



LOVE. Para todos

Documento Técnico - 2019



Año 2019 - Versión 1.0

2

ÍNDICE

1. El negocio cafetero mundial
2. Oportunidades del mercado cafetero
3. Nuestra solución
4. Air café
5. Aplicación "Love".
6. "LA CADENA DE BLOQUES EVOLUCIONA"
7. "LOVE Air Coffee"
8. Línea de producción
9. Talleres innovadores "Love Homeland".
10. Proyectos internos
- 11 .Venta de Tokens
12. LAC - Tokenomica
13. Hoja de ruta
14. Equipo
15. Conclusión
16. Contactos



Las estadísticas de rentabilidad para la venta de bebidas muestran beneficios del 600 al 1500 por ciento. Es muy sencillo calcular la rentabilidad de una taza de café espresso. El precio medio de un buen grano entero el café es en promedio de 10 USD por kilogramo. Por una taza (30 ml) usted necesita 7-8 gr de café (\$ 0.15). El precio medio de un espresso en los puntos de café oscilan entre \$ 0.75 y \$ 2, y algunos puntos se cargan a 3-4 dólares por taza. Se preparan alrededor de 140 porciones de excelente café de un kilogramo de café. Por lo tanto, en promedio, un kilogramo de café utilizando el ejemplo de una taza de café espresso rinde de 1000 a 4000 % por día de rentabilidad.

El café es un elemento clave del comercio mundial, las principales variedades para se venden son “Arábica” y “Robusta”. Estas dos variedades ocupan el 98% de la superficie de la tierra. El mercado, con Arábica 70%, Robusta 30%. Aproximadamente el 2% son variedades raras y caras. Brasil asume el papel de líder en el mercado mundial. producción de café - alrededor del 35% de todos los granos de café se cultivan en este país. El 70% de todo el consumo de café es de uso doméstico. Alrededor del 25% de consumo es beber en cafés y restaurantes. El resto es consumo de café en oficinas y compra de bebidas en máquinas de café. Hablando de embalaje, los consumidores prefieren lotes pequeños con un peso de hasta 400 gramos. Esto se aplica al café en grano y molido así como café instantáneo. Sin embargo, para el café en grano y molido existe una tendencia a aumentar el porcentaje de compra de envases más grandes. Esto se debe al ahorro de costos. Más del 49% de los consumidores compran café una vez al mes, 31% - una vez cada 2-3 semanas, 10% - una vez cada 2 meses, 8% - una vez a la semana, y sólo 2% - más más de una vez a la semana. Los clientes regulares beben un promedio de 2 tazas de café al día, y compran café para sí mismos (80%).

49 %	Una vez al mes
------	----------------



31%	cada 2 - 3 semanas
10%	una vez cada dos meses
8%	una vez a la semana
2%	más de una vez a la semana

Al elegir el café, los consumidores prefieren aquellas marcas con las que tuvo una experiencia positiva. Además, promociones y descuentos juegan un papel importante (no sólo los descuentos en efectivo, sino también los regalos adicionales - el producto que el cliente recibe con el café: Una taza, una cuchara, chocolate).

El diseño del envase de café es importante para los consumidores en el segmento de productos premium.

Visión general del mercado del café y criterios de selección de productos:

- Sabor;
- Precio;
- Popularidad de la marca y la publicidad;
- País productor;
- Diseño de envases;
- Volumen del paquete;
- Promociones y descuentos en los puntos de venta;
- Consejos de amigos y conocidos;
- Otros.

Oportunidades en el mercado del café



Los problemas que surgen en el mercado del café están relacionados principalmente con **el clima** y la **insuficiente automatización** en algunas regiones de los granos de café, **la calidad** de los granos suministrados, la **deficiente infraestructura**, las **preferencias de los consumidores** y el hecho de que hay **muchos intermediarios** a los que se debe pagar mientras se exporta el café y, por supuesto, las constantes fluctuaciones de los precios. En los últimos años, ha habido un problema de fraude al consumidor con la ayuda de información distorsionada e inexacta sobre el producto, y el daño causado por plagas y enfermedades que afectan a los cafetos.

Los países latinoamericanos producen actualmente la mayor parte del café que se consume en el mundo, siendo Colombia y Brasil los principales fabricantes. Brasil representa casi la tercera parte de toda la producción de café del continente. Sin embargo, los cafetos de estos países padecen diversas enfermedades y plagas. La *roya de la hoja* de café es la mayor amenaza que puede llevar a una caída significativa en la producción de café y afectar la calidad de la bebida. América Latina representa alrededor del 65% de la producción mundial de café. El área total ocupada por los cultivos de café en esta región se estima en 6,69 millones de hectáreas, y se mantiene estable. En los últimos 15 años, la producción se ha incrementado en un 50% debido a las nuevas tecnologías de cosecha, procesamiento, uso de variedades resistentes a la roya y aumento del nivel de educación de los productores.

La optimización de la mano de obra mediante nuevos métodos ha reducido los costes de producción. El último informe ha indicado que la producción de café en la temporada 2017-2018 será de unos 45,56 millones de sacos, un 10% menos que en la temporada anterior debido a la peculiaridad de los dos años de cultivo del café. La productividad del cafeto consiste en alternancias: un año viene con una gran floración, seguido de otro año con una floración menos intensa, en el que la planta se recupera tras el agotamiento de la temporada anterior.



6

La superficie de cultivo es de 2,21 millones de hectáreas, de las cuales el 84,5% está en producción. El área de café en Brasil se reduce cada año debido al aumento de la productividad. En los estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Sao Paulo y Bahía, hay 91% de las cosechas. El área de la plantación de café Arábica es el 80% del total. Por otro lado, la zona cafetalera congoleña está ligada a 441,38 mil hectáreas, de las cuales el 92,5% se concentra en los estados de Espírito Santo, Rondonia y el sur de Bahía. Cabe señalar que en los últimos 10 años, la superficie de café congoleño, aunque esta especie es más tolerante al déficit hídrico y a las altas temperaturas, ha disminuido en 101,37 mil hectáreas debido a las lluvias, que se encontraban por debajo del nivel promedio en la principal región de producción.



Nuestra Solución

De la información tomada de los representantes de la industria y el comercio cafetero de los países de Europa Occidental y América del Norte se desprende una imagen completamente definitiva: En estas regiones se está produciendo una crisis en el consumo de café. La demanda de este producto en los mercados establecidos está disminuyendo a medida que sus consumidores tradicionales van envejeciendo, y la generación más joven, que entra en el periodo del "consumo activo", está rodeada de tentaciones como las innumerables bebidas de la nueva ola, así como los conocidos y ampliamente disponibles refrescos. Si creemos que las previsiones prometen una saturación total de los mercados mundiales de café existentes durante varios años, entonces deberíamos esperar la aparición de excelentes oportunidades en los mercados en desarrollo, cuyo crecimiento hasta ahora se ha visto limitado únicamente por los precios del café.

La demanda de café así como la oferta de café crece cada año, el café es considerado el producto más vendido en el mundo, pero el procesamiento y tostado de los granos no ha cambiado globalmente, la modernización y la mejora de la calidad de tostado está progresando, pero cada año estos pasos son cada vez menos.

Nuestra solución lo permite:

- Cambiar completamente la industria del café;
- Minimizar la pérdida de peso del café;
- Mejorar la calidad del producto;
- Ahorra una gran cantidad de propiedades beneficiosas en los granos de café;
- Mejorar significativamente el sabor de la bebida;
- Permitir que usted obtenga más ingresos.

La tecnología de la cadena de bloques es ideal para analizar el mercado desde una perspectiva más detallada. Es un análisis directamente



preciso de la implementación de una marca en particular, mostrando la descentralización de la confianza en la marca. La cadena de bloques ayuda a controlar la autenticidad del producto en sí y su implementación, lo que, en primer lugar, dará confianza al consumidor en la fiabilidad de la marca.

Tecnología de producción de Air Coffee

Nuestro equipo desarrolló y ensambló un tostador de café basado en la tecnología del uso del aire, y el café tostado en él rápidamente ganó su popularidad debido a su sabor, aroma y grandes beneficios. Como el café tostado al aire libre puede ser fácilmente reemplazado por un café tostado en tambor, decidimos crear una marca e implementar un cierto sistema en la realización del producto que ayude a controlar la autenticidad del tostado al aire libre.

Con la ayuda de la torrefacción por aire caliente es posible:

- Minimizar el número de defectos que se producen en los granos en contacto con el metal caliente (grietas, surcos, carbonización, etc.), conservando así todos los oligoelementos y minerales, lo que hace que la bebida sea mucho más saludable;
- Asegurar un tostado igual y de alta calidad de toda la masa de materias primas, lo que tiene un efecto positivo en el sabor de la bebida terminada, haciéndola agradablemente suave;
- Evitar el contacto de los granos con el humo destruyendo su exquisito aroma natural;
- Reducir la duración del procedimiento a 13-15 minutos;
- Regular la intensidad y el grado de procesamiento de la materia prima, para que pueda satisfacer al máximo las demandas y preferencias gustativas de los consumidores.



Evolución de la Cadena de Bloques

Inicialmente, en la red Ethereum, creamos el token LAC (ERC20) por un importe de 1 000 000 000 000 para el proceso de venta de tokens. Este token se utilizará como medio de pago para recibir descuentos.

Ahora el equipo ha decidido crear su propia cadena de bloques, que interactuará con el protocolo ERC20 y, en el futuro, con otros tipos de protocolos.

La razón principal para crear nuestra cadena de bloques es el deseo de evitar sobrecargar la red Ethereum:

Cualquier token del tipo ERC20, se puede integrar a la aplicación “LOVE” y trabajar en él offline, sin utilizar los recursos de Ethereum; se puede volver al estado original en cualquier momento (esta opción está prevista).

El nombre de nuestra cadena de bloques:	BLOCKCHAIN EVOL
Moneda de pago de cadena de bloques:	EVL

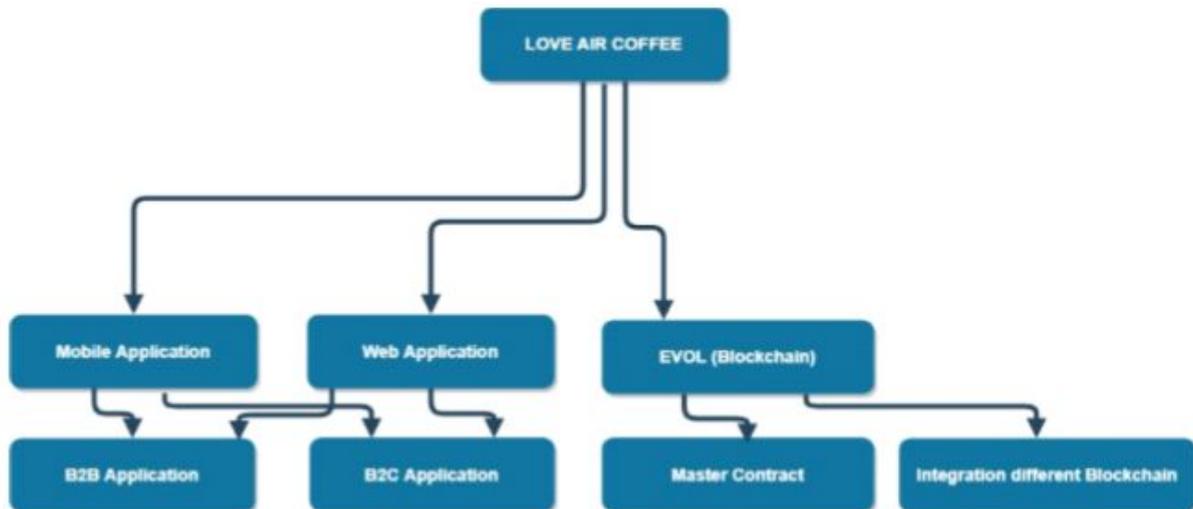
El **BLOCKCHAIN EVOL** funcionará:

- La Plataforma “LOVE“
- Un Intercambio (exchange), interno automatizado

La red de pago **BLOCKCHAIN EVOL** será capaz de proveerse por sí misma:

- Pagando las transacciones en la red
- Y la cantidad obtenida por tarifa (“fees”), que se cobra al realizar operaciones en el intercambio





BLOCKCHAIN EVOL utiliza un algoritmo mixto POS+POWS

Cómo funciona:

- El minero POS verifica la transacción, pero no las escribe en el bloque.
- Después de confirmar la autenticidad de la transacción, se envía al Minero POWS para su re-verificación y ahora si es escrita en el bloque. Para abrir y controlar el terminal de punto de venta, es necesario recoger 10.000 monedas EVL. Condición: Debes tener un monedero de donde se pueden tomar de 100 a 1000 monedas.
- Las billeteras que abren un bloque se seleccionan al azar cada vez y sólo recuerdan los últimos 100 bloques correctos.
- El bloque es probado por el minero POWS, donde 5 servidores, seleccionados al azar, lo confirman y lo escriben en la base de datos.

Cómo convertirse en un minero de POS:

- Require descargar la cartera EVOL.
- Debes recargar saldo con al menos 100 monedas EVL.
- Debes solicitar el monedero de creación.
- Debes esperar la confirmación de su activación .



11

Para las transacciones con cheques, el propietario de la billetera (minera) recibirá una recompensa: monedas EVL, que se repondrán en su billetera. La billetera funcionará en el PC y en el smartphone.

Cómo convertirse en un minero de POWS:

- Necesitarás tener un servidor (Min: 100 SSD/HDD 4 RAM 4 CORE 2 Gz video Card ~150 Kh/s Middle power: 300 SSD / HDD 16 RAM 6 CORE 3 Gz video Card ~ 1500 kh/s power)
- 100.000 Monedas EVL
- Internet Veloz (después de pruebas de carga detalladas, se conocerán las capacidades exactas)

El servidor debe disponer de un depósito congelado de tokens de unas 100.000 monedas a incluir 24/7.

Mecanismo de interacción:

- El servidor vuelve a comprobar los bloques proporcionados por los mineros de POS, los escribe en la base de datos y recibe una recompensa en monedas EVL.
- El sistema consistirá en un mínimo de 25 servidores para comprobar, registrar el bloque y almacenar la base de datos cifrada de la aplicación "LOVE".

Los beneficios y la distribución BLOCKCHAIN EVOL comprende dos tipos principales de ingresos

- Tarifa obtenida desde un Intercambio cerrado.
- Tarifas de Transacciones dentro de la red EVOL de la cadena de bloques.



12

Intercambio cerrado.

- Para la operación (compra de bienes o servicios) se modifica automáticamente cualquier recurso al requerido en un caso particular.
- Costo o tarifa por intercambio 0,1% del importe operado.
- Es posible obtener un descuento del 50% pagando una cuota con EVL.

Cadena de bloques Transferencias internas de la red EVOL

Cobrar una tarifa en función de la carga de la red, construyendo todas las aplicaciones sobre la base del principio de la tarifa máxima y mínima.

Distribución de los ingresos del bloque encontrado:

- 35% reciben los mineros POS
- 35% reciben los mineros POWS
- 30% se destina al desarrollo y mejora de la red **BLOCKCHAIN EVOL**

El porcentaje de distribución puede ser cambiado por el voto de la comunidad.

Sistema de votación descentralizado en el BLOCKCHAIN EVOL

La comunidad tiene la oportunidad:

- Votar por el desarrollo del proyecto;
- Seleccionar el Comité de gobernanza;
- Realizar otras acciones.

Para obtener el derecho a votar, usted necesita pasar un KYC y tener 100 monedas EVL en la billetera.



El número de votos depende del saldo y de la actividad de la cartera:

- 100-999 monedas = 1 voto
- 1000-4, 999 monedas = 3 votos
- 5,000-24,999 monedas = 10 votos
- 25,000-99,999 monedas = 25 votos
- 100.000 o más = 50 votos

Bonificaciones para cuentas activas

Las cuentas que participan regularmente en la votación y desarrollo del proyecto, y que tienen una tasa de actividad del 80% para el año, tienen la oportunidad de multiplicar el número de votos por 10 veces.

La multiplicación repetida de 5 veces ocurre cada cinco años, siempre y cuando el 80% de la actividad de la cuenta para este período.

Crear contratos marco, en el BLOCKCHAIN EVOL y el algoritmo de su trabajo (“POW”)

Para procesar procesos automatizados en la red BLOCHCHAIN EVOL, se crean contratos maestros que conectan al cliente con el contratista en tiempo real. Parte de la información sigue siendo privada: El acceso completo sólo es posible si es necesario.

En la fase inicial, los contratos marco interactuarán con el Protocolo ERC20. y en el futuro, también lo harán con otros protocolos.

Los contratos marco, con la funcionalidad necesaria, se crean individualmente para cada empresa. En este caso, probaremos la funcionalidad desarrollada para **LOVE Air Coffee** con el token LAC en el Protocolo ERC20.

La funcionalidad principal del contrato maestro en la compañía LOVE Air Coffee



Aceptación de pedidos y pago

- El sistema negocia con el cliente el grado de tostado del café.
- Selecciona la hora y fecha de entrega en tiempo real.
- Aceptar el pago en el token de LAC y reservar para el pago de la cantidad del Depósito.

Aprobación de la fecha, hora y dirección de entrega

- El sistema verifica si el transportista entregará el pedido a tiempo.
- En caso de retraso en la ejecución de la orden, el sistema se pondrá en contacto con el cliente y le asignará una nueva hora.
- La dirección y los contactos del cliente no están disponibles para nadie excepto para el sistema: El mensajero sólo recibe información en el momento de la entrega.

Impresión de códigos de barras

- El sistema imprimirá un código de barras con toda la información sobre el producto y su entrega.
- Los datos se actualizan en tiempo real.

Hoja de ruta para la entrega

- El sistema establece la ruta óptima para la entrega de pedidos, teniendo en cuenta la reparación de carreteras y atascos de tráfico.
- Los cambios se realizan en línea: Si el servicio de mensajería se retrasa, el sistema se pone en contacto con el cliente para notificarle el cambio en el plazo de entrega y decidir sobre otras acciones.

Transferencia del pedido y recepción del pago

- El Courier se reúne con el cliente y le entrega el pedido: El cliente debe escanear el código de barras y confirmar que se trata de su pedido.
- Después de que el cliente confirma la entrega y transfiere el pedido, la empresa recibe el pago reservado para este fin en el sistema de depósito.



- Si el mensajero no encuentra al cliente, el sistema le dará un plan de acciones adicionales.

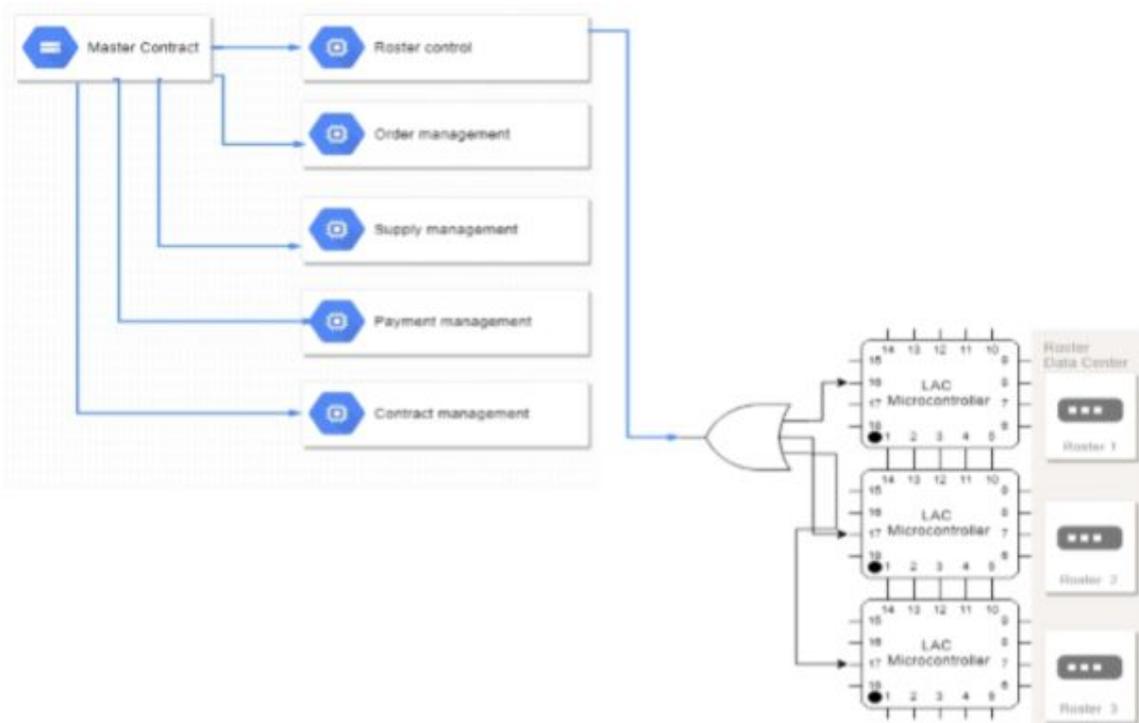


Fig 1 - Gráfica de “EVOL BLOCKCHAIN”



Fig 2 - Estructura del control interno



Comité Judicial o de Gobernanza

El Comité Judicial o de Gobernanza, es responsable de la calidad del trabajo de todas las secciones que figuran a continuación. El Comité está formado por personas elegidas por el voto de la comunidad, que asumen el cargo por un período de 2 años.

Director Ejecutivo. El Director Ejecutivo es responsable de la supervisión de todas las secciones subordinadas. Seleccionado por la comunidad durante 4 años.

Técnico Especialista. Trabaja con software, incluyendo todo lo relacionado con la programación.

Operador: Se ocupa de las finanzas y de la contratación.

Especialista en comunicaciones: Se dedica a las relaciones públicas, el marketing y el compromiso con la comunidad.

Especialista en tareas funcionales generales. Se ocupa de cuestiones no relacionadas con la dirección técnica, operativa y de comunicación de los trabajos.

Solicitud de empleo LOVE en el BLOCKCHAIN EVOL LOVE

La aplicación funciona en la plataforma “BLOCKCHAIN EVOL” utilizando el almacenamiento descentralizado de datos y garantizando la privacidad de los usuarios. La funcionalidad de la aplicación está adaptada para trabajar con un PC y/o un smartphone.

Algoritmo de trabajo con la aplicación:

- El cliente ingresa su cuenta personal para ordenar café tostado en la empresa “LOVE Air Coffee”, elige el tipo de café y el grado de tostado.



- Seleccionando lo que necesita, se asocia a un contrato maestro que trabaja en el “BLOCKCHAIN EVOL”.
- El contrato maestro evalúa la cantidad de trabajo, selecciona la fecha y hora del pedido y se los ofrece al cliente.
- El cliente elige la fecha y la hora adecuadas y las confirma.
- Con el pedido abierto, el contrato maestro emite un recibo al deudor para su pago.
- El cliente paga el pedido en cualquier moneda conveniente, convirtiéndolo automáticamente en un token LAC.
- El pago se recibe en la cuenta de depósito y se paga al contratista después de que el cliente confirme la recepción de su pedido.
- El contrato Maestro después de recibir los tokens LAC, da la orden al tostador para su tueste, notificando al cliente en qué fase de ejecución se encuentra su orden.
- Una vez ejecutada y embalada la orden, el contrato maestro envía un código de barras que contiene toda la información sobre el producto a la impresión.
- El código de barras impreso se pega por encargo.
- El pedido llega al departamento de entrega y está listo para ser enviado.
- Un contrato maestro traza la ruta de entrega y la informa al mensajero.
- A continuación, notifica al cliente que el pedido está listo y se entregará a tiempo.
- En caso de retraso, el contrato maestro se pondrá en contacto con el cliente para fijar una nueva fecha y hora de entrega.
- El mensajero toma el pedido y se dirige al cliente. 30 minutos antes de la llegada del mensajero, el cliente recibe una notificación para confirmar que estará a la hora acordada y podrá recibir su pedido.
- El mensajero se reúne con el cliente y envía el producto al escáner de código de barras. El cliente lo escanea, confirmando la recepción del pedido.



- Después de recibir la confirmación del cliente, los tokens LAC del Depósito llegan al intercambio (“exchange”) a un precio un 1% superior al precio para el que fueron adquiridas.
- Al final de la transacción, el dinero se transfiere al saldo de la empresa.
- En caso de que el transportista no encuentre al cliente, el contrato maestro llama al cliente. Si no responde a la llamada, el mensajero deja el pedido en la cafetería más cercana “LOVE Air Coffee”, y el contrato maestro envía una notificación al cliente, indicándole dónde puede recoger el pedido el mismo.
- Una vez completado el pedido, el cliente puede dejar sus comentarios sobre el servicio de entrega y el producto y escribir un comentario (toda la información será almacenada en la CADENA DE BLOQUES “BLOCKCHAIN”).



La aplicación "LOVE"

Con el fin de unir a las personas, "LOVE" reunió a todas las principales comunicadores Personales y públicos, los negocios y la creatividad que se entrelazan para ayudar a las personas a comunicarse entre sí mucho más a menudo, aumentando la comunicación en vivo.

Para alcanzar la meta y cumplir el deseo, la persona siempre se pone en contacto con otras personas para obtener el resultado - la tarea principal de "LOVE" es ayudar al otro a cumplir sus deseos y alcanzar la meta.

Esto es más que un conjunto de funciones - "LOVE" unió las principales comunicaciones - Comunicación, medios sociales (foto, video, postes), creación de proyectos, finanzas, Geo-comunicaciones (taxi, rutas, tipos de trabajo con un mapa), mercado, caridad y ayuda mutua, deportes, creatividad y educación.

Gracias al sistema de cadena de bloques, la aplicación siempre será mejorada. Creación de una nueva unidad para una mejor gestión.



Inicialmente contendrá los siguientes bloques:

- Mapas (búsqueda de empresas, rutas, taxis, etc.)
- Chat (personal, público, canales)
- Personas (Páginas personales)
- Proyectos (trabajando con proyectos)
- Cartera (todas las transacciones financieras)
- Feed (cualquier tipo de noticias seleccionadas)
- Página personal (medios de comunicación, deseos, proyectos, etc.)
- Página del producto (comunicación con la empresa)
- Notificaciones (de todos los bloques)
- Bolsa (mercado híbrido y regalos)
- Búsqueda (navegación de aplicaciones)



20

- Juego de karma (buen proyecto)
- Ajustes (todo tipo de cambios, aplicaciones y bloques)

La aplicación ha sido hecha, para que al añadir un nuevo tipo de comunicación, el proceso de interacción en sí mismo no sea complicado.



Love Air Coffee

El proyecto se basa en una idea global para cambiar la industria del negocio del café. Nuestra tarea es implementar tecnologías innovadoras que lleven al negocio del café a un nuevo nivel.

- Nuestro modelo de negocio basado en la tecnología de CADENA DE BLOQUES (“BLOCKCHAIN”) supondrá un gran avance en la industria del café.
- Creamos el primer intercambio criptográfico mundial del café.
- Con la ayuda de nuestra aplicación, podremos combinar la industria de la criptografía con el negocio físico real que ya existe.

Con la ayuda del modelo de negocio que hemos desarrollado basado en la tecnología CADENA DE BLOQUES (“BLOCKCHAIN”), estableceremos una asociación mutuamente beneficiosa con nuestros competidores de tal manera que éstos nos pidan cooperación. Los competidores de "LOVE Air Coffee" nos pueden considerar como cualquier productor de café, pero la empresa lo ve desde un ángulo diferente, ya que estamos creando una nueva tendencia en la industria del café.

- Contamos con nuestra propia e innovadora tecnología de tostado al aire, y líneas de producción basadas en ella, la cual se encuentra en proceso de patente y será implementada en nuestros puntos de tostado de café.
- En primer lugar, mejoraremos drásticamente la calidad de los productos basados en el café.
- Minimizaremos las pérdidas en la producción del producto terminado.
- Mejoraremos el sabor del café.
- Aumentaremos los beneficios.
- Abriremos puntos de tostado de café en los equipos desarrollados por nosotros.



- Abriremos puntos de venta especializados de bebidas de café con nuestra franquicia "LOVE Air Coffee" (libro de marca, sala de exposición, equipo patentado, nuestras recetas únicas, formación del personal).
- Escuelas de baristas¹ con la posibilidad de pagar con Tokens.
- La producción de consumibles para nuestros puntos de venta de marca;
- Comprar una franquicia con nuestros Tokens.
- Comprando bebidas con nuestros Tokens.
- Devolución de dinero a los clientes.
- Venta al por mayor de café tostado desde nuestros puntos de venta.
- Aplicación "Love" con intercambio criptográfico integrado.
- Entrega de nuestros productos.
- Ya hemos registrado la empresa "LOVE Air Coffee".
- CADENA DE BLOQUES ("BLOCKCHAIN") propio.

El proyecto reúne una producción local primaria de café de nueva generación, basada en el método de tostado al aire, con su implementación mediante el uso de una aplicación basada en la cadena de bloques y la unión de todas las marcas de café apoyadas por su intercambio criptográfico. Los detalles son los siguientes:

- Una red de producciones locales que se ubicará en cada país, región y gran ciudad, lo que excluye totalmente los costes de exportación, las relaciones fiscales con el país en el que se produce el producto y, en primer lugar, el consumidor siempre obtendrá café fresco.
- Una nueva tendencia en el tostado de café es el método del aire, que hace que el sabor de una bebida preparada con este tipo de café sea más suave y saludable.
- La protección de la marca contra el fraude debido a la tecnología de Cadena de bloques o "Blockchain".

¹ Profesional especializado en el café de alta calidad



23

- El primer intercambio criptográfico de café, donde cualquier marca de café puede proteger su producto.
- La aplicación está vinculada al intercambio con la ayuda de la cual es posible realizar una compra tanto del propio producto como del pre-pedido de la bebida, utilizando la app.
- Red social interna en la aplicación que potenciará la interacción entre los consumidores, y con las marcas de café.



Línea de Producción

La empresa, teniendo en cuenta su experiencia en el tostado de granos de café, está desarrollando su propia línea de producción de ciclo completo. El diseño es desarrollado por nuestros buenos amigos del laboratorio **Future Mechanics lab**², que cuenta con una amplia experiencia en el diseño de componentes electrónicos y mecánicos de cualquier unidad de producción. La línea de producción consistirá en múltiples unidades, de las cuales las básicas son las siguientes:

- **Unidad de distribución de café verde** (conectada al punto). El almacén prepara búnkeres llenos de café verde utilizando el "Sistema LOVE".
- **Unidad de tostado** - Compuesta por varias variedades de piezas tostadas (6 kg, 24 kg, 60 kg). Esta unidad es fundamental para el tostado de los granos, y la mayor parte de los fondos para el diseño se destinarán a este fin. Esta unidad tendrá la oportunidad de añadir nuevas piezas tostadas para aumentar el alcance total de la línea de producción.
- **Unidad de enfriamiento y limpieza**. La segunda parte más importante en la línea de producción, ya que el aroma de una bebida de café depende del enfriamiento adecuado. La unidad estará equipada con funciones adicionales para obtener una variedad de sabores (por ejemplo, sprinkles para rociar café caliente, en el que los granos absorben humedad adicional y cambian su equilibrio de azúcar, afectando el sabor).
- Unidad de distribución de café tostado.
- Unidad de embalaje. Esta unidad constará de varias direcciones de embalaje: automática y manual. La parte automática se destinará a la mayor parte de los envíos, la parte manual es para soluciones individuales y no estándar.
- Unidad de envíos.

² <http://www.futuremechanics.global/> futuremechanics.lab@gmail.com | Kyiv, Polkovnyka Shutova St



Toda la línea de producción y todas sus unidades tienen la posibilidad de realizar todo tipo de mejoras, para que el proceso de mejora de la calidad de los granos no se detenga y se adapte a los tiempos. Todos los procesos de la línea serán automatizados en la medida de lo posible y conectados con el "LOVE System" general. La máxima automatización de las líneas dará la estabilidad necesaria en los procesos de trabajo y dirigirá la atención del operario a la unidad principal de tostado, que también estará automatizada.

Tostadora para tostar granos de café PKC-1230

Descripción Técnica

El tostador PKC-1230 (en lo sucesivo denominado "tostador") está destinado al tueste industrial de granos de café crudos (café "verde"). Según el método de tostado de los granos, se refiere a los dispositivos con la llamada "pseudo-capa de ebullición").

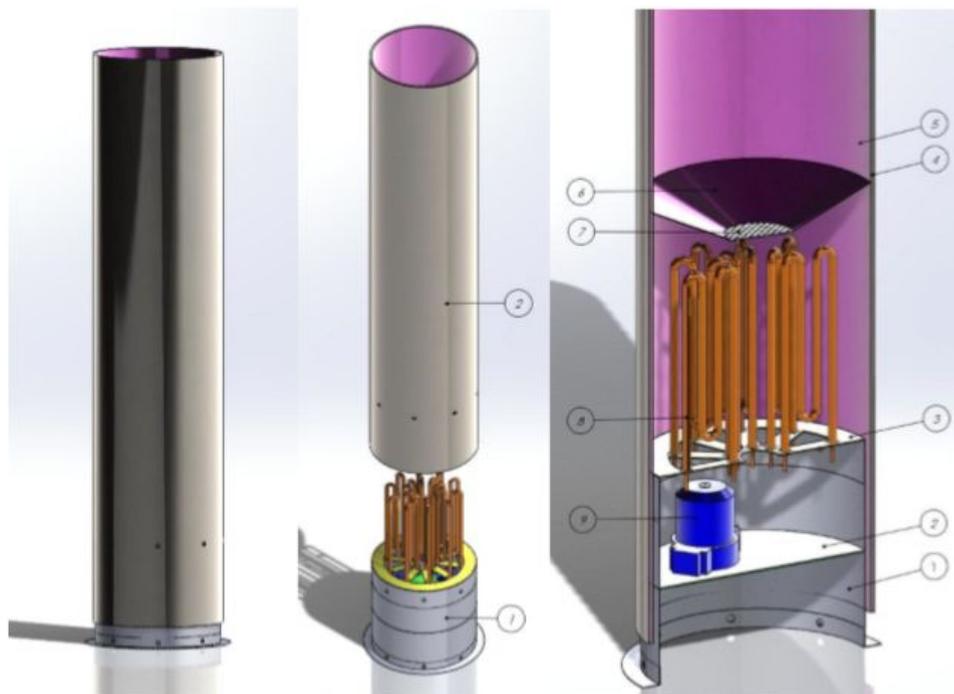


FIG 3

Características principales del tostador PKC-1230



Concepto	Unidad	Valor
Carga nominal de las materias primas,	Kg	12
Tiempo de tostado,	Min.	10.20
Tensión de alimentación	Volt	220/280
	Hz	50
Potencia nominal consumida de la red trifásica,	Kw	30
Dimensiones nominales, LxWxH,	mm	311x311x1430
Masa del tostador sin materias primas,	Kg	31

El tostador es una estructura cilíndrica que consta de dos partes principales (Fig. 2): la base del tostador con elementos calefactores y ventiladores eléctricos “1” y una cámara de tueste extraíble con paredes dobles “2”.

El corte de la tostadora en forma ensamblada se muestra en la Fig. 3. La base del tostador 1 es la estructura de soporte para el resto de las unidades. El soporte de los ventiladores eléctricos 2 y el soporte de los calefactores eléctricos 3 están soldados a él. Hay dos electroventiladores 9 (uno en la ilustración) en el soporte de los electroventiladores en los sujetadores elásticos. El electroventilador es una unidad compuesta por un ventilador centrífugo con dispositivos de entrada y salida axiales y un motor colector de CA. 10 calentadores de aire 8 están fijados en el soporte de los calentadores.

Una cámara de tostado se encuentra en la parte superior de la base del tostador 1. Consiste en las paredes exteriores (4) e interiores (5) con material aislante entre ellas y el fondo cónico soldado de la cámara 6 con un fondo perforado 7. El principal material estructural con el que se fabrican todos los componentes en contacto con las materias primas y el aire es el acero inoxidable apto para uso alimentario.



El principio de la tostadora es el siguiente. El aire inyectado por los ventiladores es aspirado a través de los orificios de la base del tostador, pasa a través de los motores de los ventiladores, los enfría, y a través de los orificios del soporte de los elementos calefactores entra en la habitación entre los soportes. de los elementos calefactores y el fondo de la cámara de tostado. Aquí, el aire es calentado por elementos calefactores a la temperatura deseada, y pasa a través de un fondo perforado a la cámara de tostado. Con el chorro de aire caliente, una parte de los granos situada por encima del fondo perforado, es expulsada a la parte superior de la cámara de tostado, y su lugar en el fondo está ocupado por la masa de granos, deslizándose por el fondo cónico. Así, los granos se mezclan constantemente, y su tueste se produce tanto por el contacto con el aire caliente, como por el contacto con las superficies de la cámara de tueste.

Gabinete de control de la tostadora ШYP-1230. Descripción Técnica

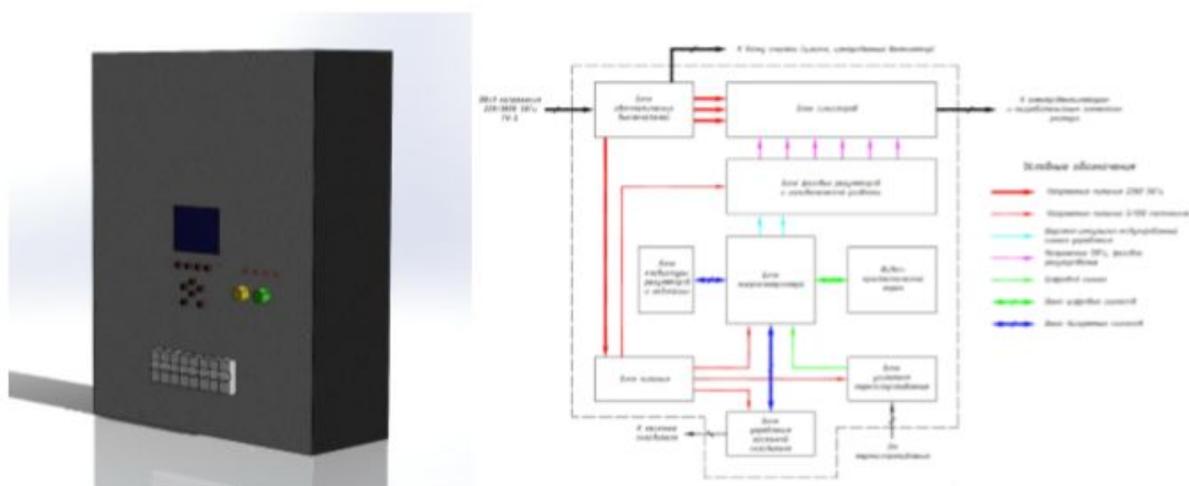


Fig. 4

El armario de control del tostador ШYP-1230 (en adelante denominado "armario de control") (Fig. 1) está diseñado para alimentar y controlar el tostador PKC-1230 y el tostador del mismo diseño, disponiendo de 5 grupos (canales) de regulación de tensión triac de los calefactores eléctricos y un grupo de regulación de tensión trifásica. El armario eléctrico implementa un principio sencillo de control abierto de la tensión



de alimentación de los actuadores (elementos calefactores y electroventiladores) mediante chips de reguladores de fase.

Los controles del operador se pueden grabar en una tarjeta de memoria SD y reproducirse. Para el control visual del perfil de tostado, es posible conectarlo a un termistor Pt100. En la Fig. 5 se muestra el esquema del armario de distribución. La unidad de microcontrolador se basa en la familia de microcontroladores STM32 (arquitectura ARM Cortex M3). La unidad de amplificación del termistor es un amplificador de señales para un puente de medición, en el que se incluye un sensor térmico con un termistor Pt100. La señal analógica de la salida del amplificador pasa a un ADC de 12 bits, y luego a través de la línea SPI a la entrada del microcontrolador. Las señales de los reguladores (potenciómetros) de la unidad de teclado, los reguladores y la indicación van directamente al ADC incorporado del microcontrolador. Si es necesario, estos impactos pueden almacenarse en una tarjeta de memoria SD y repetirse durante los siguientes ciclos de tostado. El LCD sirve para el control visual de los niveles de potencia convencionales de los elementos calefactores y del flujo de aire de los ventiladores eléctricos, así como para el control del perfil de temperatura de tostado. En reguladores de fase y aislamiento galvánico, el PWM controla las señales de los elementos calefactores y electroventiladores desde los puertos del microcontrolador a través de interruptores de transistor (1 para los elementos calefactores y 1 para los ventiladores). Además, estas señales llegan a los potentes triacs de la unidad de triacs montados en el radiador con refrigeración forzada.

El armario de distribución se compone también de una fuente de alimentación para el propio armario, el ventilador de ciclón de la tostadora y el refrigerador de café tostado. La electrónica de control está alimentada por una fuente de alimentación de 220/12V. Para alimentar la carga, el armario de distribución se conecta a una red trifásica de 220/380V 50Hz.



Workshops innovativos de “LOVE Homeland”

Los puntos de producción "LOVE Air Coffee" son una simbiosis de un espacio de trabajo abierto y un punto de café. El sistema de producción de punto estará orientado localmente. Los puntos no serán grandes en tamaño y alcance de la producción, ya que no hay necesidad debido a la falta de exportación. En la planificación de los locales prevalecerá el sistema de "espacios abiertos". Con esta planificación, los empleados del área de oficinas pueden estar y trabajar en cualquier parte del edificio. El espacio será lo más abierto y transparente posible. Los visitantes podrán ver todo el proceso de trabajo de la empresa, desde la aceptación de las materias primas hasta la expedición, observando visualmente todo el proceso "detrás del vidrio". Los puestos de trabajo estarán en diferentes partes del edificio y tendrán diferentes configuraciones (sofás, mesas, pufs, salas de cristal, etc.). Los visitantes y los empleados estarán en el mismo espacio. El personal no tendrá el lugar fijo, y todo el trabajo se llevará a cabo en ordenadores portátiles a través del sistema de nube.

La ubicación del punto de café se marcará en forma de mostrador de bar, y los clientes podrán permanecer en cualquier lugar del territorio del punto.

También habrá una sala para la escuela "I LOVE Air Coffee", donde podrás aprender tanto a cocinar como a tostar. El sistema de formación será tanto para profesionales como para aficionados.

- Personal de la línea de producción 2-3 personas por turno
- Para almacén - 1 persona por turno
- Para punto de café - 1 persona por turno
- Escuela de baristas - 1 persona persona en la primera etapa (depende además de la demanda de servicio)
- Del personal administrativo: 1 director + 1 asistente financiero



La presentación del local debe dar un mensaje a la transparencia de



trabajo de todos los procesos de "LOVE Air Coffee", el vidrio es el material que transmite plenamente este efecto. Todo el interior representa un único espacio y está delimitado por tabiques acristalados en zonas. Los muebles se fabricarán en la medida de lo posible a

partir de elementos de vidrio o acrílico que muestren el efecto de levitación de los equipos o de la decoración de pie sobre ellos. La máxima visibilidad mostrará el efecto de la producción limpia.

Pros:

- Efecto visual
- Transparencia del proceso
- Singularidad en el diseño de la producción

Contras:

- Mantenimiento de la limpieza

Emplazamiento local:

Después de realizar la auditoría de los intercambiadores de transporte, se debe determinar la ubicación del punto con la máxima accesibilidad desde cualquier parte de la ciudad (región), alejándose del ECO distrito más cercano, y lanzar transporte propio (un pequeño autobús para llevar a los visitantes y empleados al punto), creando así una pequeña intriga para los clientes. En el punto no se permite el uso de fotos y videos - la gente se comunica aquí en vivo, mantener la intriga para los demás sin publicar fotos en las redes sociales.



Proyectos Internos

Para proveer materiales para nuestro propio "LOVE Point" y los puntos de café asociados, es necesario crear unidades de producción adicionales. Las unidades adicionales pueden estar ubicadas en un lugar separado del edificio principal, pero es necesario tener una superioridad lógica para la entrega de productos de máxima calidad.

Unidades secundarias principales:

- Producción de tazas y tapas
- Producción de mezcladoras
- Producción de embalajes
- Producción de azúcar (sistema de envasado)
- Producción de leche (sistema de envasado)
- El punto para la preparación del material para "LOVE Point"



Venta del Token

Evaluación del Modelo Económico

Según los cálculos preliminares, el coste total del proyecto es de 14,5 millones de euros. El proyecto comenzará en el año 2018, y se espera que esté completamente listo en el 2019. Alrededor de 9 empleados trabajarán en el punto de venta. El primer beneficio de 600.000€ - 900.000€ se espera para finales del año 2019.

I stage													
Attachments	2 062 000 €												
Type / Quantity		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	20	30
Love coffee point [To Go]	15 000 €												
Profit [min]	1 600 €	1 600 €	3 200 €	4 800 €	6 400 €	8 000 €	9 600 €	11 200 €	12 800 €	14 400 €	16 000 €	32 000 €	48 000 €
Profit [analyse]	3 500 €	3 500 €	7 000 €	10 500 €	14 000 €	17 500 €	21 000 €	24 500 €	28 000 €	31 500 €	35 000 €	70 000 €	105 000 €
Love coffee point [Small]	25 000 €												
Profit [min]	1 600 €	1 600 €	3 200 €	4 800 €	6 400 €	8 000 €							
Profit [analyse]	5 400 €	5 400 €	10 800 €	16 200 €	21 600 €	27 000 €							
Love coffee point [Chill Place]	35 000 €												
Profit [min]	1 600 €	1 600 €	3 200 €	4 800 €									
Profit [analyse]	7 600 €	7 600 €	15 200 €	22 800 €									
Total profit [min]	60 800 €												
Total profit [analyse]	134 900 €												
Capsule Coffee Machines													
Expenses [Love coffee roast]	16 800 €												
Recoupment [min] month	16,80												
Recoupment [analyse] month	14,34												

Nuestra venta de tokens se llevará a cabo en tres etapas. El objetivo es lograr la máxima descentralización. Si en el primer período la cantidad se recauda más de lo necesario, entonces los tokens se dividirán en % y todo el excedente se devolverá a las cuentas de los titulares de los tokens.

Etapas del proyecto:

- Etapa I 12,5% - €2.062.500 (€1.875.00 +10% colchón financiero)
- Etapa II y III 87,5% (reserva)

Dado que la distribución de los tokens es inicialmente flexible, la información sobre la segunda y tercera etapa se publicará después de la venta privada.



Atractivo de inversión de LOVE Air Coffee

		Project implementation							
		A priority	Investment flows						
			Technical%	Social %					
Project	Production capsule coffee machines	3	90	10					
	Production of professional coffee machines	4	90	10					
	Production of automatic coffee machines	5	80	20					
	Production of vending coffee machines	6	80	20					
	Production of cups, lids, mixers	6	90	10					
	Tea production, cocoa, milk	6	90	10					
	Supply Service "Horeca"	4	100						
	"LOVE Coin"								
	A pair of white Nike for everyone	1		100					
	Application "Love"	1	80	20					
Main project	Innovative workshops "Love Coffee Roast"	1	100						
	"Love Coffee Point"	1	100						
	"Love Systems"	2	100						
Goals	Country of representation "Love"		1 year Estonia, Ukraine	2 years Finland, Sweden, Russia	3 years Iceland, Norway, Switzerland	5 years Denmark, Austria, Greece, Germany	10 years United States, United Kingdom		
	Amount of "Love Coffee Point"		100	400	1000	4000	12000		
	Application "Love"								
	Number of users - Crowdfunding		1 million	2 million	4 million	20 million	1 billion		
	Number of projects		100	1000	5000	25000	100000		
	- Turnover volume (\$)		10 million	100 million	500 million	2 billion	5 billion		

Etapa I

1. El diseño de la línea de producción - € 400 000
2. Alquiler de sala de pruebas - € 2.000
3. Transporte de equipos a la ciudad de Tallinn³ - € 4.000
4. Presupuesto del proyecto de la tienda - € 50.000
5. Taller de construcción y reparación - € 205 000
6. Marca - €40 000
7. Organización de la comunicación de los procesos de negocio - € 40.000
8. Cafés "Love Point" - € 605 000
9. Crear un proyecto de presupuesto - € 50 000
 - To Go ("para llevar") - €25
 - Small ("pequeño") - €5
 - Chill Place - €3
10. El transporte para la entrega de € 35.000
11. Fondo salarial - € 84 000
12. Ejecución del proyecto, una máquina de café en cápsulas - € 360.000

³ Tallin es la capital de la República de Estonia



Etapa II

1. Desarrollo y escalado de la aplicación "love"
2. Aplicación de marketing "Love".
3. Lanzamiento del proyecto "Love Systems".
4. Escala "Love Air Coffee"
5. Lanzamiento del proyecto "Love Coin".
6. Salida a la implementación estratégica de proyectos

Etapa III

1. Aplicación de marketing "Love".
2. Escalado de "Love Air Coffee"
3. Producción de cafeteras profesionales
4. Producción de cafeteras automáticas
5. Producción de tazas, tapas, batidoras.
6. Producción de té, cacao, leche
7. Proyecto "Love Horeca" ⁴

⁴ HORECA es un acrónimo de HOteles, REstaurantes y CAFés.



LAC - Tokenomica

El Token LAC dentro del ecosistema

Plataforma LOVE

Pedir café en la sala de producción para los tokens de LAC a través del intercambiador interno de la bolsa de café. Cada solicitud posterior para la compra de café se realizará automáticamente un pedido por un 2% más caro que el anterior.

Devolución de dinero

Pague los bienes y servicios de los tokens de LAC. Usando la aplicación móvil “LOVE“ puedes reservar o comprar bienes y servicios directamente en los puntos de venta llamados **LOVE Point**.

Fondo de reserva

El sistema de descongelación de los tokens Lac para el intercambiador. En el interior del intercambiador hay tokens LAC, que se asignan para la primera etapa de distribución y se utilizarán para garantizar el buen funcionamiento del intercambiador.

Quemado del token LAC

Trimestralmente, los tokens de LAC serán quemados, los cuales serán redimidos a expensas de las ganancias del intercambiador interno.

Franquicia LOVE

Compra de franquicias para los tokens de LAC (en desarrollo).

Sistema de gestión de pedidos y suministros

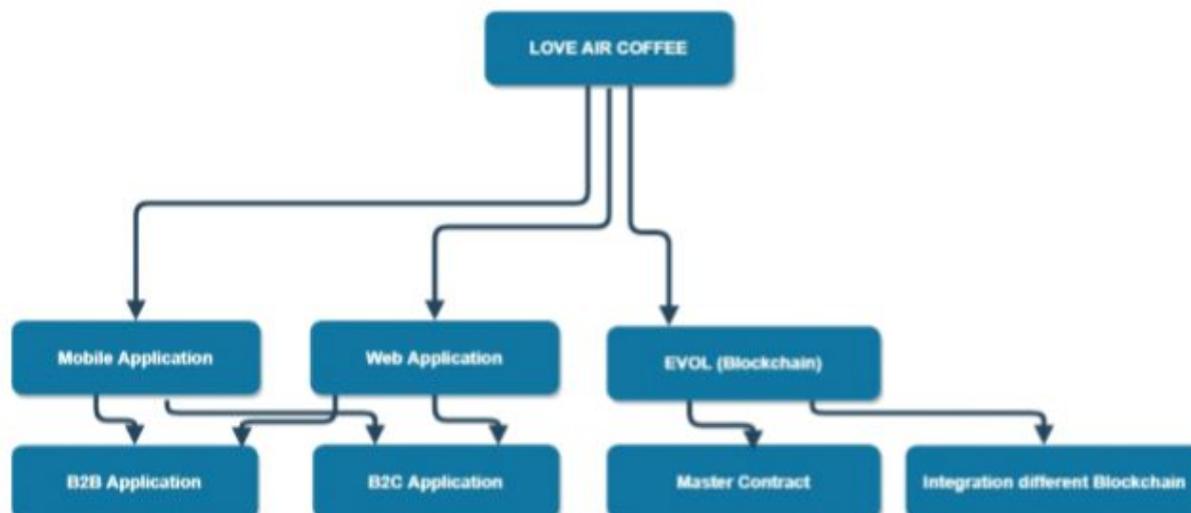
LAC CD (Base de datos central de LOVE Air Coffee) proporciona una funcionalidad a gran escala para la gestión del negocio del café.

- Todos los datos del usuario están protegidos por Blockchain.



36

- LOVE Air Coffee le da la oportunidad de trabajar en dos direcciones: B2B y B2C.
- Permite crear un ciclo completo de trabajo con proveedores y clientes.



Capacidades funcionales de LAC

1. Módulo de Pedidos

Permite hacer un pedido al cliente para comprar café con diferentes tipos de pagos y realizar un pedido para el suministro de productos de café.

2. Módulo de Mensajes

Permite chatear en línea con clientes/socios/proveedores con la capacidad de transferir archivos digitales.

3. Módulo de Votación

Le permite votar dentro de los socios de negocio y a nivel de cliente.

4. Módulo de seguimiento

Un nuevo enfoque de la tecnología GEO. Le permite realizar un seguimiento de la entrega de los productos y de la trayectoria del cliente hasta el pedido.

5. Gestión Empresarial

Le permite administrar su negocio. Proporciona oportunidades para la contabilidad, la capacidad de construir planes de costos y sus riesgos. 34 análisis completos sobre ventas y compras están disponibles. El sistema le dirá y mostrará en qué concentrarse. Y le ayudará a construir



Análisis para toda la producción. Proporciona la capacidad de construir sus propios estudios.

6. Módulo de transacciones seguras

Proporciona protección completa para sus transacciones y las de sus clientes. Protección mejorada de la retención de datos de los usuarios tanto a nivel de aplicación como de servidor.

7. Módulo de Facturación

Proporciona la posibilidad de realizar y conectar diferentes métodos de pago.

8. Módulo de Contenido de Medios

Proporciona una oportunidad tanto para el negocio como para el cliente de observar el proceso de cocción/asado y otros procesos. + Le permite compartir contenido multimedia dentro de la red LOVE AIR COFFEE.

9. Módulo de Entrega

Proporciona la capacidad de gestionar sus entregas y recepciones. Ayuda al mensajero a llegar más rápido a su destino. Realiza un seguimiento del movimiento de la empresa de mensajería y recibe confirmación de la entrega de los productos con la ayuda de la tecnología de escaneo de entrega.





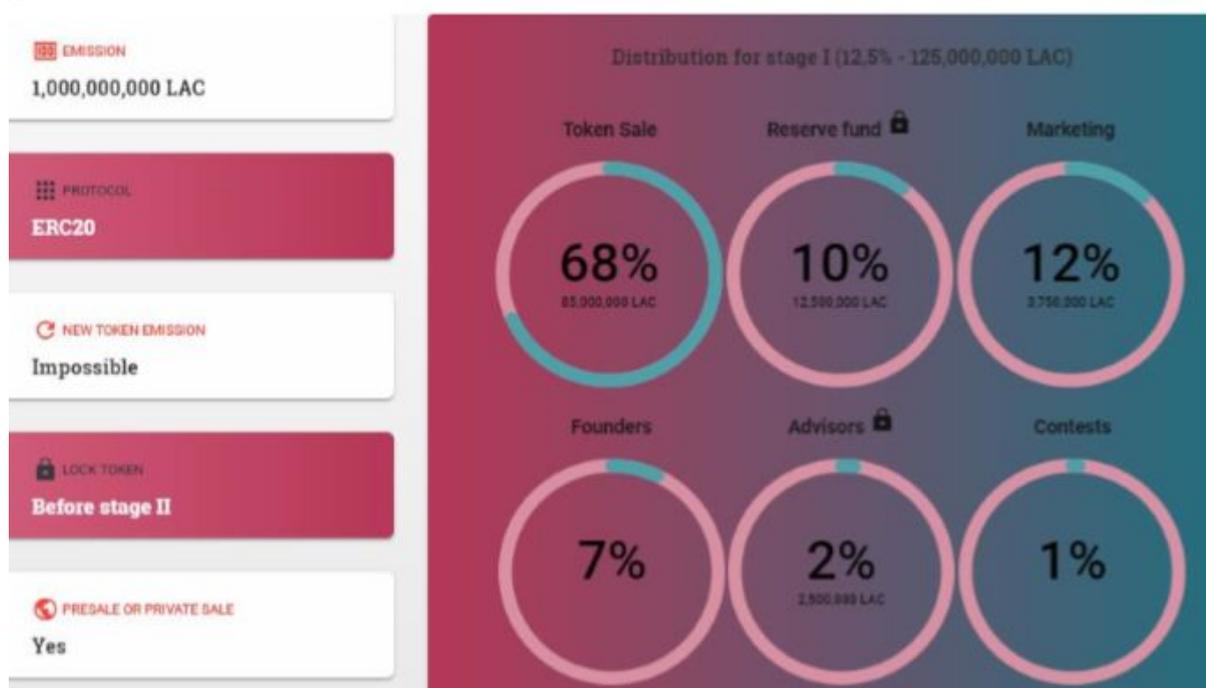
Tokens: Creado en la cadena de bloques de ETH usando ERC20

Emisión: 1.000.000.000.000

Abreviatura: ALC

Especificación: Se pueden comprar tokens con ETH





Distribución para la etapa I:

- Venta de Tokens: 68%
- Marketing: 12%
- Fondo de reserva^{**}: 10%
- Fundadores^{*}: 7%
- Asesores^{*}: 2%
- Concursos^{*}: 1%

* Bloqueo: Antes de la fase II

**Fondo de reserva: El sistema de liberación de tokens LAC hacia el Intercambio



T4 2018

Línea de producción - Concepto General
Marketing estratégico - Análisis de Mercado
Plataforma "Love" - Desarrollo de Conceptos
Línea de producción - Diseño de la unidad principal
Marketing estratégico - Planificación
Identidad corporativa - Logotipo, Colores, Fuentes, etc.
Plataforma "Love" - Esquema de bloques funcionales
"Love Point" - Crear el concepto y las tareas técnicas

T1 2019

Sistematización - Creación de conceptos
Identidad corporativa - Diseño de consumibles y bienes
Plataforma "Love" - Desarrollo de diseño
"Love Homeland" - Desarrollo de conceptos
"Love Point" - Creación y aprobación de proyectos
Línea de producción - Diseño de unidades secundarias

T2 2019

"Love Homeland" - Creación y aprobación de proyectos
Gestión - Plan estratégico
Identidad corporativa - Sitio web
Línea de producción - Refinamiento de detalles y pruebas
Sistematización - Configuración inicial de los procesos de negocio (DeloPro) Gestión - Tareas estratégicas
Marketing - Planificación táctica

T3 2019

Línea de producción - Creación y prueba de la primera versión
Sistematización - Implementación de sistemas de automatización de procesos
Plataforma "Love" - Pruebas



41

"Love homeland" - Construcción

"Love point" - Construcción

T4 2019

Gestión - Plan operativo

Marketing - Implementación tácticas

Sistematización - Pruebas finales

Pruebas finales de todos los procesos



EQUIPO**Andrey Liashenko**

Jefe del Departamento de Estrategia de Marketing. Una expectativa en el campo de las tecnologías innovadoras y el desarrollo de equipos para puntos que utilizan el método del café tostado al aire. Tiene muchos años de experiencia en el negocio del café.

Aleksandr Brizhatyi

Jefe del Departamento de Desarrollo Estratégico de Negocios. Hombre de negocios. Inversor. El dueño de una red de puntos de café. Tiene más de 8 años de experiencia exitosa en el negocio del café. Autor de recetas únicas de bebidas y cócteles.

**Aleksandr Ladaniak**

Jefe del Departamento de Tecnologías, Criptografía y Desarrollo de Cadenas de Bloques. Inversor. Hombre de negocios. Un comerciante de criptografía. Tiene más de 5 años de experiencia en el comercio.

Andrey Melnyk

Jefe del Departamento de Promoción Empresarial. Hombre de negocios. Inversor. Especialista en la realización de negociaciones, creación de estrategias de negocio y alianzas. Cofundador de BTC-ALPHA crypto exchange. Tiene 15 años de experiencia en televisión, marketing y publicidad de ventas

**Sergey Pasichnyk**

Jefe del Departamento Técnico. Especialista en el campo del desarrollo de productos de software y tecnologías de seguridad. Autor de soluciones de negocio únicas en licitaciones y subastas. Fundador



de empresas de TI. Tiene más de 11 años de experiencia en el campo de las tecnologías de la información.

Tatiana Ladaniak

Jefe del Departamento de Finanzas. Tiene más de 38 años de experiencia en empresas públicas. Ha ocupado cargos directivos en operaciones financieras, contabilidad y auditoría. Especialista en la fundación y mantenimiento de las empresas



Oleksandr Holubenko

Abogado en Jefe. Tiene 12 años de experiencia en derecho civil, económico, administrativo, inmobiliario, laboral, familiar y tributario. Ha trabajado con notarios y registradores estatales. Ha representado a las empresas en todos los tribunales.

Viktoriia Okhota

Gestor de eventos. Desarrollo e implementación de eventos masivos y públicos. Organizador en el campo del entretenimiento. Anfitrión de conciertos y eventos. Vocalista solista desde el año 2010, miembro de la banda pop en el 2013-2014



Artem Sattarov

Asesor de Blockchain. Gerente de la Comunidad. Fundador de la empresa Digital-Service. Creador de inversiones. Entrenador en todas las áreas de formación de la industria de Cripto.

Richard Silkov

Asesor en la implementación del proyecto de startup. Comercializadora, Consultora. Especialista en negociaciones, estrategia de crecimiento integrado. Creación y desarrollo de marca. La implementación de



tecnologías criptográficas en las empresas, la conclusión de acuerdos de asociación equitativos, el apoyo a la descentralización.

Conclusión

¿Cómo se obtiene el café listo que compramos?

Es muy sencillo. Se recolecta de cafetos de diferentes rincones del mundo, que en realidad forman muchas variedades, siendo cada una de ellas única por su delicado sabor y aroma. Después de la recolección y el procesamiento, los granos de café son tostados, de esta manera obtenemos el café al que estamos acostumbrados.

¿Cuál es el proceso de tostado de los granos de café?

Debido al calentamiento, el grano evapora activamente el agua. El azúcar contenida en el café se carameliza, lo que hace que los granos tengan el color marrón habitual. Cuando el agua se evapora, se liberan los aceites de los tejidos secos.

¿Hablar de tostado fresco?

Una vez frito, el grano está lleno de carbohidratos, lípidos, vitaminas y minerales saludables, y "vive" sólo durante 30 días. ¿Qué significa esto? Durante este tiempo, todos los micro elementos y minerales que contiene el aceite de café disminuyen gradualmente. En contacto con el oxígeno y los rayos ultravioleta, esto ocurre aún más rápido. El café que se almacena **en un paquete, después de 1 mes ya se puede considerar como "muerto"**.

¿Bebemos café "muerto"?

Aquí, las matemáticas y la lógica simples pueden ayudarnos. A expensas del ahorro de recursos, las grandes empresas cafeteras tuestan café en grandes cantidades, llenando los almacenes. Esta planta puede estar ubicada en el mismo país y ser exportada a todo el mundo. En primer lugar, el café se almacena durante cierto tiempo y luego se transporta. Posteriormente, el café es descargado en el almacén del país donde será vendido, y aquí, en consecuencia, también será localizado por algún tiempo. Incluso si todo va perfectamente, y



estos procesos duran 1 semana, lo que en la práctica es irreal y suele durar 3-4 meses, o incluso años, creemos que lógicamente se puede adivinar cuánto tiempo dura el café en el mostrador. Si hablamos de café instantáneo, ya está "muerto" en el proceso de producción.

¿Cómo puedo diferenciar el café "vivo" del "muerto"?

El grano de café, que ya no tiene ningún beneficio, está cubierto de aceites, y parece como si estuviera "cansado" y pálido. El olor de los granos "muertos" es muy débil y estancado, en contraste con el del café fresco, que tiene un aroma muy rico y agradablemente picante. Los granos del café "vivo" son más mate que los granos "muertos" brillantes.

¿Cómo se tuesta el café?

Existen varios tipos de tostado de café. El método tradicional es el tostado del café en una *tostadora de tambor*. El proceso es aproximadamente el mismo: el café verde se vierte en un tambor giratorio, que se calienta constantemente, y debido al contacto con él, los granos de café se calientan gradualmente. Hay varias maneras de calentar el propio tambor, como por ejemplo, calentando con un quemador de gas o diesel, o con electricidad. Además del método tradicional, existe una forma de tostar el café en la **corriente de aire** o, como decimos, el "tostado al aire".

¿Qué es el tostado al aire libre?

Con este tipo de tueste, los granos están en una corriente de aire caliente, y circulan por ella todo el tiempo. En términos simples, el café está en vuelo todo el tiempo :)

¿Cuáles son las ventajas de la torrefacción?

Durante la torrefacción, el grano se cubre uniformemente con la temperatura caliente, lo que contribuye a la distribución uniforme del calor en cualquier punto. Al morir, el sabor del grano se revela de manera uniforme y al máximo. + Mientras se tuesta el tambor, el grano toca el metal caliente, recibiendo la dosis crítica de calor. Y en las zonas de contacto se forman micro defectos, quemando micro elementos



beneficiosos, dejando manchas carbonizadas, lo que a su vez afecta el sabor y la calidad. Estos defectos simplemente no son tecnológicamente posibles cuando se tuesta al aire. En consecuencia, el "aire" retiene muchas más sustancias útiles para nuestro cuerpo en el grano, y el sabor de la bebida no se deteriora. + Cuando el café está en el tambor, siempre entra en contacto con el humo (con el producto de su combustión), lo que tiene efectos adversos en el aroma. Cuando "tuesta al aire" esto no ocurre, el humo sube instantáneamente. + Gracias a los parámetros detallados de la regulación de la torrefacción, es posible obtener resultados más precisos en función de las necesidades del gusto.

¿Cuáles son los inconvenientes de la torrefacción?

La torrefacción en el flujo de aire es un proceso más complicado e incómodo. Debido a esto, el tostado del tambor gana, y por lo tanto se ha vuelto más tradicional.



Contactos

Si tiene alguna pregunta, deseo o idea, nuestro equipo está listo para responderle en cualquier momento. Ofrecemos soporte en varios idiomas.

Plataforma Web: loveaircoffee.com

Web de la empresa: tokensale.loveaircoffee.com

Facebook: facebook.com/LOVEAirCoffeeOfficial

Twitter: twitter.com/LOVEAirCoffee

Medium: medium.com/@loveaircoffee

Instagram: instagram.com/loveaircoffee

LinkedIn: linkedin.com/in/loveaircoffee

Reddit: reddit.com/user/LAC_OFFICIAL

Github: github.com/LOVEAirCoffee

Canal de Telegram: t.me/loveaircoffee

Chat de Telegrama: t.me/lac_oficial

Soporte por correo electrónico: support@loveaircoffee.com

