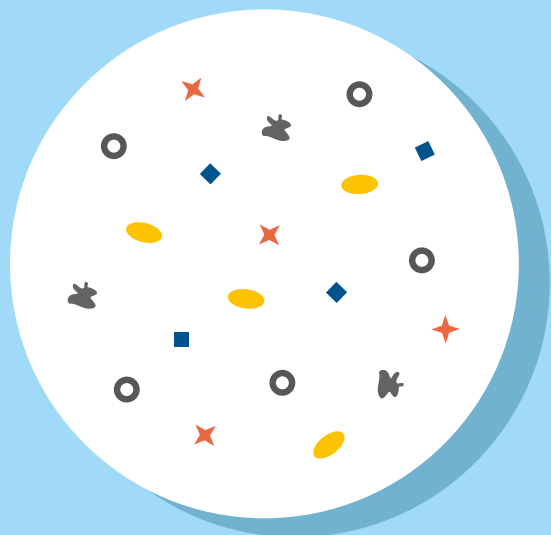


# RODZAJE WODY I ICH WPŁYW NA KAWĘ



## SKŁAD WODY



### ŁADNIEJSZA PIANKA, LEPSZY ZAPACH I SMAK - DZIĘKI ODPOWIEDNIEJ WODZIE.

Pewne substancje w wodzie kranowej, nawet niewidoczne gołym okiem, wpływają na smak, konsystencję i wygląd kawy. Powodują one, że barista nie wykaże w pełni swoich umiejętności przygotowywania kawy, a klient może być niezadowolony z otrzymanego napoju. Aby oferować najlepszą kawę gościom Twojej kawiarni czy restauracji ważna jest możliwość dostosowania jakości wody. Jeśli kawa jest gorzka, przyczyną jest zazwyczaj zbyt miękka woda. Z kolei zbyt twarda woda nie pozwala rozwinąć się aromatowi i napój staje się mdły.

### UTRZYMUJ SWOJE URZĄDZENIA W BARDZO DOBRYM STANIE

Używanie niefiltrowanej wody nie tylko wpływa na to, co przygotowujesz – w długim okresie może potencjalnie uszkodzić cenne maszyny do parzenia kawy. Woda o wysokiej twardości węglanowej może powodować osadzanie się kamienia, a wysoka twardość stała może prowadzić do osadzania się gipsu. Ponadto wysoki poziom chlorków i siarczanów zwiększa ryzyko korozji.

#### Łączna zawartość minerałów / zasolenie

- Twardość węglanowa wody / kamień
- Twardość stała / gips
- Inne minerały (niewpływające na twardość)

#### Niepożądane substancje

- ★ Substancje zmieniające zapach lub smak, np. chlor
- ✖ Większe i drobniejsze cząsteczki

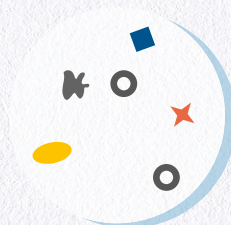
## CZTERY RODZAJE WODY



**Twarda woda**



**Woda gipsowa**



**Miękka woda**



**Woda zasolona**

#### RODZAJE WODY

#### OPIS

Twarda woda zawiera duże ilości wapnia, magnezu i wodorowęglanu.

Woda gipsowa zawiera duże ilości wapnia, magnezu i siarczanu.

Miękka woda zawiera jedynie niewielkie ilości wapnia, magnezu i gipsu.

Zasolona woda, np. zawierająca wysokie poziomy chlorków i siarczanów, może powodować korozję sprzętu.

#### WPŁYW NA KAWĘ I URZĄDZENIE

Nie można uzyskać pełnego smaku i aromatu kawy, w urządzeniach powstają osady kamienia.

Woda gipsowa może negatywnie wpływać na smak kawy. Dodatkowo w urządzeniach pojawiają się osady kredowe.

Pomimo idealnej zawartości minerałów, zapach i smak chloru oraz obecność cząsteczek negatywnie wpływają na aromat. Co więcej, wysoka gęstość cząsteczek może uszkodzić ekspresy do kawy.

Woda o wysokim stężeniu soli wpływa negatywnie nie tylko na smak. Gdy ma kontakt z urządzeniami, ryzyko ich korozji staje się bardzo wysokie.

#### ROZWIĄZANIE BRITA

**PURITY / PURITY C  
Quell ST**

**PURITY C FINEST**

**PURITY C FRESH**

**PROGUARD COFFEE**

Aby jak najlepiej sprostać wyjątkowym potrzebom naszych klientów i różnej jakości wody, oferujemy różnorodne narzędzia do określania lokalnych warunków wodnych. Skontaktuj się z nami, aby dowiedzieć się więcej o rozwiązaniach BRITA.