достаточном развитии зерна. Кислотность сухой Кении была яркой;

ее интенсивность говорила нам о достаточном количестве примененной в начале обжарки энергии. Один из наших капперов сравнил ее с тем же зерном, которое он пробовал недавно из [Probat](#)— и нашел эту обжарку лучше. Двое капперов нашли сухую Эфиопию немного запеченной.

Как бы то ни было, дальнейшее движение по улучшению вкуса лежит в работе с профилем обжарки, но конструктивные особенности ростера позволяют это делать. В ближайшее время я с коллегами вылечу к Славе в Тюмень, чтобы провести еще несколько пробных обжарок и затем оценить результаты в чашке. Отчет опубликую.

Отсутствие качественного обжарочного оборудования отечественного производства, я считаю, сдерживает всю нашу индустрию. Я буду и в дальнейшем предпринимать шаги по поддержке отечественных производителей ростеров. Уверен, что спустя годы это принесет всем нам хорошие плоды.

