

TIPOS DE AGUA Y SU EFECTO EN EL CAFÉ



COMPOSICIÓN DEL AGUA

MEJOR CREMA, AROMA Y SABOR: LA CLAVE ESTÁ EN EL AGUA.

A pesar de no ser obvio a simple vista, algunos de los elementos del agua del grifo repercuten sobre el sabor, la consistencia y la apariencia del café. Y, como consecuencia, también influyen en el trabajo de los baristas y la satisfacción de sus clientes. Para garantizar que los clientes de su cafetería o restaurante disfruten de la mejor calidad, hay que asegurarse de que el agua está a la altura de la tarea. Un agua demasiado blanda suele ser la culpable del sabor excesivamente amargo del café. Y un agua sin filtrar entorpece el desarrollo del aroma del café, dando como resultado un café de poco sabor.

MANTENGA EL EQUIPO EN BUENAS CONDICIONES

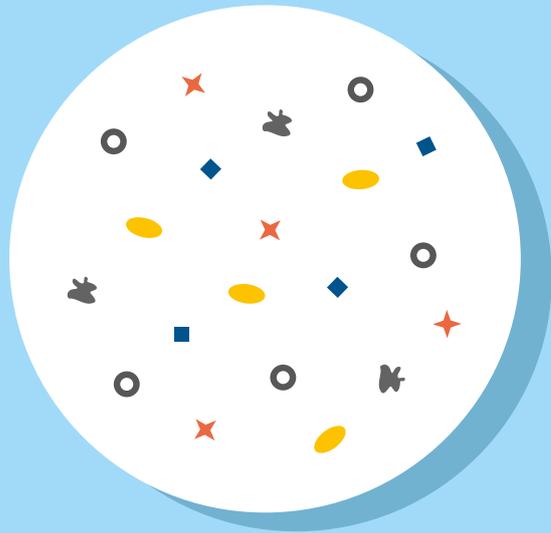
Usar agua no filtrada no solo influye en el café que prepara: a largo plazo puede dañar las costosas cafeteras. Agua con una dureza de carbonatos alta puede dar como resultado una acumulación de cal, mientras que una dureza permanente alta puede producir depósitos de yeso. Además, unos altos niveles de cloruros y sulfatos aumentan el riesgo de corrosión.

Cantidad de minerales/salinidad

-  Dureza de carbonatos o cal
-  Dureza permanente o yeso
-  Otros minerales (no aportan dureza)

Sustancias no deseables

-  Sustancias que alteran el sabor y aroma, p. ej., cloro
-  Partículas finas o gruesas



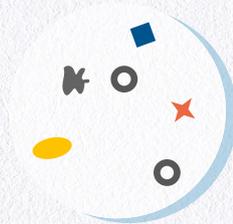
LOS CUATRO TIPOS DE AGUA



Agua cálcica



Agua sulfatada



Agua blanda



Agua salada

TIPOS DE AGUA

DESCRIPCIÓN

El agua cálcica contiene altos niveles de calcio, magnesio y bicarbonato.

El agua sulfatada contiene altos niveles de calcio, magnesio y sulfato.

El agua blanda contiene solo pequeñas cantidades de calcio, magnesio y yeso.

El agua salada contiene altos niveles de cloruros y sulfatos que pueden corroer el equipo.

EFECTO EN EL CAFÉ DE SU MÁQUINA

No puede lograrse un aroma y sabor plenos y aparecen depósitos de cal en la máquina.

El agua sulfatada puede afectar negativamente al sabor del café. Además, aparecen depósitos calcáreos en la máquina.

Aunque el nivel de minerales sea el idóneo, sustancias que alteran el sabor y el aroma –como el cloro y otras partículas– afectan negativamente al café. Sin olvidar que una concentración de partículas muy alta puede averiar las máquinas de café.

El agua con alto contenido en sales no solo afecta negativamente al sabor. Cuando entra en contacto con la maquinaria, el riesgo de corrosión es muy alto.

SOLUCIÓN DE BRITA

**PURITY / PURITY C
Quell ST**

PURITY C FINEST

PURITY C FRESH

PROGUARD COFFEE

Para atender de la mejor manera posible a las necesidades y situaciones únicas de nuestros clientes, ofrecemos distintas herramientas que permiten determinar las condiciones específicas del agua. Póngase en contacto con nosotros para que le informemos de las soluciones de BRITA.