Como fazer Cavendish

Cavendish é essencialmente tabaco cozido ou cozido no vapor. O processo escurece a cor das folhas e também altera dramaticamente o sabor, as características de queima e o aroma. O processo Cavendish praticamente não afeta os níveis de nicotina.

O método mais básico é colocar a folha curada por cor em um coador grande que é alinhado dentro de uma panela grande, suspendendo o tabaco acima da água fervente. Tal abordagem requer 8 ou mais horas para escurecer suficientemente a folha.

Um método mais rápido consiste em empacotar e embalar folhas muito úmidas em potes herméticos de vidro, um pote para cada variedade, e cozer por pressão os potes selados, normalmente por cerca de 5 horas. Uma vez resfriado, o tabaco pode ser removido e seco para uso, ou simplesmente deixado no pote indefinidamente, uma vez que foi esterilizado não podendo mofar.

A temperatura de cozimento (212 °F (100°C) para cozinhar ou com banho de água quente, versus 249 °F (121 °C) quando cozida sob pressão a 15 psi) e a duração parecem ter menos influência sobre a cor final do que a umidade da folha durante o

cozimento: o mais úmido, o mais escuro.

O tabaco Cavendish seca lentamente. Portanto, certifique-se de dar tempo suficiente para secar à sombra, antes de guardá-lo.

O processo Cavendish é notavelmente bem sucedido em domesticar as variedades que você escolhe. Com a folha Bright, o pH é ligeiramente aumentado, por isso, em misturas com Perique, você deve exigir menos para eliminar a mordida da língua (Tong Bite).