

Suan Coffee®







수안커피는 제품 연구개발과 함께 향온향습실에 생두를 보관하고 커피를 로스팅하는 공간입니다. 그리고 커피와 관련된 다양한 프로그램을 운영하며, 원두 납품 및 판매를 하고 있습니다.

제품 | Products

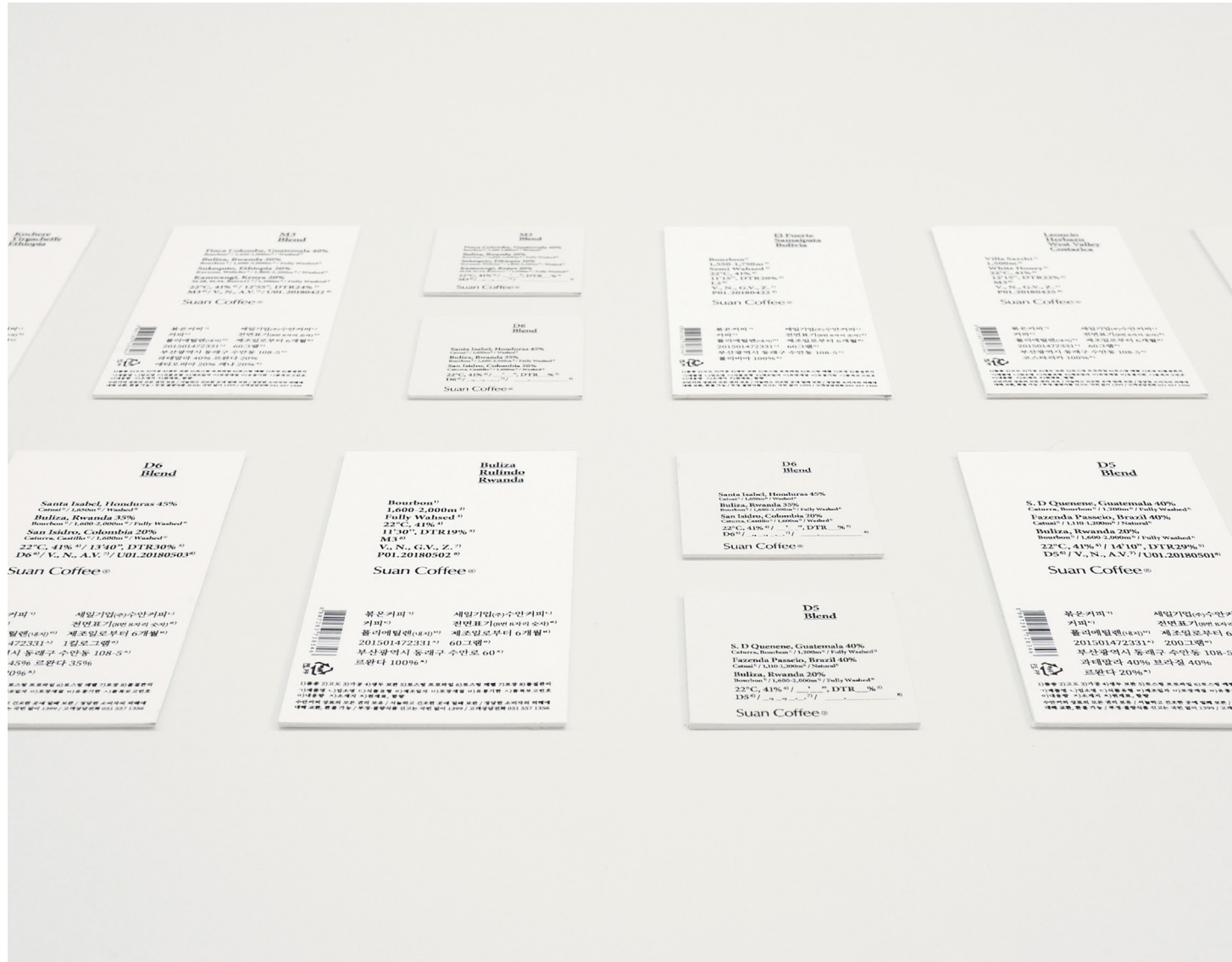
수안커피는 원두의 색을 기준으로 로스팅 레벨을 L1, L2, M3, M4, D5, D6 총 6단계로 나누었습니다. 로마자 알파벳으로 된 L, M, D의 뜻은 각각 Light Roast(라이트 로스트), Medium Roast(미디엄 로스트), Dark Roast(다크 로스트)를 의미하며 로스팅 레벨의 대분류입니다. 숫자 1~6은 로스팅 레벨의 단계이며 숫자가 높아질수록 색이 어두워지고 로스팅 레벨이 높아짐을 뜻합니다.

싱글 오리진 제품을 제외한 블렌드 제품의 이름은 로스팅 레벨 단계를 활용하고 있습니다. 로스팅 레벨이 고객들의 커피 선택에 직관적 도움을 줄 수 있도록 하기 위함입니다.

- | | |
|-----|--|
| 블렌드 | <p>M3 Blend ————— 산미, 단맛, 향이 적절한 균형을 이루며 과일
의 복합적인 풍미를 느낄 수 있는 미디엄
로스트 블렌딩입니다.</p> <p>D5 Blend ————— 단맛과 고소한 맛을 포커스로 데일리하게
즐길 수 있는 대중적인 맛의 미디엄 다크 로
스트 블렌딩입니다.</p> <p>D6 Blend ————— 강한 로스팅 향미와 탄탄한 구조감 속에서
도 짹짹한 단맛과 개성을 느낄 수 있는 다
크 로스트 블렌딩입니다.</p> |
|-----|--|

싱글 오리진 수안커피의 싱글 오리진 제품은 지속적으로 업데이트됩니다. 제품에 대한 자세한 정보와 구매는 웹 사이트(www.suancoffee.com)를 참고해주시기 바랍니다.





커피의 품질과 향미는 하나의 요소만으로 결정되지 않습니다. 우리의 고객이 커피의 다양성을 이해하고 나아가 다양한 관점으로 커피를 즐길 수 있도록 제품 라벨에 재료에 대한 8가지 정보 [커피의 품종], [재배지역의 고도], [커피열매의 가공], [생두의 보관], [로스팅 프로파일], [로스팅 레벨], [원두의 포장], [품질관리번호]를 표기하고 있습니다.

수안커피 라벨 이해하는 방법

예시) 블렌드 라벨

M3 Blend

Finca Colomba, Guatemala 40%
Bourbon¹⁾ / 1,450-1,900m²⁾ / Washed³⁾

Buliza, Rwanda 20%
Bourbon¹⁾ / 1,600-2,000m²⁾ / Fully Washed³⁾

Sukequto, Ethiopia 20%
Kurume, Welicho¹⁾ / 1,800-2,200m²⁾ / Washed³⁾

Kamwangi, Kenya 20%
SL28, SL34, Ruiru11¹⁾ / 1,500m²⁾ / Fully Washed³⁾

22°C, 41%⁴⁾ / 11'30", DTR22%⁵⁾
M3⁶⁾ / V., N., G.V., Z.⁷⁾ / U03.20180607⁸⁾

Suan Coffee®

- 제품명
블렌드 제품
- 농장명, 국가명, 원재료 비율
Guatemala의 Finca Colomba농장에서 재배된 생두 40% 포함
커피의 품종¹⁾ / 재배지역의 고도²⁾ / 커피열매의 가공³⁾
1,450~1,900m 고도에서 재배된 Bourbon 품종을 Washed 방식으로 가공
- 생두의 보관⁴⁾
실내온도 22°C, 상대습도 41%에서 보관
- 로스팅 프로파일⁵⁾
전체 로스팅 시간 11분30초, 발현 시간 비율 22%
- 로스팅 레벨⁶⁾
6단계 로스팅 레벨(L1, L2, M3, M4, D5, D6)중 M3 단계
- 원두의 포장⁷⁾
진공(Vacuum) / 질소(Nitrogen) / 그린 밸브(Green Valve) / 지퍼(Zipper)
- 품질관리번호⁸⁾
2018년 6월 7일 'UG22 Retro' 로스팅 머신을 이용한 세 번째 Batch 제품

예시) 싱글 오리진 라벨

Leoncio Herbazu West Valley Costa Rica

SL28¹⁾
1,500m²⁾
White Honey³⁾
22°C, 41%⁴⁾
11'00", DTR21%⁵⁾
L2⁶⁾
V., N., G.V., Z.⁷⁾
P01.20180717⁸⁾

Suan Coffee®

- 마이크로 랏 / 수상 내역
- 농장명
지역명
국가명
- 커피의 품종¹⁾
SL28 품종
- 재배지역의 고도²⁾
1,500m 고도에서 재배
- 커피열매의 가공³⁾
White Honey 방식으로 가공
- 생두의 보관⁴⁾
실내온도 22°C, 상대습도 41%에서 보관
- 로스팅 프로파일⁵⁾
전체 로스팅 시간 11분, 발현 시간 비율 21%
- 로스팅 레벨⁶⁾
6단계 로스팅 레벨(L1, L2, M3, M4, D5, D6)중 L2 단계
- 원두의 포장⁷⁾
진공(Vacuum) / 질소(Nitrogen) / 그린 밸브(Green Valve) / 지퍼(Zipper)
- 품질관리번호⁸⁾
2018년 7월 17일 'Probatone 5' 로스팅 머신을 이용한 첫 번째 Batch 제품



수안커피 제품의 패키지입니다. 커피에 대한 정보 이외의 장식적 디자인 요소들을 최대한 덜어내고 기능적 디자인에 대해 고민하였습니다.

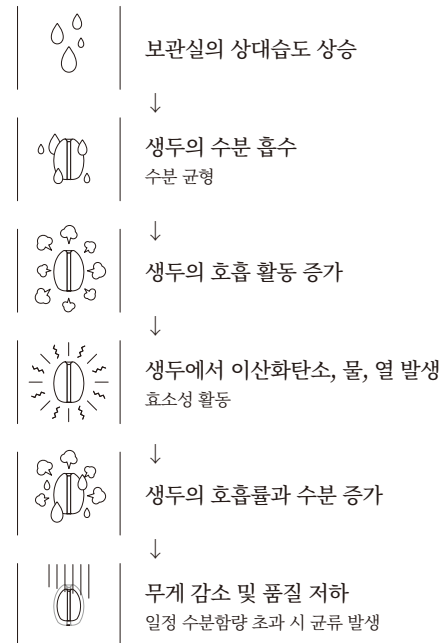
제품에 대한 자세한 정보와 구매는 웹 사이트(www.suancoffee.com)를 참고해주시기 바랍니다.

- ① 원두 60그램 패키지
- ② 원두 200그램 패키지
- ③ 원두 500그램 패키지 - 샘플전용
- ④ 원두 1킬로그램 패키지
- ⑤ 드립 백 패키지
- ⑥ 드립 백 6개 패키지
- ⑦ 드립 백 15개 패키지
- ⑧ 선물 포장(60그램, 200그램 날개)
- ⑨ 원두 세트 패키지(60그램 3개)

생두 보관 | Green Bean Storage

커피나무 재배와 열매의 수확 및 가공은 제한된 지역과 시기에 이루어지지만 커피는 1년을 통하여 평균적으로 전 세계에서 소비되기 때문에 생두의 저장은 매우 중요합니다.

생두는 생리적인 활동을 하는 살아 있는 독립 개체이기 때문에 부주의한 보관으로 인해 이후 커피 품질의 가치가 감소할 수 있으며, 생두 보관 상태에 따라 로스팅 프로파일도 달라질 수 있습니다. 따라서 품질에 영향을 미치는 환경 요소들을 최대한 통제하여 생두가 가진 특성과 가치를 가능한 한 오래 보존하고 유지해야 합니다.



보관 중인 생두에서 일어나는 점진적 품질 악화





생두 보관의 핵심은 온도와 습도입니다. 사계절이 뚜렷한 우리나라는 계절에 따라 온도와 습도가 크게 변하기 때문에 항상 일정한 온도와 습도를 유지하는 것이 중요합니다. 수안커피에서는 항온항습기를 가동하여 보관실과 로스팅실의 온도가 비슷하도록 생두 보관실의 온도를 20~22°C로 유지하고 있으며, 상대습도는 보유한 생두들의 평균 수분 함량인 10.5%와 수분 균형을 이루는 지점인 40~45% 정도를 유지하고 있습니다.

보관 중인 생두는 주기적인 상태 측정이 필요합니다. 생두의 수분, 밀도, 온도를 측정하고 기록함으로써 객관적 생두 상태 변화를 확인하고, 기준치 이상의 변화가 있는 경우 맛의 평가를 통해 관능적 변화를 즉시 확인합니다.



생두의 수분, 밀도, 온도 측정



생두의 수분, 밀도, 온도 기록

로스팅 | Roasting





PRG 1Z

수안커피가 보유하고 있는 모든 로스팅 머신은 프로밋 (PROBAT)사의 제품입니다. 샘플 로스팅은 'PRG 1Z'를, 제품 생산은 'Probatone 5'와 'UG22 Retro'를 사용하고 있습니다.

프로밋은 150년간의 경험을 바탕으로 높은 안정성과 최고 품질의 머신을 생산하는 브랜드입니다. 특히 고전 방식의 더블 드럼 로스터인 UG시리즈는 현재 단종되었지만 걸작으로 평가받는 머신입니다.

프로밋의 자회사인 K&M을 통해 UG시리즈의 원리를 그대로 사용하여 특징은 살리고, 현대식 시스템을 접목하여 독일에서 특별 주문 제작하였습니다.



Probatone 5



UG22 Retro

로스팅실 내부 조명은 원두 색 확인 및 비교가 유리하도록 연색 지수가 높은 조명기구(CRI 92)를 통해 전반 조도 및 작업 조도를 확보하여 자연광(4000K)과 유사한 빛으로 구성하였습니다.

연색 지수(CRI - Color Rendering Index)

색 재현을 표시하는 지수로, 광원에 의해 조명된 물체색의 느낌이 특정 광원에 의해 조명된 경우와 기준이 되는 광원에 의해 조명된 경우를 비교하여 색감이 어느 정도 유사한가를 나타내는 지수입니다. 태양광의 CRI는 100입니다.



로스팅 시 사용된 재료의 정보, 로스팅 정보 등은 클라우드 기반의 협업 소프트웨어를 통해 관리, 기록됩니다. 그렇기 때문에 로스팅 머신과 배치, 제조 일자를 나타내는 [품질관리번호]를 통해 제품의 모든 정보를 추적하고 확인할 수 있습니다.



클라우드 기반 협업 소프트웨어를 통한 기록



로스팅 후 디스토너를 통한 검품 작업

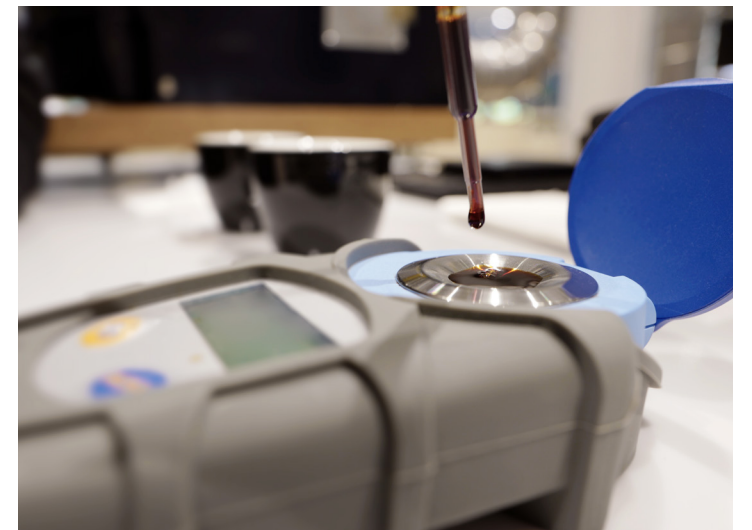
품질 관리 | Quality Management



수안커피는 계측을 통한 객관적 평가와 관능을 통한 주관적 평가로 완성된 제품의 품질을 관리하고 있습니다. 로스팅된 원두의 색도와 추출된 커피의 TDS를 측정 및 기록하고, 이 자료를 관능 평가와 함께 활용하여 품질의 일관성을 확인합니다.



분쇄된 원두의 색도 측정



추출된 커피의 TDS 측정



커피를 통한 관능적 평가



관능적 평가는 커피와 테이스팅 두 가지 방법으로 진행합니다. 테이스팅은 실제로 소비자가 마시게 될 에스프레소, 아메리카노, 라떼 등 에스프레소 기반 음료를 직접 제조하여 관능적인 맛을 평가하는 방식입니다. 이를 통해 음료의 맛과 향미가 균형을 잘 이루고 있는지, 우리가 표현하고자 하는 특성이 있는지 확인하며, 이러한 경험의 축적은 제품의 개선 및 개발의 밑바탕이 될 수 있습니다.

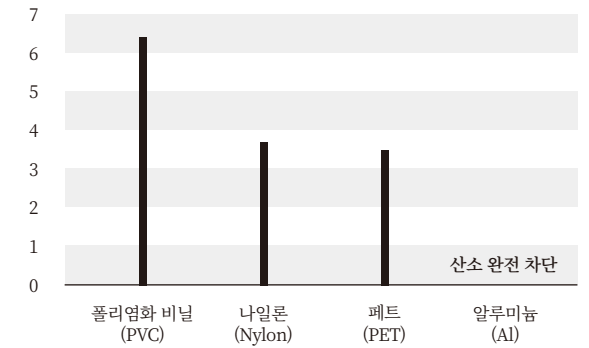
포장 | Packaging



수안커피는 알루미늄 증착 필름 재질의 패키지를 사용하고 있습니다. 알루미늄은 두께가 1.0mil(0.0254mm) 이상일 때 완전한 산소 차단성을 지니지만 유연성이 없어 포장지로 사용이 어렵습니다.

이러한 단점을 극복하기 위해 알루미늄 증착 필름이 개발되었습니다. 알루미늄 증착 필름은 산소 및 수분 차단성이 뛰어나기 때문에 원두 품질을 더 오래 보존할 수 있습니다.

포장 재질에 따른 산소투과율(OTR) 그래프

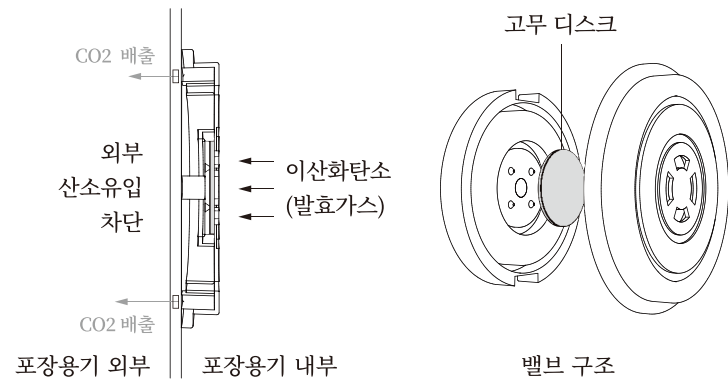


그리고 포장지 내부를 진공상태로 만든 후 포장 내 잔존 공기를 질소 가스로 충전 치환함으로써 포장지 속 산소 함량을 최소화합니다.

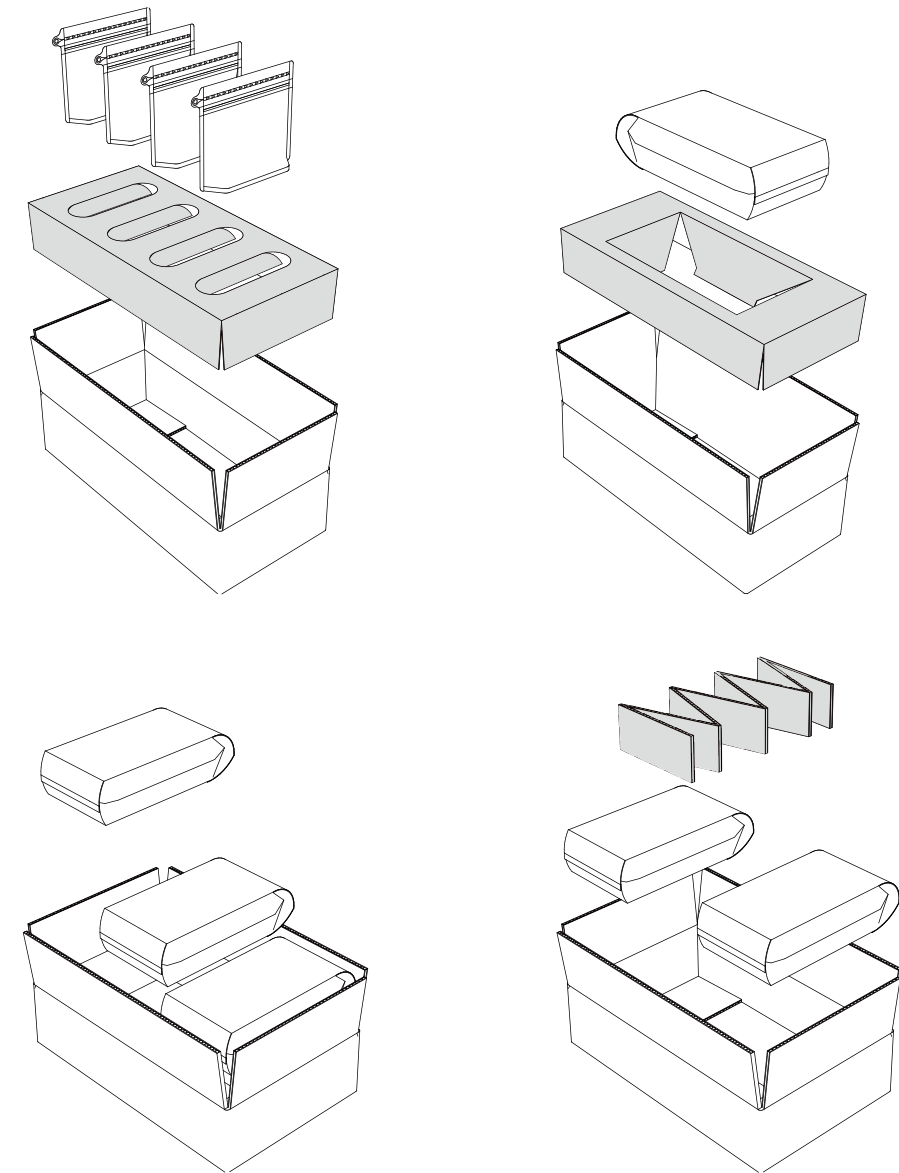
충전에 사용된 질소 가스는 인체에 무해한 식품용 질소 가스(순도 99% 이상)를 사용하며 산소함량이 1% 미만 이 되도록 치환합니다.

원두는 로스팅 후 지속적으로 기체를 방출합니다. 그 결과 밀폐된 포장의 경우 부풀어 올라 심할 경우 포장지가 터지는 현상이 발생할 수 있습니다.

부피 팽창을 방지하기 위해서는 이산화탄소가 배출될 수 있도록 기체 방출 밸브를 사용해야 합니다. 기체 방출 밸브의 작동원리는 포장지 내부 압력이 외부 압력보다 커질 경우 고무 디스크 사이의 틈이 발생하여 이산화탄소가 배출되게 됩니다. 이산화탄소가 배출되어 내부와 외부의 압력이 같아지면 고무 디스크가 다시 케이스와 밀착하여 외부 기체 진입을 차단합니다.



발송된 제품이 파손되지 않고 고객에게 안전하게 전달될 수 있도록 택배 포장에도 정성을 기울였습니다. 택배를 통해 소비자에게 전달되는 과정에서 부주의로 인한 손상이 발생하는 경우가 있습니다. 제품 손상을 방지하기 위해 내지를 제작하여 제품의 흔들림 및 충격에 대비하였습니다.



● 박스와 같은 재질의 내지 - 제품 고정 및 보호용

추출의 이해 | Understanding of Extraction

카페 사업자 회원을 위해 [추출의 이해]라는 프로그램을 운영하고 있습니다. 추출에 대한 원리를 이해하고 어떠한 환경의 변화에도 목표하는 커피 추출이 가능하도록 다양한 브랜드의 에스프레소 머신과 그라인더를 직접 활용하여 세팅에 대해 경험하고 알 수 있는 프로그램입니다.

인원: 최대 2인

비용: 무료 (재료비 별도)

소요시간: 약 120분





에스프레소 머신

Faema	「E71」
Kees van der Westen	「Spirit」
La Marzocco	「GS3」
La Marzocco	「Linea PB」
Slayer	「Steam」
Victoria Arduino	「VA388 Black Eagle」
WMF	「5000S」

그라인더

Anfim	「SP-2」
Compak	「K8 Essential」
Compak	「K10 Essential」
Mahlkönig	「EK43」
Mahlkönig	「Peak」
Mahlkönig	「VTA6S」
Mazzer	「Kold」
Victoria Arduino	「Mythos One」

웹사이트(www.suancoffee.com)에서 직접 예약하시거나 사업자 전용 전화번호(051 556 1358)로 연락주시면 친절히 안내해드리겠습니다.

재료의 이해 | Understanding of Material

다양한 관점으로 커피를 즐기기 위해 준비한 [재료의 이해]에 관한 내용은 상시 전시 중이며 웹 사이트(www.suancoffee.com)에서 자세히 볼 수 있습니다.

- 커피의 품종¹⁾** 커피나무는 자연적으로 생겨나거나 사람에 의해 개량되어 수많은 품종이 존재합니다. 각 품종이 가지는 고유한 유전형질은 커피의 품질과 향미를 만들어 내는 요소가 됩니다.
- 재배지역의 고도²⁾** 커피나무 재배지역의 고도에 따라 기후환경의 차이(기온, 강수량 등)가 발생하게 됩니다. 이러한 재배환경의 차이는 커피의 품질과 향미 형성에 다양한 영향을 미치게 됩니다.
- 커피 열매의 가공³⁾** 수확된 커피 열매는 다양한 가공 방식을 통해 로스팅이 가능한 '생두'가 됩니다. 가공 과정을 어떻게 진행하느냐에 따라 품질과 향미가 크게 달라지기 때문에 가공 방식을 세분화하고 발전시키려는 노력이 계속되고 있습니다.
- 생두의 보관⁴⁾** 생두는 보관 방법에 따라 품질이 달라질 수 있습니다. 품질에 영향을 미치는 환경 요소(온도, 습도, 기간 등)들을 관리하여 생두가 가진 특성과 가치를 가능한 한 오래 유지해야 합니다.
- 로스팅 프로파일⁵⁾** 로스팅은 많은 변수가 유기적으로 작용하는 물리·화학반응의 연속입니다. 같은 생두를 로스팅하더라도 프로파일이 다르면 전혀 다른 향미가 나타나기 때문에 목표한 향미를 끌어내기 위해 최적의 로스팅 프로파일을 만들어야 합니다.
- 로스팅 레벨⁶⁾** 원두의 로스팅 진행 정도를 로스팅 레벨이라고 합니다. 로스팅 진행 정도에 따라 색, 맛, 향, 질감 등이 변화하게 됩니다. 로스팅 레벨을 통해 생두의 특성이 강조되거나 감춰지기 때문에 목표하는 향미의 로스팅 레벨을 찾는 것이 중요합니다.
- 원두의 포장⁷⁾** 원두는 시간이 지날수록 산화되면서 품질이 변하기 때문에 원두의 품질을 가능한 한 오래 보존하기 위해서는 포장 재질과 포장 방법이 중요합니다. 그리고 제품 정보를 충실히 전달함과 동시에 사용에 편리한 형태나 기능을 갖추어야 합니다.
- 품질관리 번호⁸⁾** 품질관리를 위해 과학적 계측과 관능적 평가를 진행하고 제품의 정보 추적이 가능하도록 각 제품에 품질관리번호를 부여합니다. 이를 통해 제품 관련 문의 사항에 대한 자세한 정보와 답변을 제공합니다. 모든 문의 사항은 기록되어 제품 개선에 반영됩니다.



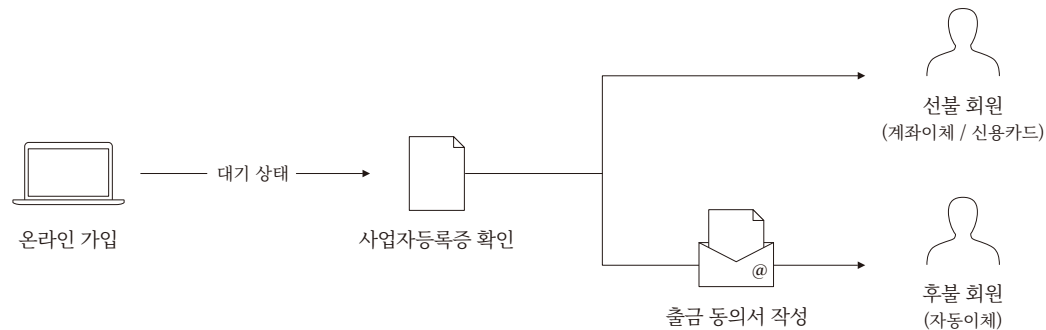
납품 상담 | Wholesale

카페 사업자 고객의 정확한 환경을 파악하고 각 고객이 원하거나 필요한 내용으로 납품 상담을 진행하고 있습니다. 사전 연락 후 방문해주시면 더 원활한 상담이 가능합니다.

운영 시간 10:00 - 18:00 / 주말, 공휴일 휴무
 전화 문의 051 557 1356
 방문 상담 부산광역시 동래구 충렬대로256번길 32

회원 가입 사업자 회원 가입은 웹 사이트(www.suancoffee.com)에서 가능합니다. 가입이 완료되면 사업자등록증 확인 후 승인해드립니다.

결제 방식 사업자 회원의 결제 방식은 두 가지로 나뉘집니다. 먼저 결제를 하시고 제품을 받아보시는 선불 방식과 월별 주문 합계 금액이 다음 달 자동이체 되는 후불 방식이 있습니다. 자동이체를 원하실 경우 회원 가입 후 메일로 발송되는 서류를 작성해주시면 됩니다.



로스팅 매주 월요일, 수요일, 금요일 로스팅이 진행됩니다. 제품의 로스팅 일자는 주문 일자에 따라 달라집니다.

방문 세팅 필요한 경우 고객의 사업장에서 목표한 커피 추출이 가능하도록 직접 방문하여 세팅을 도와드립니다. 일정 조정이 필요하므로 사전 연락 부탁드립니다.

할인 혜택 사업자 회원을 위하여 누적 구매량에 따른 할인 혜택을 드리고 있습니다. 누적 구매량은 저희와 함께한 시간을 의미합니다. 오랜 기간 수안커피를 사용해주시는 회원님께 드리는 작은 성의입니다.

배송 - 택배 정오까지 결제 완료된 주문에 한해 당일 발송되며, 주말/공휴일은 발송이 없습니다. 주문하신 상품은 입금 확인 후 배송해 드립니다. 상품에 따라서 배송이 다소 지연될 수 있습니다. 상품은 CJ대한통운으로 발송되며, 구매 후 2-5일 이내 수령이 가능합니다. (주말/공휴일 제외)

배송 - 퀵 서비스 부산 지역: 정오 이전 요청 건에 한하여 발송 가능 (착불)
 부산 지역 외: 정오 이전 요청 건에 한하여 고속버스 퀵 발송 가능 (착불)

샘플 구입 할인된 가격으로 블렌드 샘플(500g)을 구매 가능합니다. 아래 연락처로 별도 문의 바랍니다. 전화: 051 557 1356

Suan Coffee®

상호 세일기업 주식회사 수안커피

주소 47877 부산광역시 동래구 총렬대로256번길 32

운영시간 10:00-18:00 주말, 공휴일 휴무

전화 051 557 1356

팩스 051 558 1356

웹 사이트 www.suancoffee.com





Roasted and Designed by Suan Coffee in Busan