

Soorten water en hun invloed op koffie samenstelling van water

Water samenstelling

Betere schuimlaag, verfijnder aroma, verbeterde smaak, als u maar het juiste water gebruikt.

Hoewel onzichtbaar met het blote oog beïnvloeden bepaalde elementen in kraanwater de smaak, de consistentie en het uiterlijk van koffie. En het resultaat kan invloed hebben op uw barista-kunst, en op de tevredenheid van de klant. Om te zorgen dat uw café- of restaurant-gasten kunnen genieten van de allerbeste koffie, is het nodig om het water aan te passen aan een specifieke taak. Als de koffie een bittere smaak heeft, dan is de oorzaak vaak te zacht water. Maar te hard water kan zorgen dat de smaak zich niet ontwikkelt, wat kan leiden tot vlakheid..

Zorg dat uw apparaat in uitstekende staat blijft

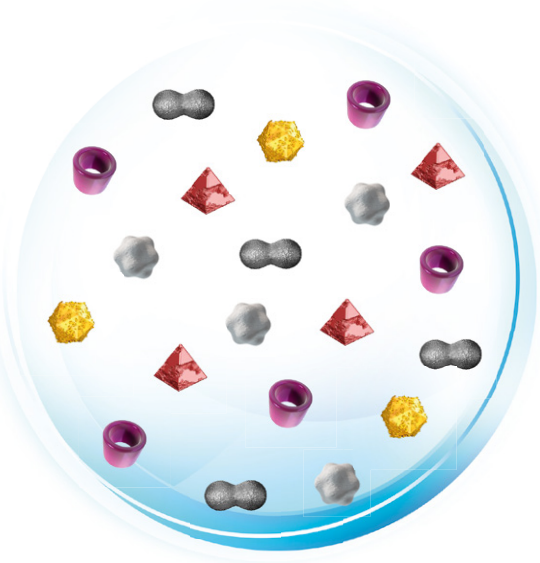
Het gebruik van ongefilterd water beïnvloedt niet alleen de koffie die u zet, maar op de lange termijn kan het waardevolle koffiezetapparaten ook beschadigen. Water met een hoge carbonaathardheid kan leiden tot kalkaanslag, terwijl een hoge permanente hardheid kan leiden tot gipsafzettingen. Bovendien vergroot een hoog gehalte chloriden en sulfaten het risico op corrosie.

Totale mineralen/zoutgehalte

- Carbonaathardheid of kalk
- Permanente hardheid of gips
- Andere mineralen (niet-hardheid)

Ongewenste stoffen

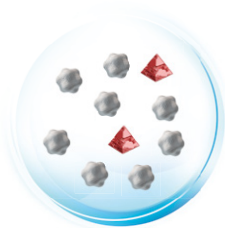
- Aroma-elementen en ongewenste smaken, zoals chloor
- Grove en fijne deeltjes



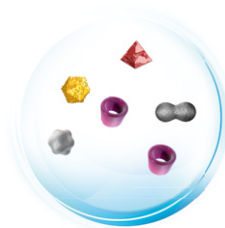
De vier soorten water



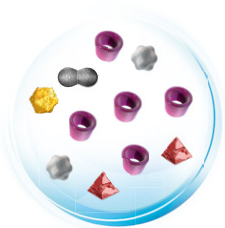
Kalkwater



Gipswater



Zacht water



Zout water

Soorten water

Beschrijving

Kalkwater bevat veel calcium, magnesium en waterstofcarbonaat.

Gipswater bevat een hoog gehalte calcium, magnesium en sulfaat.

Zacht water bevat slechts kleine hoeveelheden calcium, magnesium en gips.

Zout water bijv. met een hoog gehalte chloriden en sulfaten, kan corrosie veroorzaken in het apparaat.

Het effect op koffie en uw machine

Er kan geen volledige smaak/aroma worden ontwikkeld en er kan kalkafzetting ontstaan in de apparaten.

Gipswater kan de smaak van koffie negatief beïnvloeden. Bovendien ontstaan er kalkafzettingen in de apparaten.

Ondanks dat het mineraalgehalte ideaal is, hebben afwijkende aroma-elementen, zoals chloor en deeltjes, een negatief effect op het aroma. Bovendien kan een hoge deeltjesdichtheid koffiezetapparaten beschadigen.

Water met een hoog zoutgehalte heeft niet alleen een negatieve invloed op de smaak. Wanneer het in contact komt met apparaten, wordt het risico van corrosie zeer hoog.

BRITA's solution

PURITY / PURITY C
Quell ST

PURITY C Finest

PURITY C Fresh /
PURITY C MinUp

PURITY C XtraSafe /
PROGUARD Coffee