

PAL-COFFEE

迷你数显咖啡浓度计



致全世界的咖啡爱好者

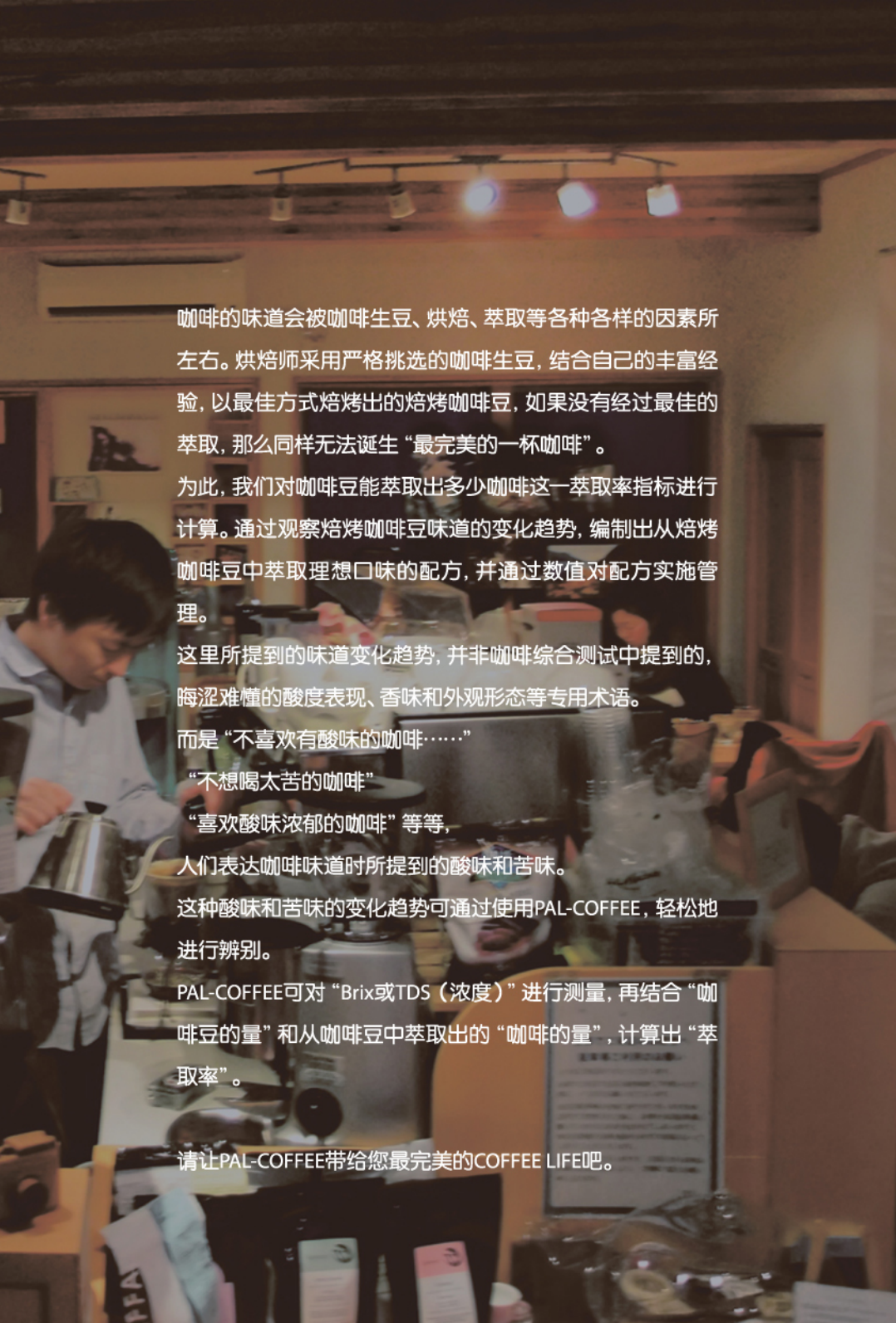
全世界的咖啡爱好者仅仅是为了品尝到美味的咖啡，想必都会寻求最高级的咖啡豆、最高级的水、最高级的萃取器具和最顶级的咖啡师，并不断追求那最完美的一杯咖啡吧。

最完美的一杯咖啡可能是起床后的一杯咖啡、工作结束后的一杯咖啡、用餐后的一杯咖啡等等，然而顶级的咖啡师需要根据各种各样不同的环境，使这最完美的一杯咖啡随之发生变化，并且带给人完美体验。

完美体验的第一步就是咖啡进入口中的“口感”。咖啡较浓或者较淡，都会让咖啡给人的感觉发生很大变化。

宿醉的清晨想要享用一杯神清气爽的轻柔咖啡，繁重工作之余想要享受一杯浓烈厚重的咖啡，想必大家都曾有过这种体验。

帮助您一眼辨别咖啡口感的就是PAL-COFFEE。



咖啡的味道会被咖啡生豆、烘焙、萃取等各种各样的因素所左右。烘焙师采用严格挑选的咖啡生豆，结合自己的丰富经验，以最佳方式焙烤出的焙烤咖啡豆，如果没有经过最佳的萃取，那么同样无法诞生“最完美的一杯咖啡”。

为此，我们对咖啡豆能萃取出多少咖啡这一萃取率指标进行计算。通过观察焙烤咖啡豆味道变化趋势，编制出从焙烤咖啡豆中萃取理想口味的配方，并通过数值对配方实施管理。

这里所提到的味道变化趋势，并非咖啡综合测试中提到的，晦涩难懂的酸度表现、香味和外观形态等专用术语。

而是“不喜欢有酸味的咖啡……”

“不想喝太苦的咖啡”

“喜欢酸味浓郁的咖啡”等等。

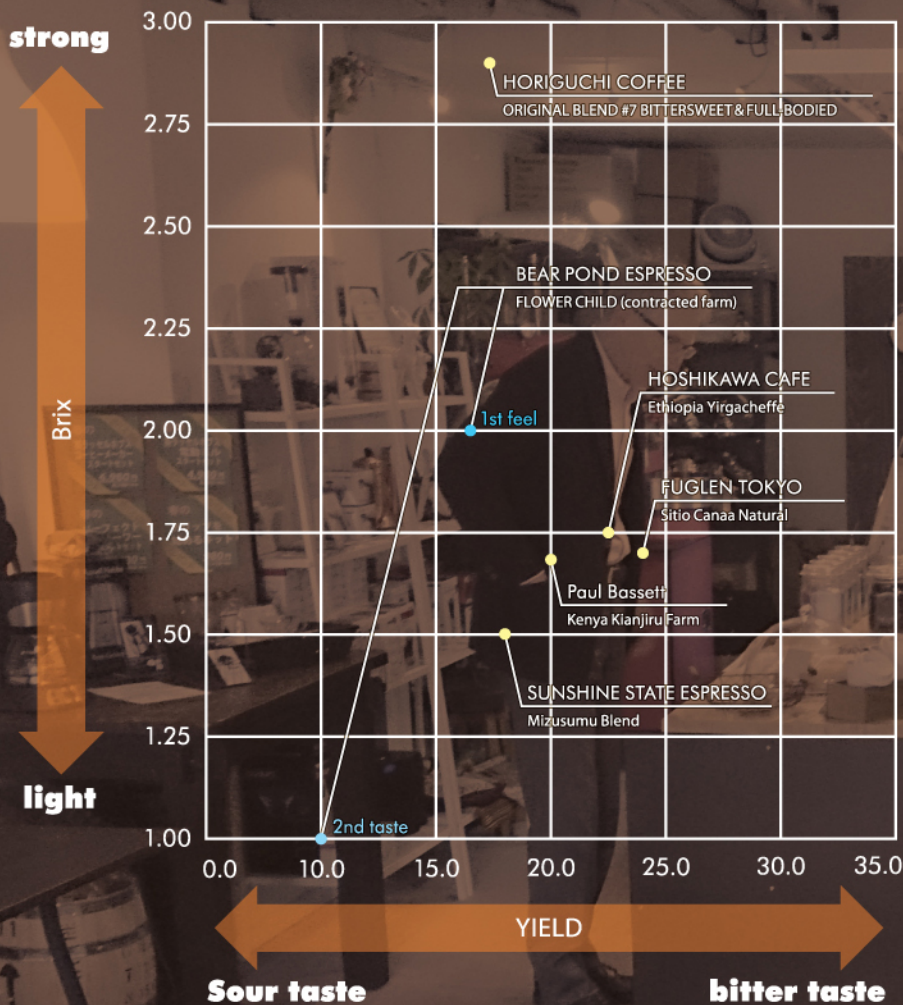
人们表达咖啡味道时所提到的酸味和苦味。

这种酸味和苦味的变化趋势可通过使用PAL-COFFEE，轻松地进行辨别。

PAL-COFFEE可对“Brix或TDS（浓度）”进行测量，再结合“咖啡豆的量”和从咖啡豆中萃取出“咖啡的量”，计算出“萃取率”。

请让PAL-COFFEE带给您最完美的COFFEE LIFE吧。

浓度与萃取率的管理 提升咖啡店的萃取率



●萃取率计算示例

12g 咖啡豆粉中萃取 140 (ml) 的咖啡，
Brix=1.8%时的萃取率计算公式。

$$\frac{1.8 \times 140}{12} = 21\%$$

100g 咖啡粉萃取出 1600ml 咖啡，Brix=1.6% 的
计算公式。

$$\frac{1.6 \times 1600}{100} = 25.6\%$$

●一般规律

- 过低的萃取率会有酸味感
- 过高的萃取率会有苦味感

- 浓度高则味重
- 浓度低则味淡

※浓度与萃取率之间的关系并非绝对成正比。

请登录苹果应用商店下载
仪器专用软件



●测量注意事项

●请用常温纯净水或蒸馏水中进行归零操作。

确保 PAL-COFFE 的仪器和调零用水均为室温。

●请保持样品槽清洁

棱镜面残留的物质会妨碍到正确测量。咖啡测量结束后，请使用棉签或纸巾沾取纯水或乙醇仔细擦拭，确保清洁。

●咖啡测量的要点

●常规要点

冲煮后杯中的咖啡可能会浓度不均，汲取样品前轻轻搅拌，可确保测量的稳定性。温馨提示：测量的咖啡样品中如果添加糖，测出来的数值将显示为咖啡和糖的总浓度，影响关于萃取率的判断。

●法压咖啡

萃取后倒入杯中，静置一段时间待杯中细微的咖啡渣沉淀，汲取样品时还要避开浮于表面的油脂，即可确保稳定测量。

●浓缩咖啡

相比滤泡式咖啡，浓缩咖啡中含有大量细微粉末和油脂，所以测量稳定性较差，测量前建议需要用滤纸进行过滤。

●杯测

杯测时咖啡中的细微粉末和油脂将导致测量值不稳定，可通过滤纸过滤后再取样测量。



主要功能：

*记录你的咖啡浓度！可保存10组数据。

*将测量方法保存为一种新食谱

*每天记录TDS /Brix和每个食谱配方试验结果

*转换成日常测试结果图

*通过电子邮件分享食谱





咖啡店の介绍

使用 PAL-COFFEE の咖啡店

建筑物原身是站前甜点店大月商店。店内保留古朴风味，墙面全部采用白色漆面，只有在这里，才能品尝到由既是老板同时也是咖啡师的田中胜幸先生所冲泡的独一无二的浓缩咖啡！咖啡的味道混合了独特的苦味、酸味和甘甜味，极具冲击性！这种冲击性，只有高水平的咖啡师从咖啡豆的采购到焙烤全程参与，方可实现。为其提供数据支持的正是 PAL-COFFEE。



BEAR POND ESPRESSO

体验 NY 风味浓缩咖啡的著名咖啡店



BEAR POND ESPRESSO

东京都世田谷区北沢2-36-12

TEL: 03-5454-2486

营业时间10:30~18:00 休息日 星期二

<http://www.bear-pond.com>

来自于被誉为咖啡世界最高水准的国家，挪威首都奥斯陆的典雅咖啡小店。店内融合了高品质的“咖啡吧”、“鸡尾酒吧”和“古典风格家具”三大要素，让人感觉仿佛置身挪威一般。品尝这里的任何一种咖啡都能让人体验到那股纯粹的均衡口感。然而这种口味的秘诀就在于，由来已久的配方以及 PAL-COFFEE 的浓度管理。



FUGLEN TOKYO

在代代木品尝世界最高水平的咖啡！



FUGLEN TOKYO

东京都涉谷区富谷1-16-11 TEL:03-3481-0884

营业时间 08:00~22:00 (星期一~星期二)

08:00~19:00 (星期三~星期五)

10:00~19:00 (周六~周日)

休息日无

※浓缩咖啡供应仅限19点以前。

吧台深夜营业，主营酒品类。

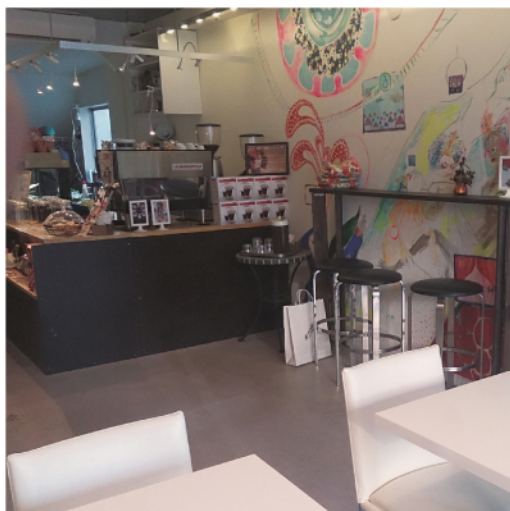
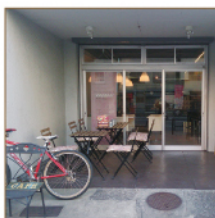
19:00~1:00 (周三、周四、周日)，19:00~2:00 (周五、周六)

<http://www.fuglen.com>

于2012年11月在墨田区本所开始营业的咖啡专营店。咖啡店为客人提供自制焙烤的混合精品咖啡和多种单品咖啡。这里的招牌咖啡是利用自制焙烤的单品咖啡豆冲泡而成的黑咖啡！咖啡的高品质自然不必提，不仅如此，还能让人体验到怎么喝都喝不腻的顺滑口感。焙烤配方的编制，或新品开发等，都活跃着PAL-COFFEE的身影。

SUNSHINE STATE ESPRESSO

更自由更轻快地品尝咖啡



SUNSHINE STATE ESPRESSO

东京都墨田区本所1-34-7

TEL:03-6456-1806

营业时间 8:00~19:30 (全周)

休息日无 (有年末年初、法定假日休假)

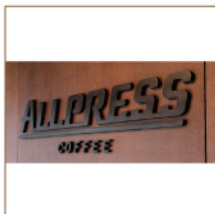
店内席位20席 露天席位6席 免费WIFI

<http://sunshinestateespresso.com>

ALLPRESS ESPRESSO向咖啡店和餐馆提供经过精挑细选的精品咖啡豆。咖啡豆焙烤师出生于新西兰。公司在提供新鲜焙烤咖啡豆的同时，还致力于咖啡师培训和设备后续服务、新品开发等，综合性地为咖啡行业发展提供助力。预计2014年8月，未来可能成为日本咖啡业核心的“ALLPRESS ESPRESSO东京现场焙烤咖啡”就会在东京及木场正式开始营业。在这里，人们能够享受到由PAL-COFFEE负责浓度管理的“完美咖啡”。

ALLPRESS ESPRESSO

“优质的咖啡豆” “优质的水” “优质的设备”
“优秀的人才” 孕育出最完美的浓缩咖啡



ALLPRESS ESPRESSO

东京都江东区富冈2-6-4矢野第三大厦601

TEL:03-5875-9392

<http://jp.allpressespresso.com>

位于埼玉县熊谷市的星川咖啡拥有灵活利用了木质材料，氛围柔和的店内环境。虽然店内席位数量较少，但仍然有很多客人冲着店主的服务和采用从挪威空运而来的咖啡豆冲泡而成的咖啡，以及采用当地小麦粉制成的薄烤饼光顾这家小店。来到这里必点的咖啡就是采用法式滤压冲泡而成的单品咖啡。热咖啡固然美味，然而夏季的冰咖啡同样让人难以割舍。在埼玉，也许只有这里能够品尝到爽口纯粹的咖啡。该店咖啡萃取配方的编制制定正是有赖于PAL-COFFEE。


 * * * HOSHIKAWA CAFE * * *
 在埼玉县北部品尝挪威的味道



星川咖啡
 HOSHIKAWA CAFE
 埼玉县熊谷市星川1-77
 TEL:048-594-7574
 营业时间 11:00~19:00 (周二~周五)
 11:00~17:00 (周六、周日)
 休息日 周一
<http://www.hoshikawa-cafe.com>

现在，人们能够在新宿及涉谷HikarieShinQs品尝到由2003年世界咖啡师大赛冠军所调配的浓缩咖啡了。从单品咖啡和混合咖啡中选出的浓缩咖啡正是完美融合了口感和酸味等的绝妙一等咖啡。这里的焙烤设备一应俱全，客人甚至能够观赏正在焙烤的咖啡豆。然而这种世界顶级的浓缩咖啡的萃取稳定性确认工作正是采用了PAL-COFFEE。


 Paul Bassett

享受咖啡师世界大赛冠军级咖啡的著名咖啡店



Paul Bassett 新宿店
 东京都新宿区西新宿1-26-2新宿野村大厦B1F
 TEL:03-5324-5090
 营业时间 7:30~20:30 (周二~周五), 8:00~20:00 (周六),
 9:00~19:00 (周日、节假日), 休息日 无
<http://www.paulbassett.jp>

Paul Bassett 涉谷Hikarie ShinQs店
 东京都涉谷区涉谷2-21-1 涉谷Hikarie ShinQs B2F
 TEL:03-5468-3165
 营业时间 10:00~21:00 休息日以Hikarie规定为准
<http://cdhpb.jp>

于2013年4月翻新重装的店内销售区不仅摆放有经过精挑细选的当季咖啡豆，还展示有种类繁多的咖啡专用器具。而在饮茶区，除了滴流咖啡外，还按月交替地为客人提供各种各样的特制咖啡、圣代和三明治。在世田谷店还能享用到浓缩咖啡。然而能够重现稳定的咖啡口味，完全得益于PAL-COFFEE。



The New Coffee Classic



世田谷店



狛江店



HORIGUCHI COFFEE

世田谷店：东京都世田谷区船桥1-12-15

TEL:03-5477-4142

营业时间 9:00~20:30 休息日 每月第三个星期三

狛江店：东京都狛江市和泉本町1-1-30

TEL:03-5438-2143

营业时间 9:00~19:00 (茶类营业时间截止18:00) 休息日 星期天

<http://www.kohikoba.co.jp>

不再左右摇摆！源于精准的温度补偿技术！

利用以往的浓度计测量热咖啡时，很长时间内都无法获得稳定的测量值。造成这种现象的原因是热咖啡的温度和浓度计传感器探测到的温度之间存在差异。

PAL-COFFEE能够自动探测温度的稳定程度，并显示稳定的测量值。虽然可以通过萃取方法加以改善，但80°C以上滴液的咖啡要想完全冷却仍然需要很长的时间。

对PAL-COFFEE进行测试发现，最初显示的测量值和温度完全稳定后的测量值，其差异竟然在0.1%以内。这就意味着临时打工的人或者不熟悉咖啡的人同样能够在0.1%的偏差范围内完成测量。

如果产品开发需要完全稳定的测量值，请反复测量3次。第3次测量的显示值就是完全稳定的测量值。





免费试用租借
免费咨询电话

020-38108256
021-61131991

PAL-COFFEE
Cat.No.4523

PAL-COFFEE(TDS)
Cat.No.4532

PAL-COFFEE(BX/TDS)
Cat.No.4533

测量范围	Brix 0.00~25.00% (ATC) 温度 10~100°C	TDS 0.00~22.00% (ATC) 温度 10~100°C	Brix 0.00~25.00% (ATC) TDS 0.00~22.00% (ATC) 温度 10~100°C
解析能力	Brix 0.01% 温度 0.1°C	TDS 0.01% 温度 0.1°C	Brix 0.01% TDS 0.01% 温度 0.1°C
测量精度	Brix ±0.10% 温度 ±1°C	TDS ±0.15% 温度 ±1°C	Brix ±0.10% TDS ±0.15% 温度 ±1°C
温度补偿范围	10~100°C		
使用环境温度	10~40°C		
样本量	0.3ml以上		
测量时间	约5秒 120秒内连续测量		约3S (Brix测量后, 长按显示TDS)
电源	7号AAA碱性干电池×2		
防水保护等级	JIS-C0920 5级防喷流型 IEC标准529 IP65		
尺寸及重量	55(W)×31(D)×109(H)mm, 100g (仅机身重量)		

- 希望采用TDS%对咖啡的浓度进行管理时, 建议使用PAL-COFFEE(TDS).
- 希望任意观察Brix%和TDS%时, 建议使用PAL-COFFEE(BX/TDS).

ATC=自动温度补偿

爱拓折光仪注重环境保护, 同时从产品设计到制造均在日本国内进行, 保证原装进口。

ATAGO CO., LTD.



HACCP GMP GLP
爱拓产品适用HACCP, GMP以及GLP体系认证。

地址: 广州市天河区林和西路9号耀中广场A座702室

电话: 086-20-38106065/38108256/38106057

传真: 086-20-38109695

E-mail: info@atago-china.com

Web: www.atago-china.com

※产品的外观及规格可能在未经预告的情况下发生变化。敬请谅解。

[V01] 14068000PP