

Винахід стосується способу отримання розчинного кавового продукту, який включає виконання першого водного екстрагування через контактування обсмажених і мелених кавових зерен із м'якою водою за температури до 140 °C з отриманням першого екстракту кави та частково відпрацьованих кавових зерен; і виконання другого водного екстрагування через контактування частково відпрацьованих кавових зерен із жорсткою водою за температури від 175 до 205 °C з отриманням другого екстракту кави та відпрацьованих кавових зерен; поєднання першого та другого екстрактів кави з утворенням об'єднаного екстракту; і концентрування об'єднаного екстракту з утворенням кавового продукту, де м'яка вода містить іони двовалентних металів у кількості менше ніж 0,5 ммоль/л та де жорстка вода містить іони двовалентних металів у кількості більше ніж 0,5 ммоль/л.