

TIPI DI ACQUA E LORO EFFETTO SUL CAFFÈ



COMPOSIZIONE DELL'ACQUA

PER UNA CREMA MIGLIORE, UN AROMA PIENO, UN GUSTO INTENSO, SERVE L'ACQUA GIUSTA.

Benché invisibili a occhio nudo, alcuni elementi dell'acqua di rubinetto influiscono sul gusto, sulla consistenza e sull'aspetto del caffè. E i risultati possono interferire con l'arte del caffè... e con la soddisfazione del cliente. Per assicurare ai clienti della tua caffetteria o del tuo ristorante la migliore qualità possibile, occorre adeguare l'acqua al compito da svolgere. Se il caffè ha un gusto amaro, di solito la colpa è dell'acqua troppo dolce. D'altro canto, un'acqua troppo dura impedisce lo sviluppo dell'aroma e il caffè risulta piatto.

CONSERVA LA TUA MACCHINA IN OTTIME CONDIZIONI

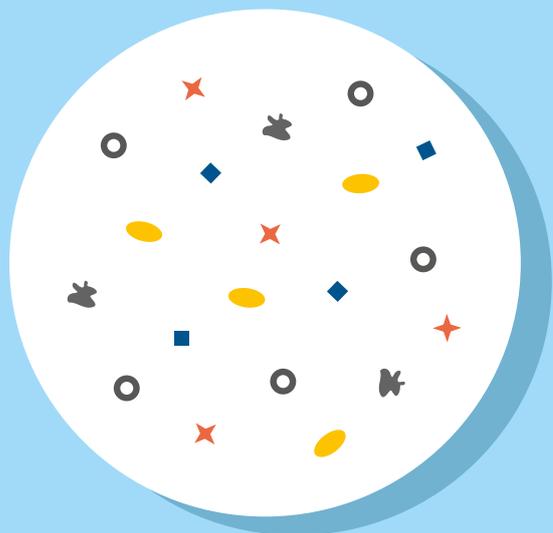
L'uso di acqua non filtrata non solo influisce sul caffè che prepari, ma nel tempo può potenzialmente danneggiare la preziosa macchina da caffè. L'acqua con un'elevata durezza da carbonati può causare la formazione di calcare mentre l'elevata durezza permanente può generare depositi di gesso. Inoltre, alti livelli di cloruri e solfati aumentano il rischio di corrosione.

Residuo fisso/salinità

-  Durezza temporanea o calcare
-  Durezza permanente o gesso
-  Altri minerali (non durezza)

Sostanze indesiderate

-  Odori e sapori estranei, ad es. cloro
-  Particelle grossolane e fini



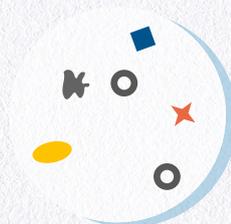
I QUATTRO TIPI DI ACQUA



Acqua con depositi



Acqua con gesso



Acqua dolce



Acqua salata

TIPI DI ACQUA

DESCRIZIONE

L'acqua con depositi contiene alti livelli di calcio, magnesio e idrogenocarbonato.

L'acqua con gesso contiene elevati livelli di calcio, magnesio e solfato.

L'acqua dolce contiene solo piccole quantità di calcio, magnesio e gesso.

L'acqua salata contiene alti livelli di cloruri e solfati e può corrodere la macchina.

EFFETTO SUL CAFFÈ E SULLA MACCHINA

Non consente lo sviluppo di un sapore/aroma pieno e nella macchina si formano depositi di calcare.

L'acqua con gesso può alterare l'aroma del caffè. Inoltre, i depositi di gesso sono visibili nella macchina.

Nonostante il livello di minerali sia ideale, l'odore, il retrogusto come di cloro e particelle alterano l'aroma. Inoltre, un'elevata densità delle particelle può danneggiare la macchina da caffè.

L'acqua ad alto contenuto di sali non solo altera il gusto, quando viene a contatto con la macchina il rischio di corrosione aumenta considerevolmente.

SOLUZIONE BRITA

PURITY / PURITY C
Quell ST

PURITY C FINEST

PURITY C FRESH

PROGUARD COFFEE

Per rispondere al meglio alle esigenze e alle circostanze specifiche di tutti i nostri clienti, offriamo una varietà di strumenti per determinare le condizioni dell'acqua locale. Contattaci per scoprire di più sulle soluzioni BRITA.